



Carte Hautacam

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

Desserts

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



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

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



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€

