

# La carte Guinguette



## LES PLATS DU CHEF

*Servis pour le déjeuner de 12h à 14h*

-  Gaspacho Andalou, émulsion de poivrons verts 10€
-  Pâtes du moment (produits du marché) 18€
-  Salade des Copains (produits du marché) 16€

## TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

*De 12h à 18h*

**Fromage roti « mignon de brebis » à l'ail et au thym, pommes grenailles 22 €**  
(240g, fromage Mont Royal, Dominique Bouchait, Meilleur ouvrier de France)

**Planche de charcuterie au pore noir de Bigorre 16€**

**Planche de fromages 16€**  
(fromage Mont Royal, Dominique Bouchait, Meilleur ouvrier de France)

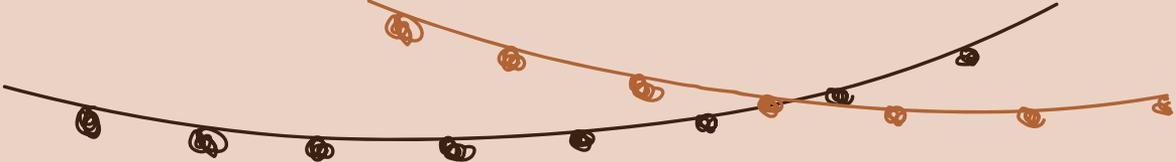
**Planche mixte (fromage et pore noir de Bigorre) 16€**

**Terrine de porc noir de Bigorre (180g) 9€**

**Tarte salée aux légumes de saisons 11€**



Tous nos fromages sont issus de notre vallée, accompagnés de pains aux graines faits par nos pâtisseries



## LES DESSERTS DE LAURIE

*Attention risque d'addiction possible*

Aspic hibiscus, menthe, cocktail de fruits rouges 10€  
et son gel Saint Germain, sorbet mara des bois

Tartelette aux myrtilles sauvages et sa ganache au miel du Louron, 9€  
sorbet myrtilles

Nos tulipes glacées 8,5€

**Pyrénéenne** : Myrtilles - Tourtes des Pyrénées

**Exotique** : Mangue - Coco citron vert

**Fruits de bois** : Fraise - Framboise

Glaces au choix « Les Marmottes givrées »,  
(Artisan glacier de la vallée de Campan)

1 boule 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

### *Sorbets*

Coco Citron Vert  
Fraise Mara des Bois  
Framboise  
Myrtille  
Passion  
Mangue  
Citron jaune  
Cerise noire griotte

### *Glaces*

Caramel beurre salé  
Vanille bourbon  
Chocolat noir  
Café  
Menthe-chocolat  
Noisette  
Tourte des Pyrénées  
Pruneaux - Armagnac

Tous nos desserts sont fait maison par nos pâtisseries