



## Carte Hautacam

<b>Planche de charcuterie de chez Sajous</b>	<b>17.00 €</b>
Terrine de campagne, jambon sec, saucisson sec tranché, chorizo tranché	
<b>Planche gravlax de truite des truites des Pyrénées</b>	<b>16.00 €</b>
Assortiment de gravlax maison et rilette de truite au naturel	
<b>Salade du pays</b>	<b>17.00 €</b>
Salade, assortiments de charcuterie Sajous et de fromages de La Fromagerie du Hautacam, tomate, pickles d'oignons rouges	
<b>Salade de chèvre chaud</b>	<b>17.00 €</b>
Salade, chip's de pain de campagne, chèvre chaud au lard paysan de porc noir de Bigorre, miel, tomate, pickles d'oignons rouges	
<b>Poké bowl</b>	<b>15.00 €</b>
Riz, salade et assortiments de légumes, crudités et graines selon arrivage	
<b>Demi magret de canard grillé, sauce champignons</b>	<b>18.00 €</b>
½ magret de canard su Sud-Ouest grillé, salade, tomate cerise, accompagnement au choix, sauce champignons selon arrivage	
<b>Confit de canard aux oignons confits au miel</b>	<b>18.00 €</b>
Confit de canard IGP Sud-Ouest, salade, tomate cerise, oignons confits au miel, accompagnement au choix	
<b>Pavé de truite des Pyrénées, Crème d'oignon et citron confit</b>	<b>17.00 €</b>
Pavé de truite de Lau Balagnas grillé, crème d'oignon et citron confit, risotto des sous-bois, fromage mixte râpé, salade	
<b>Mountain Burger</b>	<b>17.00 €</b>
Pain burger, fromage brebis du Hautacam, salade, steak haché frais, tomate, oignon confit au miel, frites maison	
<b>Accompagnements au choix</b>	
Frites maison, risotto des sous-bois ou accompagnements du menu Hautacam.	
<b>Menu enfant (-12ans)</b>	<b>12.00 €</b>
Jambon blanc et frites / Steak haché et Frites + Caprisun ou sirop a l'eau + mousse au chocolat ou glace (1 boule)	

## Desserts

<b>Russe maison</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Assiette de fromages du Pays et sa confiture de myrtille</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Planche de fromage de la fromagerie du Hautacam</b>	<b>16.00 €</b>
Assortiment de fromages locaux et sa confiture de myrtilles	
<b>Crêpe sucre</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Crêpes Nutella / myrtilles / miel</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Glaces (la boule)</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Supplément crème fouettée vanille</b>	<b>1.00 €</b>
<b>Supplément coulis chocolat et fruits rouges</b>	<b>1.00 €</b>



# Boissons

## Boissons Chaudes

Expresso / décaféiné	1.70 €
Café noisette	1.70 €
Double expresso	3.40 €
Chocolat chaud	3.50 €
Café lichette (+ digestif)	3.00 €
Cappuccino / Chocolat liégeois	3.80 €
Thé / Infusion	2.50 €

## Boissons Froides

Sirop à l'eau	2.00 €
Limonade	2.50 €
Diabolo	3.00 €
Soda ( coca,coca zero, orangina , fuzetea, schweppes agrumes)	3.30 €
Jus de fruit PAGO	3.50 €
Ogeu 33cl INTENSE	3.00 €
OGEU Gaz 50cl	2.50 €
EAU 50cl	2.00 €
EAU 1l50	3.50 €



## Boissons

### Bières

Galopin	2.00 €
Galopin Grimbergen	2.40 €
Pression , Monaco, Panaché	3.50 €
Pression Grimbergen	3.80 €
Pinte	6.50 €
Pinte Grimbergen	7.00 €
Bière locale (IPA, ambrée, blanche)	6.00 €
Extra Sirop	0.20 €

### Apéritifs

Ricard	3.00 €
Martini blanc /rouge	3.50 €
Porto	3.50 €
Whisky	6.00 €
Rhum	6.00 €
Digestif ( Get 27, Cognac, Génépi)	7.00 €



## Boissons

### Notre carte des vins

<b>Vin bouché au verre</b>	<b>5.00 à 6.00</b>
<b>MADIRAN TORUS 50CL</b>	<b>13.00</b>
<b>MADIRAN TORUS 75CL</b>	<b>21.00</b>
<b>Côte de Gascogne CUBIK 75CL</b>	<b>17.00</b>
<b>EN LA TRADITION rosé 75CL</b>	<b>17.00</b>
<b>TURSAN Impératrice rosé 50CL</b>	<b>11.00</b>
<b>Côte de Gascogne TRIBU 32 sec 75cl</b>	<b>16.00</b>
<b>Côte de Gascogne PAN fruité 75cl</b>	<b>21.00</b>



## **Menu de la semaine**

### **Entrées**

**8,00 €**

**Taboulé fraîcheur aux herbes et émietté de truite au citron**

**Ou**

**Gaspacho de courgettes et tomates confites avec sa tuile aux fromages de pays**

### **Plats**

**14,00 €**

**Poêlée tout canard du Sud-Ouest en persillade et flambée au Cognac**

**Ou**

**Jambon grillé aux herbes**

### **Accompagnement**

**Polenta crémeuse, crumble de noisette et mini légumes glacés**

### **Formules possibles**

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20,00€**

**Entrée/Plat/Dessert 25,00€**

