



# LA CARTE DES COPAINS

## *Pour commencer..*



Recette Rebelle Tout Choux Fleur

**10 €**



Potage de saison et son croustillant aux noisettes

**9 €**



Jambon de Porc Noir de Bigorre avec Pa amb tomàquet

**11 €**

Salade des Copains, magret séché, gésiers, œuf parfait de la ferme,  
pommes caramélisées et noix

**12 €**

Salade des Copains façon plat

**20 €**

---

## *Nos plats*



Pavé de truite du lac d'Oo rôti, beurre fondu aux agrumes, patates  
douces et petits légumes

**21 €**

Suprême de poulet, risotto aux châtaignes et poêlée forestière

**21 €**



Saucisse Porc du Louron (élaboré par notre charcutier local)  
cuite dans la graisse de canard,  
écrasé de pommes de terre, petit légumes et ketchup de betterave

**18 €**



Fromage mignon de brebis rôti au thym et miel du Louron  
"MOF - Dominique Bouchait" avec pommes grenailles et mesclun

**21 €**

Pasta des Copains

**18 €**

Garbure Maison

**23 €**



local

 végétarien



# Nos spécialités montagnardes



à partager 42€/personne

Raclette

Fondue

avec nos douceurs

Parfait au miel du Louron, granité à la fleur d'oranger et son confit citron

Ou

Notre glace artisanale de montagne

## Nos douceurs



Assortiment de fromages des Pyrénées, tartine au Greuilh de la ferme Claria et compotée de poires aux épices

12 €

Fusion noisettes/agrumes avec sa crème brûlée à la fève de Tonka et confit de Kalamansi

10 €

Croquant chocolat amer aux éclats de graines, espuma choco-miel du Louron accompagné d'un sorbet au citron

11 €



Parfait au miel du Louron, granité à la fleur d'oranger et son confit citron

11 €

Ou à partager

19 €

## Les Marmottes Givrées

GLACES ARTISANALES PYRÉNÉENNES

1 boule 3€; 2 boules 5€; 3 boules

7€

### Sorbets

Coco - Citron Vert

Fraise Mara des Bois

Framboise

Myrtille

Passion

Mangue

Citron jaune

Cerise noir griotte

### Glaces

Caramel Beurre Salé de Salies du Béarn

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir Saint-Domingue

Café

Menthe-chocolat

Tourte des Pyrénées



local



végétarien



# C O P A I N S ' S M E N U

## To start



All Cauliflower Rebel Recipe

10 €



Seasonal soup and crunchy hazelnuts

9 €



Bigorre Black Pork Ham with Pa amb tomàquet

11 €

Copains salad, dried duck breast, gizzards, perfect farm egg,  
caramelized apples and nuts

12 €

Copains' salad dish style

20 €

---

## Our dishes



Roasted Lake Oo trout steak, melted citrus butter, sweet potatoes  
and small vegetables

21 €

Chicken supreme, chestnut risotto and forest pan-fry

21 €



Louron Pork Sausage (made by our local butcher)  
cooked in duck fat,  
mashed potatoes, small vegetables and beet ketchup

18 €



Roasted sheep's cheese with thyme and Louron honey  
"MOF - Dominique Bouchait" with new potatoes and mixed greens

21 €

Copain's Pasta

18 €

Homemade Garbure

23 €



local

végétarien



# Our mountain specialties to share 42€/person



Raclette

Fondue

*with our special treats*

Perfect with Louron honey, orange blossom granita and lemon confit

Or

Our artisanal mountain ice cream

## Our sweets



Assortment of Pyrenees cheeses, Greuilh toast  
from Claria farm and pear compote with spices

**12 €**

Hazelnut/citrus fusion with Tonka bean crème brulée and Kalamansi  
confit

**10 €**

Crunchy bitter chocolate with seed fragments, chocolate-honey espuma  
Louron accompanied by a lemon sorbet

**11 €**



Perfect with Louron honey, orange blossom granita and lemon confit  
Or to share

**11 €**

**19 €**

## Les Marmottes Givrées

ARTISANAL PYRENEAN ICE CREAM

1 scoop 3€; 2 scoops 5€; 3 scoops 7€

### Sorbets

Coconut - Lime  
Strawberry Mara des Bois  
Raspberry  
Blueberry  
Passion  
Mango  
Yellow lemon  
Morello black cherry

### Ice creams

Salted Caramel Butter from Salies du Béarn  
Madagascar Bourbon Vanilla  
Dark chocolate Santo Domingo  
Coffee  
Mint-chocolate  
Pyrenees pie

