

Pour les curieux...

Le plat du jour !

Tous les midis en
semaine de 12h à 14h.

15€

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE / 19€

Assortiment de charcuterie de producteurs locaux (origine des viandes : France)

PLANCHE DE FROMAGE / 17€

Assortiment de fromages locaux (brebis, vache, chèvre et mixte)

MIXTE / 18€

Pour les indécis !

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE

PORC NOIR DE BIGORRE / 15€

LES TARTINES

ADOUR / 9€

Truite des Pyrénées fumée et crème fouettée aux baies roses

HAUTACAM / 9€

Magret de canard séché, fromage de brebis et poire pochée

LA CHEVRIÈRE / 9€

Fromage de chèvre, miel et romarin

LES OMELETTES

NATURE / 5€

*servies avec
une salade verte*

GARNIE / 7€

Au choix : jambon, fromage ou les deux

AUX CÈPES / 13,50€

LE BOL VÉGÉ

15,50€

Céréales du moment, crudités variés, légumes crus / cuits, salade et assortiment de graines

Juste une petite faim.

SALADE VERTE / 2,50€

FRITES MAISON / 3,50€

Pour les gourmands...



La pâtisserie du jour - 2,50€

Café gourmand - 9€

1 boule de glace & pâtisseries du moment



LES CRÊPES MAISON

SUCRE / 2,80€

GOURMANDE / 3,70€

Une garniture au choix : miel de la vallée, confiture de myrtille artisanale ou pâte à tartiner maison

LES GLACES ET SORBETS

M.O.F (Meilleur Ouvrier de France - Cabiron)

1 BOULE

2,50€

2 BOULES

4,20€

3 BOULES

5,90€

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, noix de coco, nougat, vanille

Sorbets : cassis, citron yuzu, fraise, framboise, mangue, myrtille, passion, pêche de vigne, poire, verveine

supplément chantilly maison +1,50€

**LA TOURTE DES
PYRÉNÉES**

2,50€ /part

Production locale et artisanale

Mise en bouche, notre concept...

Nous achetons au maximum des produits frais et bruts que nous transformons nous-mêmes, au fil des saisons.

Pour tous nos achats, nous travaillons majoritairement avec des commerçants locaux afin de favoriser la production bigourdane locale ainsi que les circuits courts.

Quelques uns de nos fournisseurs

CHARCUTERIE ET LE MAGRET DE CANARD

Gailhou-Durdos, Bagnères-de-Bigorre

PORC NOIR DE BIGORRE, PRODUIT AOP

Atelier Pierre Sajous, Beaucens

FROMAGES

Chèvrerie du Camp de César, Pouzac & Bergerie du Hountacam, brebis au Lac Bleu

TRUITE DES PYRÉNÉE

Lau-Balagna

CONFITURES

magasin Les Petits Fruits, Baudéan

FRUITS & LÉGUMES

Le Potager du Haut-Adour, Pouzac

MIEL

Albert Lucas, Le Rucher de Saint Roch & Arnauné, Lesponne

TOURTE DES PYRÉNÉES

Rose Gaye, Asté & Pic Bigourdan, Momères

SORBETS FRUITS ROUGES

sorbets Bio de Trassouet, Campan



*"A La Table Ô
Chiroulet, on aime se
faire plaisir avec des
bons produits locaux !"*



Pour les curieux...

Les bières artisanales !



PRESSION

B2B : pale ale - 5%

HEFEWIEZEN : IPA - 6,5%

25cl
3,80€

50cl
6€

BOUTEILLE / 5,50€ (33CL)

Amour d'été : summer ale - 4%

Louve : stout - 5%

Albedo : wheat IPA - 6%



LES BOISSONS FRAÎCHES

SODAS / 3,20€

Coca, Coca Zéro, Fuzetea, Orangina, Perrier,
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes

SIROP À L'EAU / 2,40€

Parfums : cassis, cerise, citron, fraise,
grenadine, menthe, myrtille, orange, pêche

CIDRE / 3€

Doux ou brut

LIMONADE ARTISANALE / 3,60€

DIABOLO / 2,80€



supplément sirop ou tranche +0,20€

LES EAUX MINÉRALES

OGEU PÉTILLANTE 33CL / 2,80€

OGEU 75CL PLATE OU PÉTILLANTE / 4€

LE VIN

rouge, blanc
ou rosé

AU VERRE / 3€

PETIT PICHET (25CL) / 5€

GRAND PICHET (46CL) / 8,50€

LES JUS DE FRUITS BIO (25CL)



Orange

Ananas

Fraise-framboise

Pomme

Un peu de chaleur...

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA / 1,80€

NOISETTE, ALLONGÉ / 1,90€

DOUBLE EXPRESSO / 3,30€

CAPPUCINO, CRÈME / 3,50€, 3,20€

CHOCOLAT CHAUD / 3,50€

THÉ, TISANE / 3,30€



Thés : thé vert menthe, thé vert jasmin,
thé blanc rose-litchi, thé noir Darjeeling

Tisanes : menthe poivrée BIO, relaxante
BIO, digestive BIO, verveine BIO, citron-
gingembre BIO, rooibos épices

