

Notre carte

Nos entrées

Gravelax de truite des Pyrénées et sa crème à l'aneth	9.00
Assiette de charcuterie du pays à partager	12.00
Assiette fraîcheur crevettes et avocat avec sa mousse au piment d'Espelette	8.00

Nos salades

Salade végétarienne	15.00
(Quinoa, tomates séchées, pois chiches, raisins secs et échalotes)	
Salade des Pyrénées	16.00
(Salade, tomates, œuf poché, jambon du pays, fromage de chèvre, pignon de pin, croutons)	
Salade fraîcheur à la truite	16.00
(Salade, tomates, avocat, truite fumée, fromage frais de brebis, pignon de pin, crème à l'aneth)	

Côté mer et rivière

Dos de cabillaud en aïoli	22.00
Pavé de truite « d'ici » au beurre rouge	21.00
Chipirons à la basquaise	18.00
Fish and chips fait Maison	19.00
Garniture au choix : légumes du jour ou frites maison	

Les plats de nos montagnes

Garbure complète avec cuisse de canard confite et saucisse de Toulouse	19.00
Garbure nature	12.00
Fondue des Pyrénées nature (prix par pers.)	23.00
Fondue des Pyrénées aux Morilles (prix par pers.)	28.00

