

**LES ENTRÉES**

Gambas grillées à la plancha	14,00 €
Planchette de serrano, verrine de pesto au parmesan	12,00 €
Emincé de légumes de saison, fromage frais	
Vinaigrette de betteraves	8,00 €
Croustillant de chipirons au chorizo	9,00 €
Maki de légumes grillés à la fête	12,00 €

**LES SALADES**

Pastillas de chèvre chaud au miel	11,00 €
Salade bigourdane, foie frais cuit au sel	14,00 €
Salade de légumes grillés, bagna-cuda d'anchois	12,00 €
Salade anti-pasti (thon, serrano, légumes de saison)	10,00 €
Salade Lau-Balagnas (caviar et truite fumée, brouillade d'œuf)	12,00 €

**LES POISSONS**

Blanquette de lotte au citron	16,00 €
Truitelles de nos gaves, rougail de saison	11,00 €
Camarones rôties, fleur de sel et citron vert	25,00 €
Sole d'Arcachon, croustillant aux cèpes	19,00 €

**LES VIANDES**

Filet mignon de porc noir, compotée de chorizo aux oignons rouges	16,00 €
Pavé de rumsteak, fleur de sel et échalottes au poivre, farigoulette de légumes	16,00 €
Côte à l'os de veau aux girolles	20,00 €
Carré d'agneau à la française en croûte d'ail et haricots Tarbais	19,00 €
Aloyau de bœuf grillé (2/3 pers)	48,00 €

**LE COIN DES BROCHETTES**

Brochette de filet de porc noir de Bigorre	18,00 €
Brochette de magret de canard	17,00 €
Brochette du berger à l'agneau du pays	16,00 €

*\*Toutes nos brochettes sont accompagnées d'un gratin de pommes de terre aux cèpes*

**LES SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES**

Tartiflette	16,00 €
Garbure Bigourdane (jarret de porc, coustous, canard confit)	16,50 €
Raclette de pays frottée au jurançon	18,00 €
Fondue aux trois fromages	18,00 €
Pierrade de bœuf, gratin de pommes de terre aux cèpes	20,00 €

**LES PIZZAS**

<b>Margharita</b> Tomate, jambon, emmental, mozzarella	8,00 €
<b>Reine</b> Tomate, jambon, champignons, emmental	9,00 €
<b>Sicilienne</b> Tomate, anchois, tomates confites, emmental	9,00 €
<b>Cabrita</b> Tomate, chèvre, miel, emmental	10,00 €
<b>Lau-Balagnas</b> Crème, truite fumée, poivrons, emmental	10,50 €
<b>Végétarienne</b> Tomate, poivrons grillés, aubergines, fonds d'artichauts, tomates fraîches, emmental	10,50 €
<b>4 fromages</b> Tomate, chèvre, mozzarella, emmental, roquefort	11,50 €
<b>Cauteresienne</b> Tomate, crème, coppa, magret, brebis, poivre vert	12,00 €

**FORMULE BISTROT**

Servie tous les jours et jusqu'à 21 h.

**16 €**

Entrée + Plat + Dessert\*

\*au choix sur l'ardoise du jour

**LES SUGGESTIONS DU CHEF**

**MENU ENFANT**

Jusqu'à 6 ans

**8,50 €**

Poisson ou viande et sa garniture ou mini pizza  
Dessert du jour au choix

**DESSERTS MAISON**

Assiette de fromage des Pyrénées, confiture de cerises noires	6,50 €
Croquant de macaron au chocolat	7,50 €
Soupe de fruits frais	6,00 €
Carpaccio d'ananas au rhum et son sorbet	7,00 €
Baba au rhum	7,50 €
Belles profiteroles au chocolat	8,50 €
Café gourmand	6,00 €
Carpaccio de mangue et sorbet framboise	7,00 €

**GLACES**

Sorbet 1 boule	3,00 €
2 boules	5,00 €
3 boules	6,50 €
Poire Belle-Hélène	7,50 €
Pêche Melba	7,50 €
Café Liégeois	7,50 €
Chocolat Liégeois	7,50 €
Dame Blanche	7,50 €
Coupe Colonel	7,50 €
Coupe Williamine	7,50 €
Supplément chantilly	1,00 €

**BOISSONS**

**APÉRITIFS**

Anisés	2,50 €
Vin cuit	3,00 €
Whisky (4 cl.)	5,00 €
Américano maison	7,00 €
Cocktail maison	7,00 €
Kir	3,00 €
Murançon	4,00 €
Kir royal	7,50 €
Coupe champagne	7,00 €

**EAUX**

Vittel ½ litre	3,50 €
Vittel 1 litre	6,00 €
San Pellegrino ½ litre	3,50 €
San Pellegrino 1 litre	6,00 €
Eau de perrier ½ litre	3,50 €

Droit de couvert 5,00 €

**Vins rouges**

<b>MADIRAN</b>	75 cl.	37,5 cl.	
Domaine Berthoumieux .....	18,00 €	11,00 €	
Château Bouscassé .....	29,00 €	17,00 €	
Torus .....	22,00 €	14,00 €	
Château d'Antras .....	16,00 €	10,00 €	
<b>CÔTE DE SAINT-MONT</b>			
Chemin des pèlerins .....	13,00 €	8,00 €	
Haut de Bergelle .....	17,00 €		
<b>BORDEAUX SUP.</b>			
Château Landereau .....	15,00 €	10,00 €	
<b>FRONSAC</b>			
Château Plain Point .....	35,00 €		
<b>1<sup>ère</sup> CÔTE DE BORDEAUX</b>			
Château Bouteilley .....	19,00 €	11,00 €	
<b>GRAVES</b>			
Château d'Archambeau .....	22,00 €	14,00 €	
<b>ST-ESTÈPHE</b>			
Château La Commanderie .....	34,00 €		

**Vin rouge servi frais**

<b>BOURGUEIL</b>		
Les Javeaux .....	18,00 €	10,00 €

**Vin rouge italien**

Chianti .....	19,00 €
Lambrusco .....	14,00 €

**Vin rouge servi au pichet**

<b>CÔTE DE GASCOGNE</b>	
1 litre .....	14,00 €
½ litre .....	8,00 €
¼ litre .....	5,00 €

**Vins blancs**

<b>JURANÇON SEC</b>	75 cl.	37,5 cl.
Bi Dou Rey .....	15,00 €	10,00 €
Domaine Lassere .....	19,00 €	12,00 €
<b>JURANÇON DOUX</b>		
Bi Dou Rey .....	19,00 €	12,00 €
<b>PACHERENC SEC</b>		
Château Bouscassé .....	21,00 €	14,00 €
<b>PACHERENC DOUX</b>		
Domaine Berthoumieu		
Vic Bilh aoc Batz .....	25,00 €	

**Vin blanc servi au pichet**

<b>CÔTE DE GASCOGNE</b>	
1 litre .....	14,00 €
½ litre .....	8,00 €
¼ litre .....	5,00 €

**Les coups de cœur du patron**

Droit de bouchon ..... 8,00 €

Prix nets, service compris

**Vins rosés**

<b>PROVENCE</b>	75 cl.	37,5 cl.
Château St-Pierre .....	18,00 €	11,00 €
<b>CÔTE DE SAINT MONT</b>		
Chemin des pèlerins .....	14,00 €	9,00 €
<b>VIN DE PAYS DU VAR</b>		
Saint-Tropez .....	16,00 €	

**Vin rosé italien**

Lambrusco .....	14,00 €
-----------------	---------

**Vin rosé servi au pichet**

<b>CÔTE DE GASCOGNE</b>	
1 litre .....	14,00 €
½ litre .....	8,00 €
¼ litre .....	5,00 €

**Vins au verre**

<b>BLANC</b>	
Jurançon sec .....	3,00 €
Jurançon doux .....	3,50 €
St-Luc moelleux .....	3,00 €

<b>SAUTERNES</b>	
Château de carre .....	6,00 €

<b>ROUGE</b>	
Sélection du patron .....	3,00 €

<b>ROSÉ</b>	
St-Tropez .....	3,00 €

**Champagnes**

Taittinger .....	70,00 €
Castellane .....	50,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.