


# La carte

## • ENTRÉE •

**Foie gras mi-cuit • 28 €** 7.1.2.3   
Au figues et noix, cake au noix, magrets séchés...

**Soupe de Garbure • 13 €** .5.   
Pomme de terre, navet, poireau, carotte, céleri, choux  
vert, haricot Tarbes, talon de jambon et ventrêche  
paysanne .,

**Brioche de porc noir • 18 €** .1.2.7  
Briche, pointe filet et chorizo de porc noir de Bigorre  
crème liquide...

**Planche de charcuteries Artisanales • 23 €** .1.  
Jambon de Ibérique, chorizo, rosette et jambon de  
Porc noir, beurre, cornichon.....


## • LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2.GLUTENS 3.FRUIT A COQUES  
4.CRUSTACÉ 5.CÉLERI 7.OEUF

# La carte

• DESSERT •



Créations du jour... 11 €   
.7.1.2

Nous vous proposons nos desserts maison.  
Nous les réalisons dans notre boutique à  
Génos (L'Atelier gourmand) où vous pouvez  
les retrouver ainsi que de nombreuses  
spécialisées.

Plateau de fromages (Artisanale) • 12 €  
.1.2.3  
(Cake aux noix, fromage de vache et de brebis)

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES  
4. CRUSTACÉ 5. CÉLERI 7. OEUF

# Grillades au feu de bois

## • A LA CARTE •

Toutes nos viandes sont d'origine Française et poissons sont grillés à la cheminée, salés à la fleur de sel et accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre cuites à la graisse de canard. . 1. 2. 4 ☰

**ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS.....23.00€**  
ENV 200G

**CÔTELETTES D'AGNEAU .....27.00€**  
Origine Sud-Ouest Label rouge (4 pièces)

**CÔTE DE PORC NOIR .....28.00€**  
DE BIGORRE AOP ENV 250G

**BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD .....29.00€**  
Origine sud-Ouest ou France env 250g

**ENTRECÔTE .....30.00€**  
Sélection bouchère, Origine Occitanie env 300g 350g

**Pavé de saumon .....29.00€**  
Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya

**Garbure maison .....28.00€ .5.**  
Pomme de terre, navet, poireau, carotte, céleri, choux vert, haricot  
Tarbes,  
Ventrèche et talon de jambon de porc noir

## • LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES  
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE

# Grillades au feu de bois

• A LA CARTE •

• SÉLECTIONS DU CHEF •

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET POISSONS SONT GRILLÉS À LA CHEMINÉE, SALÉS À LA FLEUR DE SEL ET ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON ET DE POMMES DE TERRE CUITE À LA GRAISSE DE CANARD. . 1. 2. 4

**POISSON DE LA SEMAINE.....32.00€ .6.1.2**

Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya env 300/400G

**PIGEON ROYAL BRAISÉ.....34.00€**

Sur ça tranche de foie gras mi-cuit et magrets séchés (décortiqué, cuisses et ailes)

**T -BONE DE BŒUF.....35.00€**

Sélection bouchère, Origine Occitanie env 400g 450g (filet et faux filet)

**RIS DE VEAU.....35.00€ .1.2**

Crème de champignons Env 250G

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES  
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE

# Carte des enfants

• JUSQU'À 15 ANS •

## .LES ENTRÉES

**Foie gras mi-cuit • 16 € 7.1.2.3 ☺**

Au figues et noix, magrets séchés...

**Sélection de charcuteries • 10 € .1**

Jambon Ibérique, jambon de porc noir..,

**Soupe de Garbure • 12 € .5. ☺**

Pomme de terre, navet, poireau, carotte, céleri, choux vert, haricot Tarbes .

## • LES PLATS PRINCIPAUX •

**Araignée de porc à l'ail des ours • 12 €**

**Pavé de saumon • 13 €**

**Brochette de magret de canard • 14 €**

**Brochette de bœuf .13€**

**Côtelettes d'Agneaux .13 €**

les plats sont accompagnés de  
pommes de terre cuisinées à la graisse de canard.

## • DESSERT •



**Créations du jour • 6€ .7.1.2 ☺**

**Plateau de fromages (Artisanale) • 7 € .1.2.3**  
(Pain d'épice, noix, fromage de vache et de brebis)

## • LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES  
.4. OEUF 5. CÉLERI

# Menu Auberge

48.00€

## ENTRÉE AU CHOIX

BRIOCHE DE PORC NOIR .1.2.7. ☺  
SOUPE DE GARBURE .5. ☺  
SÉLECTION DE CHARCUTERIES .1.

## GRILLADE AU CHOIX

SAUMON GRILLÉ  
CÔTELETTES D'AGNEAU  
FAUX FILET SUR OS  
ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS  
CÔTE DE PORC

DESSERT ☺

CRÉATION DU JOUR  
7.1.2

## • LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES  
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE 7. OEUF