

Pour commencer ...

Chiffonnade de Jambon 20,90 €
(Ibérique)

Planche de saucisson artisanale 19,90 €
(Environ 200g)

Verrine de pâté Grand Mère 15,50 €
(Le Gourmet Baroussais ~ 180g)

Nos Salades

Salade César 20,00 €
Salade, poulet croustillant, sauce César maison, crudités, croutons, Parmesan, oeuf

Salade de Chèvre au miel 20,00 €
Salade, crudités, oignons frits, toasts de chèvre, noix, jambon cru, figues

Salade Montagnarde 20,00 €
Salade, crudités, oignons frits, lardons, fromage de Bethmale, figues

Corbeille de frites 6,00 €

Accompagnement supplémentaire 5,00 €

Nos Pizzas Individuelles ou Tapas

Margarita 14,00 €
Sauce tomate, Mozzarella, Emmental, olives // Supplément jambon + 2,50 €

Saumon 19,00 €
Crème fraîche, saumon, Mozzarella, Emmental, olives

Quatre fromages 18,50 €
Crème fraîche, chèvre, Mozzarella, Emmental, Bleu, olives

Chèvre miel 17,00 €
Sauce tomate, chèvre, Mozzarella, Emmental, miel, olives

Montagnarde 18,50 €
Crème fraîche, lardons, PDT, Mozzarella, raclette, Emmental, olives

Formule pour nos petits bouts (moins de 10 ans)

Steak haché du boucher 150g (frites ou pâtes) OU Nuggets de poulet Plein filet (frites ou pâtes) OU Le Cheese-Burger Steak haché / Cheddar Frites +3,50 €
+ Dessert Surprise + 1 sirop au choix
14€00

Menu Skieur

Plat du moment + Café Gourmand 20€00

Nos Plats

Plat du moment 16,90 €
Consultez notre ardoise

L'Oeuf du jour aux cèpes 20,00 €
Frites, salade & crudités

Pièce de bœuf voir ardoise

Le Croque Bistrot, frites/salade 19,00 €
Pain Bruschetta, crème, Emmental, ventrèche, jambon blanc

Fish & Chips 19,90 €
Sauce tartare, frites, salade & crudités

Nos spécialités Montagne

Le Camembert Rôti du Super - G 25,50 €
Charcuterie, PDT, salade, crudités & condiments

Tartiflette Pyrénéenne, salade 19,50 €

Poêlon raclette, PDT & Charcuterie 21,00 €

Nos Burgers 22,00 €

S.B.B : Super-Bacon Bethmale

Compoté d'oignons, steak du boucher, ventrèche, Bethmale, crudités, duo de frites

S.B.C : Super-Bacon Chèvre

Compoté d'oignons, steak du boucher, ventrèche, chèvre, crudités, duo de frites

Nos Desserts

Le Gourmand du Super-G 10,50 €
Café Nespresso®, mignardises

Thé/ Infusion Dammann®, mignardises 11,50 €

La Tarte du moment 8,50 €

Le Dessert du moment 6,90 €

Moelleux au chocolat 8,50 €

Belle Ardoise de fromages 13,00 €

Crèmes glacées

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, caramel, menthe chocolat

1 boule 4,00 € 2 boules 6,00 € 3 boules 7,00 €

Supplément crème fouettée : 2,50 €
Supplément shot alcool : 3,50 €

Sorbets

Fraise, mangue, poire, citron vert, cassis

Nos Glaces

Dame blanche 10,00 €
2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Chocolat Liégeois 10,00 €
2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Café Liégeois 11,00 €
2 boules café, café Nespresso, crème fouettée

Caraïbes 12,00 €
2 boules mangue, 2cl de rhum

Colonel 12,00 €
2 boules citron vert, 2cl de vodka

Notre carte des vins

Le vin de la maison Rouge, Rosé, Blanc

Verre 12,5 cl 4,00 € Pichet 1/4 L 6,00 € Pichet 1/2 L 10,00 € Pichet 1 L 20,00 €

Les Rouges

Le Petit Léon Coup de cœur de la maison AOC Bordeaux

Peyres Nables 6,00 € 27,90 €
AOP Corbières

Anares Rioja Crianza 29,50 €
Rioja

La Chablisienne 31,50 €
Bourgogne aligoté

Les Beaux Gasses 30,00 €
Côtes du Rhône

Le Pic St Loup 7,00 € 35,90 €
AOP Pic Saint - Loup

Bib'Art Puech Haut Rosé

Verre 12,5 cl 5,00 € Pichet 1/2 L 15,00 € Bib 3 L 49,50 €

Les Rosés

Note Bleue 27,50 €
AOP Côtes de provence

Puech Haut Argali 39,50 €
IGP Pays d'Oc

Les Blancs

Château Monluc 28,00 €
IGP Côtes de Gascogne

Sec 5,50 €

Moelleux 6,00 € 29,00 €

Le Chablis 39,90 €
AOC Bourgogne

Origine des viandes : France et Union Européenne.

Pensez à demander la suggestion du jour !

Supplément sauce : 2,50 € - supplément couvert : 8,00 € - Taxes et service compris.

Notre établissement prend soin de votre santé en étant dans une démarche qualité avec un cabinet d'expertise indépendant spécialisé dans l'hygiène et la sécurité alimentaire. Nous avons, à votre disposition, la liste de nos produits et de leurs allergènes.