



Produits locaux • 100% fait maison en circuit court

## En semaine

### LES PLANCHES

#### PLANCHE DE CHARCUTERIE / 19€

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

#### MIXTE / 19€

Pour les indécis !

#### SALADE VERTE / 2,50€

#### PLANCHE DE FROMAGE / 18€

Assortiment de fromages locaux

#### ASSIETTE DE DÉGUSTATION

#### PORC NOIR DE BIGORRE / 15€

#### FRITES MAISON / 3,50€

## Le week end en plus de la semaine

### LES OMELETTES

#### NATURE / 6,50€

#### GARNIE / 8,50€

Au choix : jambon, fromage ou les deux

#### AUX CÈPES / 14,50€



## Pour les gourmands...

### LES GLACES ET SORBETS

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

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
3,00€	5,80€	7,20€

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

**Sorbets** : citron yuzu, fraise, myrtille, passion, poire, framboise, pêche de vigne, melon

**Supplément chantilly maison +1,00€**

### 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

#### Café / thé gourmand - 9,50€

#### LA TOURTE DES PYRÉNÉES 2,50€ /part



#### La pâtisserie du jour - 2,50€



# LA TABLE CHIROULET



Produits locaux • 100% fait maison  
en circuit court



*On boit un verre...*

*sans alcool !*

## LES BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS / 3,40€

Coca, Coca Zéro, Orangina,  
Schweppes Tonic, Schweppes  
Agrumes

### SIROP À L'EAU / 2,50€

**Parfums** : citron, fraise, grenadine,  
menthe, myrtille, pêche, orgeat.

### CIDRE / 3,40€

Doux ou brut

### LIMONADE ARTISANALE / 3,60€

### DIABOLO / 3,20€

### ICE TEA MAISON / 3,40€

*supplément sirop ou tranche +0,20€*



## LES JUS DE FRUITS BIO (25CL)



Orange  
Pomme  
Ananas

## JUS D'ORANGE PRÉSSÉ (25CL)

## LES EAUX MINÉRALES

OGEU PÉTILLANTE 33CL / 3 €

OGEU PLATE 75CL / 4€

OGEU PÉTILLANTE 75CL / 4€

EAU NEUVE 50CL / 2,50€

*Un peu de chaleur...*

EXPRESSO, DÉCA / 1,90€

NOISETTE, ALLONGÉ / 2,00€

DOUBLE EXPRESSO / 3,40€

CAFÉ CRÈME / 3,30€

CAPPUCINO / 3,60€

CAFE OU CHOC.VIENNOIS/ 4€

CHOCOLAT CHAUD / 3,80€

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

## *Les délices d'hiver*

VIN CHAUD /4,50€

POMME CHAUD /4,50€

CHOCO RHUM / 5€

CHOCO CHARTREUSE / 5€

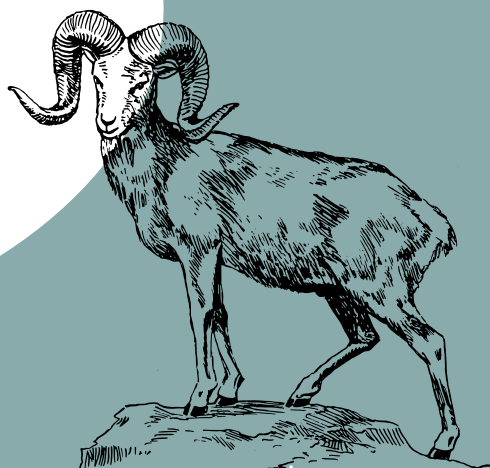
**LAITS VÉGÉTAUX SUR DEMANDE !!**





# LA TABLE CHIROULET

Produits locaux • 100% fait maison  
en circuit court



## Un petit verre !

### LES APÉRITIFS LOCAUX !

BARONNIES / 4,5€

Châtaigne, myrtille, piment d'Espelette

FLOC DE GASCOGNE / 4,50€

Rouge & blanc

### LES APÉRITIFS CLASSIQUES

MARTINI / 5€

Rouge & blanc

PORTO / 4,50€

SUZE / 4,50€

RICARD / 3€

2cl

GIN / 5,50€

4cl

VODKA / 5,50€

RHUM BLANC / 5,50€

WHISKY 4cl

ABERLOUR 10ANS / 8€

JACK DANIELS / 7€



### LES BIÈRES ARTISANALES !

#### PRESSION

B2B : pale ale - 5%

Drac : ambrée - 5%

25cl 4,20€

50cl 6,50€

#### Picon

25cl 4,50€

50cl 6,80€

BOUTEILLE / 5,50€ (33CL)

Rouge Gorge : rousse - 5,5%

Louve : stout - 5%



## Envie d'un verre de vin ?

Consultez notre ardoise des vins !

Au verre / 3€

Pichet 25cl / 5€

Pichet 46cl / 8,50€

Rouge, blanc, rosé

### LES DIGESTIFS

BAILEYS / 5€

4cl

GET 27 / 5€

FINE ARMAGNAC

2cl 6€

POIRE WILLIAMS

4cl 10€

Demandez nous le cocktail du moment !

