

## ENTREES

|   |         |
|---|---------|
| Salade César  | 14.00 € |
| Truite Fumée des Pyrénées sur blinis crème fouettée aneth | 11.00 € |
| Planche de Pâté de Cerf des Pyrénées                      | 9.00 €  |
| Œuf Poché sur crème d'asperges et sa chips de chorizo     | 12.00 € |

## PLATS

|   |         |
|---|---------|
| Entrecôte bœuf (250 gr.) sauce roquefort ou poivre      | 20.00 € |
| Côtelettes d'agneau au jus de romarin                   | 16.00 € |
| Tournedos de Porc Noir de Bigorre                       | 18.00 € |
| Brochettes de St Jacques et Gambas sauce beurre agrumes | 21.00 € |
| Dos de cabillaud pétales d'ail à la sauce vierge        | 17.00 € |
| Cocotte de moules à la crème thym et laurier +Frites    | 12.00 € |

*Accompagnement aux choix : Frites maison OU gratin dauphinois OU Risotto crémeux OU Ratatouille maison*

## DESSERT

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Milles Feuilles Revisité            | 9.00 € |
| Coupe de glace et ses fruits rouges | 7.00 € |
| Aumonières                          | 8.00 € |
| Demi Ananas revisité                | 6.00 € |

**PRODUITS DU TERROIR**

# PIZZAS

## Base Tomate OU Base Crème

**REINE** 11.00 €

(tomate, mozzarella, emmental, champignons, jambon, olives noires)

**VESUVIO** 12.00 €

(tomate, mozzarella, emmental, chorizo, olives noires, lamelles de poivrons)

**VEGETARIENNE** 11.00 €

(tomate, mozzarella, emmental, aubergines grillées, tomates confites, artichauts, olives noires)

**LA BOLOGNAISE** 13.00 €

(tomate, viande hachée, œuf, oignons, fromage, olives noires)

**LA ROMANE** 10.00 €

(tomate, anchois, mozzarella, cosette, olives noires)

**CALZONE** 12.00 €

(jambon blanc, mozzarella, emmental, champignons, œuf)

**4 FROMAGES** 13.00 €

(crème, mozzarella, emmental, roquefort, chèvre, olives noires)

**LA PECHEUR** 13.00 €

(crème fraîche, mozzarella, truite fumée, ciboulette, citron rondelle, olives noires)

# MENU DEMI-PENSION

20.00 €

*Servi uniquement le soir, menu réservé à notre clientèle de l'hôtel*

*Ayant demandé la ½ pension lors de la réservation*

## ENTREES

Omelettes aux cèpes

Ou

Planche de charcuterie

## PLATS

½ Magret sauce myrtilles et son accompagnement

Ou

Pavé de truite sauce champagne et son accompagnement

## DESSERTS

Panacotta aux myrtilles

Ou

Assiette de fromages du Pays et sa confiture de cerises noires

# MENUS

## MENU à 23.00 €

Planche de Pâté de Cerf des Pyrénées

\*\*\*\*\*

Côtelettes d'agneau au jus de de romarin et son accompagnement

\*\*\*\*\*

Aumonière

## MENU à 28.00 €

Œuf poché sur crème d'asperge et sa chips de chorizo

Ou

Truite Fumée des Pyrénées sur blinis crème fouettée aneth

\*\*\*\*\*

Entrecôte bœuf (250 gr.) sauce roquefort ou poivre myrtilles et son accompagnement

Ou

Dos de cabillaud pétales d'ail sauce vierge et son accompagnement

\*\*\*\*\*

Milles Feuilles Revisité

OU

Coupe de glace et ses fruits rouges

# MENU ENFANT

MENU à 9.00 €  
(jusqu'à 10 ans inclus)

Assiette de Charcuterie

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de Poulet Pané – Frites maison

\*\*\*\*\*

Coupe de glace 2 boules maison + chantilly