

*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, rooïbos épices

