



**LA TABLE  
CHIROULET**



Produits locaux · 100% fait maison  
en circuit court



*Un petit creux...*

### 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€



### LE BOL VÉGÉ

**15,50€**

Céréales du moment, légumes crus / cuits, légumineuses et salade.

*Encore une petite faim...*

SALADE VERTE / 2,50€

FRITES MAISON / 3,50€

SOUPE DU JOUR / 7,50€



*Ardoise du jour*



**Faite votre menu, à la carte !**

*Entrées, plats et desserts*

**Ardoise : 12h-14h et 19h-21h**

### 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

### LES OMELETTES

#### NATURE / 5€

*servies avec  
une salade verte*

#### GARNIE / 7€

Au choix : jambon, fromage ou les deux

#### AUX CÈPES / 13,50€

*Pour les gourmands, les desserts et les glaces...*

### LES GLACES ET SORBETS

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

Sorbets bio Trassouet (Campan)



1 BOULE

2,50€

2 BOULES

4,80€

3 BOULES

6,20€

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

**Sorbets** : cassis, citron yuzu, fraise, myrtille, mangue, passion, poire, rhubarbe, muroise

*supplément chantilly maison +1,50€*

*Production locale et artisanale*



**Servie de 12h00 à 14h00**

*Envie d'une pause salée...*

## LES PLANCHES

### PLANCHE DE CHARCUTERIE / 19€

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

### PLANCHE DE FROMAGE / 17€

Assortiment de fromages locaux

### MIXTE / 18€

Pour les indécis !

### ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE PORC NOIR DE BIGORRE / 15€

*Réchauffez-vous !*

### SOUPE DU JOUR / 7,50€



### GREEN CHAUD MAISON / 5€

chocolat chaud et Chartreuse

### VIN CHAUD MAISON

20cl

2,50€

40cl

4,50€



**Retrouvez notre  
carte des boissons**

*Pour les gourmands...*



### PÂTISSERIE DU JOUR - 2,50€



*La spécialité locale...*

### TOURTE DES PYRÉNÉES - 2,50€/part

## 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)

Sorbets bio Trassouet (Campan)

### 1 BOULE

2,50€

### 2 BOULES

4,80€

### 3 BOULES

6,20€

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

**Sorbets** : cassis, citron yuzu, fraise, myrtille, mangue, passion, poire, rhubarbe, muroise

supplément chantilly maison +1,50€

*Production locale et artisanale*



## *Notre concept...*

Nous achetons 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 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 PYRÉNÉES**

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**

sorbets Bio de Trassouet, Campan

### **JUS DE POMME**

Earl Dupont de Clarac, Clarac



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





*On boit un verre...  
sans alcool !*

### 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 JUS DE FRUITS BIO (25CL)



Orange  
Pomme  
Ananas

### LES EAUX MINÉRALES

OGEU PÉTILLANTE 33CL / 2,80€

OGEU PLATE 75CL / 4€

OGEU PÉTILLANTE 75CL / 4€

*Un peu de chaleur...*

EXPRESSO, DÉCA / 1,80€

NOISETTE, ALLONGÉ / 1,90€

DOUBLE EXPRESSO / 3,30€

CAFÉ CRÈME / 3,20€

CAPPUCINO / 3,50€

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





**LA TABLE  
CHIROULET**



Produits locaux · 100% fait maison  
en circuit court

## On trinque !

### LES APÉRITIFS LOCAUX !

6cl

**BARONNIES / 4€**

Châtaigne, myrtille, piment d'Espelette

**FLOC DE GASCOGNE / 4,50€**

Rouge & blanc

### LES APÉRITIFS CLASSIQUES

**KIR / 4,50€**

Mure, cassis, châtaigne, myrtille

12cl

**VINS DOUX NATURELS**

- Rivesaltes Hors d'Age / 8,50€
- Muscat de Rivesaltes / 4,50€

6cl

**MARTINI / 5€**

Rouge & blanc

4cl

**PORTO / 4,50€**

**SUZE / 4,50€**

**RICARD / 3€**

2cl

**GIN / 5,50€**

**VODKA / 6,50€**

**RHUM BLANC / 5,50€**

**WHISKY**

2cl

**NIKKA DAYS / 9€**

**CLAN CAMPBELL / 3€**

**JACK DANIELS / 7€**



### LES BIÈRES ARTISANALES !

**PRESSION**

**B2B** : pale ale - 5%

**Hefewiezen** : blanche - 5%

↳ Été seulement

25cl  
3,80€

50cl  
6€

**BOUTEILLE / 5,50€ (33CL)**

**Rouge George** : ambrée - 5,5%

**Louve** : stout - 5%

**Albedo** : wheat IPA - 6%



### Envie d'un verre de vin ?

Consultez notre ardoise des vins !

Au verre / 3€

Pichet 25cl / 5€

Pichet 46cl / 8,50€

Rouge, blanc, rosé  
Côtes de Gascogne

### LES DIGESTIFS

**BAILEYS / 5€**

4cl

**GET 27 / 5€**

**RHUM AMBRÉ / 6€**

**CHARTREUSE / 7,50€**

**CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL**

• 2CL / 6€

• 4CL / 10€

**COGNAC TRISOL VSOP**

• 2CL / 6€

• 4CL / 10€

**ARMAGNAC TARIQUET VSOP**

• 2CL / 6€

• 4CL / 10€

