



Pic du Midi  
Tourmalet

CARTE  
DU 2877



***Dégustez au sommet  
les produits des Pyrénées !***





**Tous nos plats  
sont faits maison**



## MENU ENFANT

**Velouté de cucurbitacées**

**Échine de Porc Noir** sauce champignons de Madiran

OU **Dos de cabillaud**, sauce agrumes

Écrasé de pomme de terre

**Brookie** et sa glace maison à la vanille

OU **Crumble pomme** et sa glace maison à la vanille

**Sirop « Les Petits Fruits »**

— 20,00 € —

*En cas d'allergie, consulter notre liste à disposition. Prix service compris.*

ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT

— 42,00 € —

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT

— 48,00 € —

## ENTRÉES

**Velouté de cucurbitacées**,  
poêlée de champignons BIO de Madiran,  
escalope de foie gras

**Truite de Lau Balagnas fumée**  
**par nos soins**, pomme de terre confite,  
pickles d'oignons et de carottes,  
sauce à la moutarde Cathare

**Terrine de foie gras** au citron confit

**Tartare d'huîtres spéciales Poget et de**  
**bœuf façon tataki**, mangue et kiwi de l'Adour

 **Velouté truffé**: Velouté de courges,  
champignons BIO de Madiran avec  
sa crème à l'huile de truffe, carpaccio  
de truffes et chips de légumes

## PLATS

**Noix de Saint-Jacques basse**  
**température**, jus corsé de poireaux,  
purée de châtaignes et topinambours

**Curry rouge de dos de cabillaud**,  
céleri fondant

**Pigeonneau en deux cuissons**,  
jus corsé, purée de petits pois  
à la française, lard de Porc Noir

**Confit de Porc Noir**, jus de porc corsé  
à la moutarde Cathare au miel, purée de  
châtaignes et panais, petits choux farcis  
aux champignons de Madiran

 **Oignon farci** (quinoa aux petits  
légumes, tofu, graines), infusion de sarrasin

## DESSERTS

**L'Insolite**: Sablé aux noix du Périgord,  
ganache montée au Régalis césar  
de Dominique Bouchait MOF,  
poire confite au Pacherenc de Vic Bilh

**La Ruche**: Financier au miel d'acacia,  
crèmeux au miel de châtaigner,  
ganache montée au miel  
de rhododendron, sorbet maison  
à l'orange sanguine

**Le Champi**: Mousse au chocolat au lait et aux  
champignons de Madiran, dacquoise noisette,  
meringue et champignon à l'Armagnac

**Le Mont'Pic**: Fondant aux marrons,  
ganache vanille de Madagascar, confit  
de baies et sa glace maison aux marrons

 **Le Lin**: crème légère au praliné de lin,  
moelleux chocolat cœur praliné de lin  
et sa glace maison au safran des Pyrénées



Plat végétarien



Dessert végétalien



# BOISSONS

## APÉRITIFS

Effervescent Gascon : myrtille ou sirop de safran · 10 cl.....	6,00€
Pastis Artisanal - Ors na Bruma · 2 cl.....	5,00€
Apéritif au vin des Baronniees myrtille ou châtaigne « Les Petits Fruits » CAMPAN · 5 cl .....	6,00€
Whisky Black Mountain Excellence · 4 cl .....	12,00€

## CHAMPAGNES NICOLAS FEUILLATE

### Réserve Exclusive Brut

Coupe · 10 cl .....	12,00€
Bouteille · 37,5 cl.....	42,00€
Bouteille · 75 cl.....	65,00€

### Exclusive Rosé

Coupe · 10 cl .....	14,00€
Bouteille · 75 cl.....	72,00€

### Palme d'or Vintage

Bouteille · 75 cl.....	150,00€
------------------------	---------

## COCKTAILS

**Sans alcool** ..... 8,00€

Regulus : Pomme Poire Groseille

**Avec alcool**..... 10,00€

Orion : Gin, Bear Brothers BB9,  
jus de pomme et piment BIO

Sirius : Pastis - Ors Na Bruma  
+ Tonic Kaskad, concombre, menthe

Cocktail du moment

## DIGESTIFS

Armagnac Tariquet vs · 4 cl .....	6,00€
Liqueur Verveine BIO - Ors na Bruma · 4 cl.....	7,00€
Liqueur Menthe BIO - Ors na Bruma · 4 cl.....	7,00€

## BOISSONS FRAÎCHES

Sirop de Myrtille / Pêche / Citron - « Les Petits Fruits CAMPAN » .....	4,50€
Jus de fruits « La bonne énergie » .....	4,50€
Eau « Ogeu Source du Roy » plate ou gazeuse · 75 cl .....	5,50€
Bière Locale - Blanche/Ambrée /Blonde · 33 cl .....	6,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2,50€
Décaféiné.....	2,50€
Thé, Infusion .....	3,80€
Chocolat Chaud .....	3,80€
Grand café.....	4,60€
Cappuccino .....	4,60€

# VINS

## VINS BLANCS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan  
« **Impératrice** »  
2022 · 75 cl ..... 21,00 €

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont  
« **PAN** »  
2021 · 75 cl ..... 24,00 €

Vin de France, Bouscassé Chardonnay,  
Alain Brumont  
2016 · 75 cl ..... 38,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,  
Famille Laplace « **Château Aydie** »  
2021 Moelleux · 50 cl ..... 45,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,  
Domaine d'Alain Brumont  
« **Château Montus** »  
2015 · 75 cl ..... 60,00 €

## VINS ROUGES

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont  
« **Made In Rang** »  
2017 *Vin sur le fruit, notes de baies rouges.*  
*Touche de coulis de fruits et de poivre noir.* · 75 cl ..... 21,00 €

IGP Côtes du Tarn BIO, Château de Sours  
« **Petit coquin de Sours** » · 75 cl ..... 23,00 €

Côtes de Gascogne IGP,  
Domaine Duboscq-Monplaisir  
2018 · 75 cl ..... 25,00 €

Côtes de Gascogne IGP,  
Domaine du Mage Cerisier Sauvage  
2020 · 75 cl ..... 27,00 €

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont  
« **Château Montus** »  
2017 · 75 cl ..... 51,00 €

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont  
« **Château Montus XL** »  
2016 · 75 cl ..... 140,00 €

## VINS ROSÉS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan  
« **Impératrice** »  
2022 · 75 cl ..... 21,00 €

AOC Saint Mont,  
PLAIMONT Terroirs & Châteaux  
« **Château les bois Mathieu** »  
2021 · 75 cl ..... 38,00 €

## VINS AU VERRE

### - VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont  
« **PAN** » ..... 6,00 €

Pacherenc du Vic-Bilh AOP,  
Famille Laplace « **Château Aydie** »  
Moelleux ..... 12,00 €

Vin de France, Bouscassé Chardonnay,  
Alain Brumont ..... 9,00 €

### - VINS ROUGES

Madiran AOP,  
Domaine d'Alain Brumont  
« **Made In Rang** » ..... 6,00 €

IGP Côtes du Tarn BIO,  
Château de Sours  
« **Petit coquin de Sours** » ..... 6,00 €

Côtes de Gascogne IGP,  
Domaine Duboscq-Monplaisir ..... 6,00 €

Madiran AOP,  
Domaine d'Alain Brumont  
« **Château Montus** » ..... 12,00 €

### - VINS ROSÉS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan  
« **Impératrice** » ..... 6,00 €

AOC Saint Mont,  
PLAIMONT Terroirs & Châteaux  
« **Château les bois Mathieu** » ..... 9,00 €

# DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX

## ★ PARTENAIRES ★

### ★ **Lin des Pyrénées**

📍 MESPLEDE (64)

Lin des Pyrénées cultive en Béarn, dans le plus strict respect de la nature, du lin. Sa production de graines, d'éclats de graines, de farine et d'huile vierge s'adresse aux consommateurs attentifs à la qualité de leur nutrition, à leur bien-être et à leur santé ainsi qu'aux professionnels de la gastronomie.

### ★ **Porc Noir de Bigorre**

📍 LOUEY (65)

Le Porc Noir de Bigorre est le porc autochtone présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux. Héritage exceptionnel, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne.

### ★ **Viandes**

*Sica Pyrénéenne*

📍 TARBES (65)

La Sica Pyrénéenne est le professionnel de la boucherie traditionnelle référent sur les Hautes-Pyrénées et les secteurs limitrophes. Ce sont avant tout des professionnels à tous les étages de la filière viandes.

### ★ **Foie gras de Canard**

*Maison Rougié*

📍 MAUBOURGUET (65)

Art de l'élevage selon un savoir-faire ancestral qui permet de reconnaître d'emblée un foie

d'exception, art de lui offrir le mode de cuisson qui révélera ses qualités uniques. C'est tout cela qui fait d'un foie gras Rougié un mets incomparable.

### ★ **Truite des Pyrénées**

📍 LAU BALAGNAS (65)

Les hommes et les femmes de la ferme aquacole « La Truite des Pyrénées » produisent une truite d'excellence en relevant chaque jour deux défis. Intégrer l'établissement dans son environnement et utiliser des ressources renouvelables, naturelles et disponibles. Ils s'inscrivent ainsi dans une aquaculture durable et raisonnée.

### ★ **Champignon BIO de Madiran**

*Établissement et Service d'Aide pour le Travail Saint-Raphaël*

📍 MADIRAN (65)

À la ferme de Madiran la cueillette est faite à la main. Les champignons sont produits selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et la distribution se fait en circuit court. Chaque jour est fait le choix de la qualité plutôt que celui de la quantité.

### ★ **Crème**

*Ferme de Sayous*

📍 LOURDES (65)

Les produits laitiers vendus proviennent de l'exploitation. Ils sont enrichis en oméga 3, sans OGM et fabriqués exclusivement à partir du lait cru biologique des vaches laitières. Une grande importance

est accordée à l'alimentation des troupeaux afin de garantir la qualité du lait. Cela permet, d'ailleurs, de proposer des fromages et d'autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

### ★ **Vins**

*Caves Baxellerie*

📍 TARBES (65)

Les Caves Baxellerie sont au service de ses clients depuis 1947. Une large sélection de plus de 1 500 références est proposée, allant des crus les plus prestigieux aux petites propriétés encore méconnues, en passant par les champagnes, spiritueux et les eaux-de-vie.

*Interprofession  
des Vins du Sud-Ouest*

Notre carte a été élaborée en collaboration avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest. Elle est la première à réunir les AOP et IGP d'un bassin viticole, celui du Sud-Ouest qui couvre 13 départements répartis sur deux régions administratives, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine.

### ★ **Pastis Artisanal et Liqueurs**

*Ors Na Bruma*

📍 AUCUN (65)

Nichée au cœur du Val d'Azun, la ferme-distillerie produit des plantes aromatiques et médicinales ainsi que des petits fruits, le tout en BIO. La production de liqueurs, de digestifs et d'hydrolats culinaires est réalisée de manière artisanale et naturelle afin de délivrer le meilleur de la montagne !

★ **L'escargot Commingeois**

📍 SAINT-BERTRAND-DE-COMMINGES (31)

Une ferme héliicole familiale. Les escargots sont nés, élevés et transformés dans notre ferme. La production s'inscrit dans le respect de l'environnement et du commerce local.

★ **Piments du Béarn**

Maison Malnou  
📍 L'ESCAR (64)

C'est vers 1948, que le premier champ de piments d'environ 50 pieds vu le jour. C'est cette production familiale qui a débuté avec la 3<sup>e</sup> génération, qu'aujourd'hui les descendants de la 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> génération de la famille Malnou, cultivent au milieu des vignes, vergers et cultures paysannes, sous les embruns du gave de Pau et le regard bienveillant des Pyrénées.

★ **Safran des Pyrénées**

📍 NISTOS (65)

Le Safran du Vieux Logis est cultivé à Nistos dans les Hautes-Pyrénées, à 700 m d'altitude, par Isabelle Lecornu.

★ **Apéritifs Artisanaux et Sirops**

Petits Fruits  
📍 CAMPAN (65)

Au pied du Pic du Midi de Bigorre, l'atelier « Les Petits Fruits » a pour ambition d'exprimer tout le goût du fruit : sélection de fruits à haut potentiel gustatif, transformation artisanale en petites quantités, tradition des confitures cuites au chaudron

de cuivre et des apéritifs et liqueurs, sublimant les jus de fruits ou les infusions de plantes comme l'emblématique gégépi... Les Petits Fruits à Campan, c'est tout à la fois un atelier artisanal de fabrication, une boutique gourmande et un jardin de découverte.

★ **Pains Spéciaux**

Boulangerie Théo  
📍 BAGNÈRES-DE-BIGORRE (65)

★ **Fromages**

Dominique Bouchait  
📍 MONTRÉJEAU (31)

M. Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France, qui depuis plus de 10 ans représente le fruit du travail de plus de 37 bergers sur des destinations tant locales qu'à travers le monde. «Les Fromagers du Mont Royal» servent et font ravir les papilles de plus de 3000 clients en sillonnant près de 40 marchés sur le Sud-Ouest.

★ **Miel**

Miellerie Rayon d'or  
📍 ILLE-SUR-TÊT (66)

La miellerie Rayon d'or œuvre depuis 1970 au soutien et à la vie de l'apiculture locale, artisanale et familiale. Socialement, écologiquement et économiquement responsable elle se positionne comme un acteur incontournable de l'apiculture pyrénéenne.

★ **Vinaigres**

Domaine de l'Aïrial  
📍 LAGRAULET-DU-GERS (32)

Situé en Gascogne, le Domaine de l'Aïrial est la seule propriété viticole à se consacrer exclusivement à la production traditionnelle de vinaigres de vin et balsamiques. Les vinaigres sont élaborés à partir des raisins récoltés sur les vignes de la propriété, cultivées selon les principes d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'Homme et de la Nature. Produits de façon artisanale et tous millésimés, les vinaigres sont vieillis en fûts durant plusieurs années. La richesse des saveurs s'explique simplement : de beaux fruits cultivés avec soin, un savoir-faire, de la recherche, et du temps, beaucoup de temps...

★ **Fruits et légumes**

Alexandre De Souza : Légumes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale)  
📍 ASSAT (64)  
Ferme Larqué : fruits et légumes BIO

Et, au fil des saisons, une quinzaine d'autres producteurs du 65 et des départements limitrophes.

★ **Produits de la mer**

Poissonnerie Thomas Olano  
📍 SAINT-JEAN-DE-LUZ (64)

Mareyeur à St-Jean-de-Luz, approvisionnement quotidien sur les criées du Pays basque français et espagnol, spécialiste du thon rouge, du merlu, des coquillages et crustacés.



**BON APPÉTIT !**

---