



Au restaurant le Perchoir, le circuit court n'est pas seulement un concept mais une réalité !

Vous verrez au fil des pages de notre menu, les logos de nos différents partenaires qui nous fournissent en produits issus de productions locales.

Ainsi, nos **œufs, canards, poulets, cochons, poissons et fromages** sont amenés par des agriculteurs situés à moins de 60 kilomètres de chez nous !

Les autres viandes sont toutes Françaises.

### ***Suivez l'étoile !***

*Les plats indiqués par une \* sont issus du circuit court régional*



## Nos entrées

* Tartare de truite des Pyrénées	12€
* Terrine de foie gras maison et son chutney	19€
* Nuage d'oeuf sur sa duxelle de champignons	10€
~ Poireaux vinaigrette sauce agrumes	13€
~ Salade de chèvre	11€
~ Salade César	13€



\* OEUFS FERMIERS n°1

De la ferme Camymosa (64)

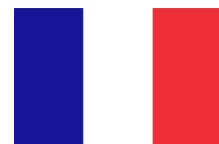
Les plats indiqués par une \* sont issus du circuit court régional



## Nos plats

~ Filet de St Pierre et farandole de légumes sce fenouil	21€
* Tartare de Truite des Pyrénées et nouilles chinoises	19€
* Cassoulet de la Maison Laguillon, (400g)	19€
* Ballotine de poulet noir de Bigorre, farcie à la normande purée de patate douce	20€
~ Tagliatelles aux légumes	18€
~ Risotto aux champignons, potiron et pois chiches	17€
* Magret de canard fumé au foin, sauce amarena, pommes de terre forestières	29€
~ Entrecôte Française (350g) Sauce roquefort ou poivre frites douces et jaune, salade	29€
~ Brochette terre mer de Magret et Gambas mille-feuille de pommes de terre sauce vanille	29€
* Echinette de porc noir de Bigorre et tagliatelles, sauce aux morilles	24€
~Salade César	18€





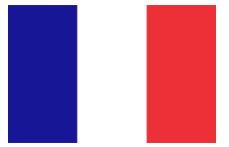
## Nos Desserts

* Ile flottante sur crème douce	8€
* Banana split revisité	8€
* Tarte Tatin maison boule de glace à la vanille	8€
* Tarte au citron revisitée	8€
~Duo de fromages de la fromagerie du Mont Royal	9€
* Caprice estival (sorbet aux agrumes sur soupe de champagne)	8€

### \* **Desserts élaborés par nos soins**

*Nos fromages sont affinés par un meilleur ouvrier de France  
situé aux halles Lourdes ouvertes tous les matins.*





## **Menu à 21€**

*Nuage d'œuf sur sa duxelle de champignons*

**\*\*\***

*Confit de poule,*

*Pommes de terre forestières, sauce aux cèpes*

**\*\*\***

*Crème brûlée*

## **Menu à 35€**

*Entrée à la carte*

**Supplément de 4€ pour la terrine de foie gras**

**\*\*\***

*Plat à la carte*

**Supplément de 4€ pour l'entrecôte ou le Magret de canard  
ou la brochette terre mer**

**\*\*\***

*Dessert à la carte*





**12€**

*(jusqu'à 12 ans)*

*Aiguillettes de poulet pané*

*ou*

*Steak haché boucher*

*ou*

*Truite des Pyrénées*

*Accompagné de*

*Frites, pâtes ou légumes (au choix)*

**\*\*\***

*Glace*

*ou*

*Salade de fruits*



## LA CARTE

### **Our Starters**

~ Pyrenean Trout tartar	12€
* Homemade Terrine of foie gras with chutney	19€
* Cloud eggs with chopped mushrooms	10€
~ Leeks salad with citrus sauce	13€
~ Goat cheese salad	11€
~ Caesar salad	13€

### **Our Main Courses**

~ St Pierre filet, vegetables fennel sauce	21€
* Pyrenean trout tartar and noodles	19€
* Cassoulet from Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine of black Bigorre chicken, Stuffed with mushrooms and sweet potatoes	22€
~ Tagliatelle with vegetable	18€
~ Mushroom, pumpkin and chickpea risotto	17€
* Hay-smoked duck breast, amarena sauce and Potatoes with mushrooms	29€
~ French entrecôte (350g) with Roquefort or pepper sauce, sweet and French fries, salad	29€
* Black Bigorre pork and tagliatelle with morel sauce	24€
~ Skewer earth and sea with Duck breast and prawns, potatoes, vanilla sauce	29€
~ Caesar salad	18€

### **Our Desserts**

~ Floating island on sweet bed	8€
~ Homemade banana split	8€
~ Homemade Tarte Tatin with vanilla ice cream	8€
~ Revisited lemon tart	8€
* Duo of cheeses from the Mont Royal cheese dairy	9€
~ Summer caprice (citrus sorbet on champagne soup)	8€



## Menu 21€

*Cloud eggs with chopped mushrooms*

\*\*\*

*Chicken confit,  
Forest potatoes, porcini mushroom sauce*

\*\*\*

*Crème brûlée*

## Menu 35€

*Starters « à la carte »*

**4€ supplement for terrine of foie gras**

\*\*\*

*Main courses « à la carte »*

**4€ supplement for entrecote steak or for duck breast or  
Skewer earth and sea**

\*\*\*

*Desserts « à la carte »*



## 12€

*(up to 12 years old)*

*Breaded chicken tenders Or Ground Steak Or Pyrenees trout fillet  
with*

*Fries or pasta or rice or vegetables (your choice)*

\*\*\*

*Ice cream Or Fruit salad*

## LA CARTE

### **Nuestros Entrantes**

~ Tartar de Trucha del Pirineo	12€
* Tarrina de foie gras con chutney	19€
* Nube de huevo sobre duxelle de champiñones	10€
* Ensalada de puerros con salsa de cítricos	13€
~ Ensalada tibia de queso de cabra	11€
~ Ensalada César	13€

### **Nuestros platos**

~ Filete de san Pedro con farandola de verduras y salsa de hinojo	21€
* Tartar de Trucha de los Pirineos y fideo chinos	19€
* Cassoulet de la Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine de pollo "Noir de Bigorre" relleno de champiñones y puré de Batatas fritas	20€
* Tagliatelle de verduras	18€
~ Risotto de champiñones, calabaza y garbanzos	17€
* Magret de pato ahumado al heno, con salsa de cerezas "Amarena" y patatas	29€
~ Entrecot francés (350 g), salsa de roquefort o pimienta Patatas y Batatas fritas, ensalada	29€
* Lomo de cerdo negro de Bigorre y tagliatelle en salsa de colmenillas	24€
~ Ensalada César	18€
~ Brocheta de pechuga de pato y gambas patatas y salsa de vainilla	29€

### **Nuestros postres**

* isla flotante con crema de batata	8€
* Banana Split	8€
* Tarte Tatin, bola de helado de vainilla	8€
* Postre de limón y merengue	8€
~ Dúo de quesos de la quesería Mont Royal	9€
* Capricho de verano (sorbete de cítricos sobre sopa de champán)	8€

### Menù a 21€

*Nube de huevo sobre duxelle de champiñones*

\*\*\*

*Pollo confitado,  
patatas del bosque con salsa de setas porcini*

\*\*\*

*Crème brûlée*

### Menù a 35€

*Entrada a la carta*

**Suplemento de 4€ por la tarrina de foie gras**

\*\*\*

*Plato a la carta*

**Suplemento de 4€ por el entrecot o por el magret de pato o la brocheta de pechuga de pato y gambas**

\*\*\*

*Postre a la carta*



**12€**

*(hasta 12 años)*

*Tiras de pollo empanado o Filete de carne picada o Trucha de los Pirineos*

*con*

*Patatas fritas o pasta o verduras (a elegir)*

\*\*\*

*Helado O Macedonia de frutas*



## LA CARTE

### ***I Nostri Antipasti***

~ Tartare di trota dei Pirenei	12€
* Terrina di foie gras con chutney	19€
* Nuvola d'uovo su duxelle di fungh	10€
* Insalata di porri, salsa agli agrumi	13€
~ Insalata di formaggio di capra	11€
~ Insalata Caesar	13€

### ***I Nostri Piatti***

~ Filetto di san Pietro con verdure e salsa al finocchio	21€
* Tartare de trota dei Pirenei con tagliatelle cinesi	19€
* Cassoulet della Maison Laguilhon, (400g)	19€
* Ballotine di pollo nero della Bigorre, ripieno di funghi e pure di patate dolci	20€
~ Tagliatelle con verdure	18€
~ Risotto ai funghi, zucca e ceci	17€
* Petto d'anatra affumicato al fieno, salsa amarena, patate di bosco	29€
~ Entrecôte francese (350 g) con Roquefort o salsa ai Peperoni, patatine dolci e gialle, insalata	29€
* Lombo di maiale nero Bigorre e tagliatelle con salsa di spugnole	24€
~ Insalata Caesar	18€
~ Spiedo de petto e gamberi con patate e salsa alla vaniglia	29€

### ***I Nostri Dolci***

* isola galleggiante su crema di patate dolci	8€
* Banana split	8€
* Costrata tatina, pallina di gelato alla vaniglia	8€
* Torta al limon rivisitata	8€
~ Duo di formaggi del caseificio Mont Royal	9€
* Capriccio estivo (sorbetto agli agrumi su zuppa di champagne)	8€



### Menu a 21€

*Nuvola d'uovo su duxelle di funghi*

\*\*\*

*Pollo confit,  
patate di bosco, salsa ai funghi porcini*

\*\*\*

*Crème brûlée*

### Menu a 35€

*Primo piatto alla carta*

**Supplemento di 4€ per la terrina di foie gras**

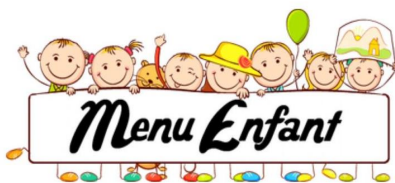
\*\*\*

*Piatto à la carte*

**supplemento di 4€ per bistecca entrecôte o per petto d'anatra o spiedo de petto e gamberi**

\*\*\*

*Dessert alla carta*



**12€**

*(fino a 12 anni)*

*Strisce di pollo impanateo o Bistecca tritatao o Trota dei Pirenei*

con

*Patatine o pasta o verdure (a scelta)*

\*\*\*

*Gelato o Insalata di frutta*