



**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.

- ★ 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.

- ★ 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.

- 2 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.

- 3 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.

- ★ 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.



- 4 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.

- 5 Pastis et Liqueurs Ors Na Bruma
📍 *Aucun (65)*
Au cœur du Val d'Azun, 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.

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

- ★ L'Odyssée d'Engrain
📍 *Cizos (65)*
Une fabrication de pâtes artisanales et biologiques à partir de blés anciens, pour une alimentation saine et locale.

- ★ Lou Belot
📍 *Ossun (65)*
Une exploitation de vaches laitières Montbéliardes avec transformation fromagère et vente directe.



- ★ Cacahuète Verdier-Matayron
📍 *Heres (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.

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

- ★ Apéritifs et Sirops Les Petits Fruits
📍 *Campan (65)*
Artisanat en pays de Bigorre. Fruits locaux transformés en confitures, apéritifs et liqueurs. Boutique et jardin à découvrir.



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

- ★ 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.

- ★ Peta Milhoc
📍 *Bezeril (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.

- ★ L'étuverie
📍 *Cadeilhan (32)*
Ail noir BIO produit en Gascogne. Fabrication artisanale à partir d'une sélection rigoureuse de l'ail.

- ★ 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.

- ★ Vinaigres Domaine de l'Aïrial
📍 *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.

- ★ France Sapin BIO
📍 *Belloc (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.

- ★ 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.

- ★ 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.

- ★ Oulibo
📍 *Bize (11)*
L'Oulibo 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.

