

**Tous nos plats  
sont faits maison**



## MENU ENFANT

Velouté de châtaignes

Fricassée de poulet Noir d'Astarac  
OU Dos de julienne  
Écrasé de pomme de terre

Fondant au chocolat et sa glace

Sirop « Les Petits Fruits »

— 21, 00 € —



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

DÉCOUVREZ LES

# PRODUCTEURS LOCAUX

## ★ PARTENAIRES ★

1 Porc Noir de Bigorre  
Louey (65)  
Héritage exceptionnel des Pyrénées centrales, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine : la Bigorre.

2 Viandes Sica Pyrénéenne  
Tarbes (65)  
Spécialiste de la boucherie traditionnelle dans les Hautes-Pyrénées, la Sica Pyrénéenne propose des viandes de qualité, issues d'une filière maîtrisée de A à Z.

3 Foie gras de Canard Maison Rougié  
Maubourguet (65)  
Un savoir-faire ancestral unique pour un mets d'exception. Un produit d'excellence, issu d'un élevage respectueux.

4 Truite des Pyrénées  
Lau Balagnas (65)  
Élevée dans le respect de l'environnement, la truite des Pyrénées est produite de manière durable et raisonnée. Un produit d'exception, issu d'une aquaculture responsable.

5 Champignon BIO de Madiran  
Madiran (65)  
Cueillis à la main, les champignons BIO de Madiran sont produits selon les normes de l'agriculture biologique. Une production locale, privilégiant la qualité à la quantité.

6 Vins Caves Baxellerie  
Tarbes (65)  
Depuis 1947, les Caves Baxellerie proposent une vaste sélection de vins, champagnes, spiritueux et eaux-de-vie. Des crus prestigieux aux petites propriétés, il y en a pour tous les goûts.



7 Crème Ferme de Sayous  
Lourdes (65)  
Lait cru BIO, riche en oméga 3 et sans OGM, provenant directement de l'exploitation. Une alimentation soignée des vaches garantit la qualité exceptionnelle des fromages et autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

8 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma  
Aucun (65)  
Au cœur du Val d'Auzun, la ferme-distillerie produit de manière artisanale des liqueurs, digestifs et hydrolats à partir de plantes et fruits BIO. Le meilleur de la montagne, distillé avec passion.

9 Olisol  
Auriébat (65)  
Huile de tournesol pressée à froid, 100% locale et sans additif. Un goût de soleil dans vos plats.

10 L'Odyssee d'Engrain  
Cizos (65)  
Une fabrication de pâtes artisanales et biologiques à partir de blés anciens, pour une alimentation saine et locale.

11 Lou Belot  
Ousson (65)  
Une exploitation de vaches laitières Montbéliardes avec transformation fromagère et vente directe.



12 Cacahuète Verdier-Matayron  
Hères (65)  
Les Délices du Piarrot, c'est Verdier-Matayron. Une ferme en agriculture biologique proposant des produits locaux et de qualité dont les cacahuètes torréfiées sur place.

13 Safran des Pyrénées  
Nistos (65)  
Cultivé à 700 m d'altitude à Nistos, le Safran du Vieux Logis est produit par Isabelle Lecomte. Un safran d'exception, issu d'une culture traditionnelle.

14 Apéritifs et Sirops Les Petits Fruits  
Campan (65)  
Artisan en pays de Bigorre. Fruits locaux transformés en confitures, apéritifs et liqueurs. Boutique et jardin à découvrir.



15 GAEC Ferme Mondine  
Lombia (64)  
Œufs d'exception provenant des poules pondeuses élevées en plein air et nourries de céréales (sans OGM) cultivées sur place.

16 Piments du Béarn  
Maison Malnou  
Lescar (64)  
Depuis 1948, la famille Malnou cultive des piments du Béarn de manière traditionnelle. Une production familiale, au cœur des Pyrénées, qui perpétue un savoir-faire ancestral.

17 L'Étuvier  
Cédeilhan (32)  
Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

18 Prunier Manufacture  
Riscle (32)  
Créée en 1991, Prunier élève des esturgeons dont la chair et le caviar sont réputés pour leur qualité exceptionnelle ; les produits sont riches en oméga-3 et très appréciés des gastronomes.

19 Vinaigres Domaine de l'Arial  
Lagraulet-du-Gers (32)  
Vinaigres de vin et balsamiques BIO, produits en Gascogne. Vieillis en fûts, millésimés et élaborés à partir de raisins de la propriété.

20 France Sapin BIO  
Bello (09)  
Des produits dérivés de sapins BIO, tels que du miel, du sirop, du vinaigre, des pousses de sapins et des huiles essentielles fabriquées à partir de sapins cultivés de manière biologique dans les Pyrénées ariégeoises.

21 Truffières de Filhol  
Alairac (11)  
La truffe noire du Pays Cathare : un trésor cultivé avec passion dans l'Aude, reconnu par les chefs du monde entier.

22 Volailles fermières Ferme Marcotte  
Ger (64)  
Au cœur des Pyrénées, Florence et Aurélien élèvent en plein air des volailles nourries aux céréales de la ferme pour une viande authentique et savoureuse.

23 Peta Milhoc  
Bézéril (32)  
« Mais qui éclate » en gascon, est le nouveau pop-corn 100% français de Natais. Cultivé et produit dans le Sud-Ouest depuis plus de 30 ans, il offre un goût unique et soutient l'agriculture locale.

24 L'Étuvier  
Cédeilhan (32)  
Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

25 Prunier Manufacture  
Riscle (32)  
Créée en 1991, Prunier élève des esturgeons dont la chair et le caviar sont réputés pour leur qualité exceptionnelle ; les produits sont riches en oméga-3 et très appréciés des gastronomes.

26 Vinaigres Domaine de l'Arial  
Lagraulet-du-Gers (32)  
Vinaigres de vin et balsamiques BIO, produits en Gascogne. Vieillis en fûts, millésimés et élaborés à partir de raisins de la propriété.

27 France Sapin BIO  
Bello (09)  
Des produits dérivés de sapins BIO, tels que du miel, du sirop, du vinaigre, des pousses de sapins et des huiles essentielles fabriquées à partir de sapins cultivés de manière biologique dans les Pyrénées ariégeoises.

28 Truffières de Filhol  
Alairac (11)  
La truffe noire du Pays Cathare : un trésor cultivé avec passion dans l'Aude, reconnu par les chefs du monde entier.

29 Oulibio  
Bize (11)  
L'Oulibio est une coopérative oléicole reconnue pour son savoir-faire traditionnel qui produit et vend des olives et de l'huile d'olive de haute qualité depuis 1942.