



NUESTRAS ENTRADAS

- Ensalada de queso de cabra caliente con miel y panceta a la parrilla..... 15,00 €
- Ensalada de mollejas con magret curado y queso de oveja 16,00 €
- Crumble de verduras con queso de cabra y trucha ahumada de los Pirineos..... 15,00 €
- Caracoles a la Borgoñona x 12..... 20,00 €
- Tarta Tatin de manzana con magret de pato y medallón de foie gras 20,00 €
- Foie gras de pato pochado en Madiran, compota de cebolla y tostadas 25,00 €
- Foie gras de pato a la plancha con manzanas..... 28,00 €
- Huevos Meurette al Madiran..... 19,00 €

SOPAS

- Sopa gratinada de cebolla 15,00 €
- Sopa de verduras de temporada..... 11,00 €

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día.



PLATOS PRINCIPALES

- Hamburguesa casera, compota de chalotas y queso de oveja 18,00 €
- Entrecot aprox. 300 g, dúo de patatas fritas, ensalada, salsa de pimienta 29,00 €
- Solomillo, dúo de patatas fritas, ensalada, salsa de pimienta..... 24,00 €
- Tartar de ternera, dúo de patatas fritas..... 28,00 €
- Chuletas de cordero a la parrilla, gratén dauphinois con ajo « Ours »,
crema de ajo..... 28,00 €
- Costeleta de ternera con salsa de colmenillas y tagliatelle..... 28,00 €
- Filete de ternera Rossini: foie gras a la plancha, salsa de trufa,
patatas Sarladaises..... 38,00 €
- Vol-au-vent de pollo con pleurotus y Jurançon dulce, tagliatelle 22,00 €
- Lomo de trucha de los Pirineos con espinacas a la crema y mantequilla
al limón.....24,00 €
- Bacalao con mantequilla blanca y verduras salteadas 26,00 €
- Lubina entera con semillas de hinojo, arroz Basmati..... 28,00 €

Todos nuestros platos se sirven con sus acompañamientos según el mercado del día.



NUESTRAS ESPECIALIDADES

- Cassoulet casero gratinado, muslos de pato, mollejas, salchicha de Toulouse y salchichón con ajo..... 29,00 €
- Magret de pato con salsa de boletus, topinambos..... 28,00 €
- Confit de pato con salsa de boletus, patatas Sarladaises..... 27,00 €
- Riñones de ternera con salsa Madeira, dúo de patatas fritas caseras..... 28,00 €
- Costeleta de cerdo negro de Bigorre, gratén dauphinois con ajo « Ours », salsa de colmenillas..... 29,00 €

Todos nuestros platos se sirven con sus acompañamientos según el mercado del día.



“COMER RAPIDO”

- Ensalada Bigourdane (mollejas, jamón curado, magret curado, tomate, huevo duro, queso de oveja)..... 26,00 €
- Ensalada César (pollo empanado, tomates cherry, parmesano)..... 16,00 €
- Camembert al horno con ajo, bacon a la parrilla, ensalada y tostadas 17,00 €
- Tabla mixta: jamón curado, salchichón, rosette, terrina de campo, queso de oveja12,00 €
por persona
- Hueso de tuétano con persillada, dúo de patatas fritas y ensalada 18,00 €
- Risotto de mariscos 20,00 €
- Risotto de verduras de temporada17,00 €
- Pasta a la carbonara16,00 €
- Pasta con ajo y aceite de oliva15,00 €
- Pasta con trucha de los Pirineos 18,00 €
- Tortilla gourmet (tomate, chalota, champiñones, queso rallado) 16,00 €

Todos nuestros platos se sirven con sus acompañamientos según el mercado del día.



VEGETARIANO

- Sopa de verduras..... 11,00 €
- Sopa gratinada de cebolla 15,00 €
- Crumble de verduras con queso de cabra y truchas de los Pirineos (opción)... 15,00 €
- Tortilla gourmet con dúo de patatas fritas y ensalada 16,00 €
- Risotto de verduras 17,00 €
- Linguini con ajo y aceite de oliva 15,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN:

- Arroz Basmati 5,00 €
- Dúo de Patatas fritas caseras..... 5,00 €
- Verduras 5,00 €
- Espinacas 5,00 €
- Gratin dauphinois 7,00 €

Pan sin gluten (unidad) 2,00 €

Mantequilla (unidad)..... 0,20 €

Suplemento de salsa..... 5,00 €

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día.



MENÚ 40,00 €

Ensalada de queso de cabra
(Tostadas de queso de cabra caliente, miel y panceta a la parrilla)

O

Plato de trucha de los Pirineos ahumada, blinis y crema de limón

Entrecot de ternera con salsa de pimienta
Ensalada y dúo de patatas fritas

O

Bacalao con su surtido de verduras

Crème brûlée o Tiramisú

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día.



MENÚ 55,00 €

Huevos Meurette al Madiran

O

Caracoles a la Borgoñona

Tarta Tatin de manzana con magret de pato
y medallón de foie gras

O

Chipirones al ajo

Lomo de entrecot de ternera con salsa de pimienta

O

Lubina entera con semillas de hinojo, arroz basmati

Postre a elegir

Todos nuestros platos se sirven con sus acompañamientos según el mercado del día.



MENÚ INFANTIL 14,00 €
(Hasta 10 años)

Pequeña quiche Lorraine

O

Crepe de jamón y queso

Hamburguesa casera (patatas fritas o pasta)

O

Filete de pescado blanco empanado (patatas fritas o pasta)

Postre infantil



POSTRES CASEROS

- Moelleux de chocolate 8,50 €
- Isla flotante 8,50 €
- Tiramisú 8,50 €
- Crème Brûlée 8,50 €
- « Dame Blanche » 8,50 €
- Profiteroles (3 bocadillos), helado de vainilla,
chocolate caliente 12,50 €
- Postres del momento