

Apéritifs

BABY, PASTIS51, RICARD 3€
2 cl

PORTO, MUSCAT, SUZE 4€
4 cl

MARTINI, SANGRIA 5€
5 cl

AMERICANO MAISON 8€
7 cl

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM 6€
4 cl

JACK DANIELS, FOUR ROSES 6€
4 cl

KIR AU JURANÇON 4€
8 cl

BIERE PRESSION 3€
25 cl

BIERES BOUTEILLES SPECIALES 4€
Desperados, Leffe, Heineken, Grimbergen, 1664, Pelforth brune

BIÈRE SANS ALCOOL 3€
Kronenbourg 25 cl

SODAS, SIROPS ET JUS DE FRUITS 3€
25 cl

COUPE DE CHAMPAGNE 6€
8 cl

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 45€
75 cl

KIR ROYAL 7€
8 cl

Digestifs

ARMAGNAC 5€
5 cl

COGNAC 5€
5 cl

CALVADOS 5€
5 cl

POIRE WILLIAMS 5€
5 cl

GRAPPA 5€
5 cl

IZARRA 5€
5 cl

Eaux

1/4 VITTEL 3€

1/2 EVIAN OU 1/2 BADOIT 3€50

1/2 SAN PELLEGRINO 3€50

GRAND BADOIT OU EVIAN 4€50

GRAND SAN PELLEGRINO 4€50

Cafés

CAFÉ EXPRESSO OU DECA 1€50

CAFÉ DOUBLE OU CREME 3€

THÉ OU INFUSION (LAIT OU NATURE) 3€

CHOCOLAT AU LAIT 3€

CAPPUCINO 5€

Vin au pichet

1/2 ROSÉ VDPF DE LAURENS SAURET 5€

1/2 ROUGE VDPF DE LAURENS SAURET 5€

1/4 ROSÉ VDPF DE LAURENS SAURET 3€

1/4 ROUGE VDPF DE LAURENS SAURET 3€

VERRE DE VIN 2€50

Entrées

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12€

Et ses piquillos

CHIFFONNADE DE SERRANO 11€

Et ses toasts aillés

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 12€

Foie de la ferme accompagné de ses toasts

CARPACCIO DE SAUMON 12€

Mariné à l'aneth et accompagné de ses toasts aux céréales

GARBURE PYRÉNÉENNE 10€

Accompagnée de son manchon de canard

OMELETTE AUX CÈPES 12€

Et sa salade verte

ASSIETTE DU MARCHÉ 8€

Crudités variées, selon saisons

SALADE VERTE 3€50

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES 5€

Maison

Salades

NIÇOISE 12€

Salade mélangée, tomates, pommes de terre, haricots verts, anchois, thon, aïf dur, poivron, olives noires

ITALIENNE 10€

Salade mélangée, tomates, mozzarella, basilic, olives noire, huile d'olive et jambon du Pays

TERROIR 15€

Salade mélangée, tomates, pignons, magret séché, gésiers confits et tranche de foie gras mi-cuit sur toast

L'Océane 14€

Salade mélangée, saumon mariné, cocktail de fruits de mer, persillés, gambas, noix de Saint-Jacques

MONTAGNARDE 12€50

Salade mélangée, fromage du Pays, noix, croûtons, Jambon du Pays, viande de Grisons, confiture de cerises noires

CHEVRE 11€

Salade mélangée, tomates, croûtons, champignons de Paris frais, noix, toasts de chèvre, huile d'olive et thym

CÉSAR 12€50

Salade mélangée, tomates, croûtons, filets de poulet grillés, Maïs et copeaux de Parmesan.

Viandes

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE	15€
CONFIT DE CANARD	12€
BAVETTE ET SES ECHALOTTES	13€
CÔTELETTES D'AGNEAU DU PAYS	15€
ENTRECÔTE DE BŒUF	17€
ESCALOPE DE POULET FAÇON NORMANDE	12€
ESCALOPE DE VEAU FAÇON MILANAISE	14€

Sauces au choix

Poissons

SOLE MEUNIÈRE	18€
TRUITE DES PYRÉNÉES <i>Aux amandes</i>	12€
PAVE DE SAUMON	12€50
FARANDOLE DE GAMBAS <i>Persillade, flambées au cognac</i>	17€
NOIX DE SAINT-JACQUES <i>Cèpes et farfalles</i>	16€50
CASSOLETTE DE LA MER	18€

Menu à 28€

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD

Vinaigrette aux herbes, copeaux de Parmesan

Ou

FOIE GRAS DE CANARD FERMIER MI-CUIT

Ou

GARBURE DES PYRÉNÉES

CÔTELETTES D'AGNEAU DU PAYS

grillées au thym

Ou

PAVE DE SAUMON

Sauce beurre blanc

Ou

DEMI MAGRET DE CANARD AU MIEL

L'ARDOISE DE FROMAGE DE PAYS

Confiture de cerises noires

TARTE TATIN

Ou

PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD

Boules de glace vanille

Ou

CREME BRULEE

Les plats sont accompagnés, au choix, de légumes frais du jour, pâtes, riz ou pommes frites maison.

Menu à 16€

ASSIETTE DU MARCHÉ

Ou

TERRINE DE PÂTÉ ET PETITE VERDURE AUX
CONDIMENTS AIGRES-DOUX

CONFIT DE CANARD

Pommes sautées

Ou

STEAK HACHÉ À CHEVAL

Frites maison

CREME CARAMEL

Ou

DESSERT DU JOUR

Menu à 20€

CHIFFONNADE DE SERRANO

Ou

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH

ESCALOPE DE POULET FAÇON NORMANDE

Ou

TRUITE DES PYRÉNÉES AUX AMANDES

L'ARDOISE DE FROMAGE DE PAYS

Confiture de cerises noires

TARTE AUX POMMES MAISON

Ou

TIRAMISU

Formules du jour

12€

ENTREE

PLAT

DESSERT

Servis uniquement le midi, du lundi au vendredi

10€

ENTREE + PLAT

Ou

PLAT + DESSERT

Servis uniquement le midi, du lundi au vendredi

*Les plats sont accompagnés, au choix, de légumes
frais du jour, pâtes, riz ou pommes frites maison.*

Pâtes

CARBONARA 9€

*Spaghettis ou tagliatelles
Crème, œufs, Parmesan, lardons*

BOLONAISES 8€50

Bœuf haché, tomate, ail, oignons, parmesan

SAUMON 10€

Crème et saumon frais

SAINT-JACQUES 12€

Crème, Saint-Jacques, champignons de paris, ail, échalotes

VEGETARIENNE 8€50

LA RECETTE DU CHEF !

*Légumes selon arrivages (champignons, courgettes, poivrons,
cœurs d'artichauts, olives noires, pesto...)*

Galettes

COMPLÈTE 7,00€

Œuf, jambon, fromage

SAVOYARDE 8€50

Fromage, oignons, crème fraîche, pommes de terre et lardons

TEXANE 9€50

Œuf, fromage, oignons, tomate, steak haché et salade

SCANDINAVE 8,00€

Fromage, saumon, crème fraîche et champignons de Paris

AVEYRONNAISE 8,00€

Roquefort, noix et Emmental

FORESTIERE 8,00€

*Emincés de filets de poulet, champignons de Paris, crème
et fromage*

SAINT-JACQUES 9€50

*Noix de St Jacques à la persillade, champignons, crème
et fromage*

Menu enfants

PATES BOLONAISES

*Spaghettis ou tagliatelles
Bœuf haché, tomate, ail, oignons, parmesan*

ou

NUGGETS DE POULET

Frites

GLACE 2 BOULES

ou

CREME CARAMEL

1 VERRE DE SODA

10 euros

Pizzas à la crème

HAWAÏENNE

Crème fraîche, jambon blanc, ananas, mozzarella, origan 9€

JURASSIENNE

Crème fraîche, chèvre, pignons, miel, mozzarella, origan 9€

PAYSANNE

Crème fraîche, lardons, oignons, œuf, mozzarella, olives noires, origan 9€

4 FROMAGES

Crème fraîche, roquefort, emmental, chèvre, mozzarella, olives noires, origan 10€

CÉVENOLE

Crème fraîche, lardons, oignons, chèvres, mozzarella, olives noires, origan 10€

NORVÉGIENNE

Crème fraîche, saumon, mozzarella, olives noires, origan 10€

CHICKEN

Crème, poulet curry, oignons, mozzarella, olives noires, origan 10€

FERMIÈRE

Crème, jambon blanc, œuf, mozzarella 10€

Pizzas à la tomate

MARGHERITA

Tomate, mozzarella, olives noires, origan 8€

REINE

Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires, origan 8€50

NAPOLITAINE

Tomates fraîches, anchois, câpres, oignons, olives noires, champignons origan 8€50

QUATRE SAISON

Tomate, oignons, poivrons, cœur d'artichaut, champignons, mozzarella, olives noires, origan 8€50

PARMA

Tomate, crème fraîche, jambon de pays, mozzarella, olives noires, origan 10€

PIQUANTE

Tomate, chorizo, poivron, champignons, mozzarella, olives noires, origan 9€

OCÉANE

Tomate, fruit de mer persillés, gambas, mozzarella, olives noires, origan 10€

CAPRICIOSA

Tomate, champignons, œuf dur, cœurs d'artichaut, jambon de pays, mozzarella, olives noires, origan 10€

PYRÉNÉENNE

Tomate, magret, cèpes, crème, gésiers, persillade, mozzarella, olives noires, origan 11€

GRANDIOSA

Tomate, jambon blanc, viande hachée, œuf, champignons, chorizo, mozzarella, olives, origan 12€

VÉGÉTARIENNE

Tomate, crème fraîche, poivrons, cœur de palmiers, cœur d'artichauts, champignons, mozzarella, oignons, olives noires, origan 9€

NEPTUNE

Tomate, thon, oignons, câpres, mozzarella, olives noires, origan 10€

ORIENTALE

Tomate, merguez, champignons, mozzarella, olives noires, origan 9€

CALZONE

Tomate, œuf, jambon blanc, champignons, emmental, origan 10€

Desserts

DESSERT DU JOUR 4€

FONDANT AU CHOCOLAT 5€
Cœur de banane et crème anglaise

CRÈME CARAMEL 4€

CRÈME BRULÉE DU CHEF 5€

TIRAMISU 5€

TARTE TATIN 5€
Et sa crème fraîche

TARTE AUX POMMES TRADITIONNELLE 4€

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 6€

Fromages

ASSIETTE DE BRIE 4€

ARDOISE DE FROMAGE DE PAYS 5€
Confiture de cerises noires

Glaces

CAFE LIEGEOIS 6€

CHOCOLAT LIEGEOIS 6€

COUPE MELBA 6€
Selon saison

DAME BLANCHE 5€
Boules vanille, chocolat chaud et Chantilly

AFTER-EIGHT 6€
Glace menthe-chocolat, Get27, chocolat chaud, Chantilly

MALIBU COCO 5€
Glace Noix de coco, et Malibu

COLONEL 6€
Sorbet citron et Vodka



D'ARTAGNANT 6€
Glace Rhum-raisins et pruneaux-Armagnac, Armagnac

COUPE 2 BOULES 3€50
Parfums au choix

BANANA SPLIT 8€
Bananes, glaces chocolat, fraise et vanille, chocolat chaud, Chantilly

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0€50

Sud-ouest

Bouteille 75cl  Bouteille 37.5cl   

BÉARN
AOC - Bi Dou Rey Rosé 11€ 8€

SAINT-MONT
AOVDQS - Chemin des Pèlerins Rosé 11€

SAINT-MONT
AOVDQS - Chemin des Pèlerins Rouge 11€ 7€50

MADIRAN CHEVALIER D'ANTRAS
AOC 13€50 9€

MADIRAN TORUS
AOC 18€50 12€

MADIRAN HAUTE TRADITION
AOC - Domaine Berthoumieu 13€50 9€50

JURANÇON DOUX
AOC - L'apéritif Henri IV 15€

GASCOGNE TARIQUET COLOMBARD
VDPF CTX 11€

JURANÇON SEC
AOC - Bi Dou Rey Blanc 12€50 9€

JURANÇON MOELLEUX
AOC - Bi Dou Rey Blanc 16€

Bordeaux

LES MERCADIÈRES
AOC 12 €50

CÔTES DE BLAYE
AOC - Château Vieux Charron 14€ 9€

MOUTON CADET
AOC 19€50

Vin du Gard

PETIT BOURRY
Domaine du Petit Bourry 8€50

Pays Basque

IROULEGUY
AOC - Argi D'Ansa Rosé 15€

IROULEGUY
AOC - Gorri D'Ansa Rouge 17€

Italiens

CHIANTI
DOCG de Medici 15€

BARDOLINO
DOC Villa Mura 17€

LAMBRUSCO ROUGE OU ROSÉ
DOC 14€

Pays de Loire

ST NICOLAS DE BOURGUEIL
AOC Javeaux 17€ 9€50

Côtes du Rhône

VAQUEYRAS
AOC Domaine Les Ondines 17€

Côtes de Provence

VALADAS
AOC 14€ 9€50