

Vin rouge

LE PAS SAINT MARTIN « La Pierre Frite »

Saumur AOC - *Fraîcheur finesse et pureté*
Verre 12cl 5€ / 75cl 30€

SAINT ANTONIN « Cuvée Les Jardins »

Faugères AOC - *Épicé et flatteur*
Verre 12cl 3€50 / 75cl 25€

GRAND BOURDIEU EXPRESSION

Bordeaux AOC Graves - *Boisé et épicé*
Verre 12cl 3€50 / 75cl 25€

Vin blanc sec

DOMAINE BAYARD « Griffes d'Ucha »

Jurançon Sec AOC - *Fraicheur agrumes*
Verre 12cl 4€50 / 75cl 25€

CHARLES HOURS « Cuvée Marie »

Jurançon Sec AOC - *Un des grands noms du Jurançon*
Verre 12cl 5€ / 37.5cl 18€ / 75cl 30€

DOMAINE LA PRÉVÔTÉ SAUVIGNON

Touraine Amboise AOC - *Aromatique et frais*
Verre 12cl 3€50 / 75cl 25€

Vin blanc moelleux

DOMAINE BORDENAVE « Cuvée Harmonie »

Jurançon AOC - *Un classique de l'appellation*
Verre 12cl 4€ / 75cl 19€

Vin rosé

CHATEAU ST JEAN «Cuvée les Vannades »

AOP Pierrevert - *Fin et aromatique*
Verre 12cl 4€ / 50cl 19€ / 75cl 23€

LAPEYRE GUILHEMAS

Béarn AOC - *Friand et gourmand*
Verre 12cl 3€50 / 75cl 20€

Champagne

GOUTORBE 1ER CRU PRESTIGE

Bouteille 75cl 50€

Vous désirez davantage de choix ?

*Demandez la sélection complète
de notre vinothèque sur la [Carte des Vins](#)*



Ouverture du CÔTÉ BASSIN de mai à septembre

LA BELLE ÉPOQUE

CÔTÉ BASSIN

*Planchas
à savourer face
aux Pyrénées*



Boissons

Cocktails

Mojito 8€

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, limonade

Mojito fruits 8€

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, purée de fruits, limonade

Spritz 8€

Prosecco, Apérol, orange

Piña colada 8€

Rhum blanc, rhum ambré 6cl, jus d'ananas, lait de coco

Margarita 8€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Americano 8€

Martini rouge, Campari, Gin, Perrier

Virgin Mojito 6€

Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade

Virgin Piña colada 6€

Jus d'ananas, lait de coco

Apéritifs

Kir 10cl 4€

Ricard 2cl 3€

Porto 4cl rouge ou blanc 4€

Martini 4cl rouge ou blanc 4€

Get 27 4cl 3€

Whisky / Gin / Rhum Havana / Vodka 4cl 5€

Coupe de Champagne Goutorbe 8€

Bières

Oldarki blonde pression 25cl 3€ / 50cl 5€

Bières bouteilles (demandez notre sélection) 5€

Nos eaux et softs

Eau Minérale Ogeu plate ou gazeuse 70cl 4€

Softs 33cl 3€

Coca, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Ice Tea, Schweppes, limonade

Sirop 2€

Jus de fruits 25cl 3€

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, ACE

Café / Noisette / Déca 1€50

Double café 3€

Café viennois / Cappuccino 3€50

Thé, infusion (demandez notre sélection) 3€

Ardoises

Truite des Pyrénées fumée 12€

Éventail de charcuterie 12€

Pâté Porc Noir 10€

Ardoise de fromages affinés, confiture de cerise noire 10€

Ardoise dégustation 20€

Éventail de charcuterie, Truite des Pyrénées, Fromages de Pays et ses accompagnements

Entrées

Velouté de petit pois mentholé servi frais 8€

Foie gras maison chutney mangue ananas 16€50

Éventail de charcuterie de chez Thierry PARDON 12€

Côté Salades

Salade Maraichère 13€50

Salade, carottes, tomates, maïs, haricots verts, poivrons, pousses d'épinards

Salade César 14€50

Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, sauce César

Salade Italienne 16€50

Roquette, tomates, burrata, jambon de pays

Côté Planchas

Pièce de bœuf de Galice 300g 25€

Brochette de magret de canard du sud-ouest 22€

Chipirons marinés 22€

Filet de daurade de nos côtes sauce vierge 22€

Grosses crevettes sauvages 22€

Côte de bœuf 1KG 52€  

Côté Canard 45€  

Magret, aiguillettes, foie gras confit, saucisses de canard

Côté Océan 45€  

Chipirons, crevettes, dorade, saumon

Côté Campagne 45€  

Poulet, cochon, canard, bœuf

  Plat à partager

Desserts

Assiette de fromage de Pays et confiture de cerise 8€

Tarte Maison du moment 8€

Dessert gourmand 9€

Russe, gâteau Basque, glace chocolat au piment du Béarn, crème brûlée

Chocolat de Tanzanie en charlotte, coulis de poires rôties 8€

Baba au rhum 8€

Minestrone de fruits frais, glace au yaourt 8€


Menu enfant 12€