

Pour commencer ...

Chiffonnade de Jambon (Iberique)	20,90 €
Planche de saucisson artisanale (Environ 200g)	19,90 €
Verrine de pâté Grand Mère (Le Gourmet Baroussais - 180g)	15,50 €

Nos Salades

Salade César	20,00 €
Salade, poulet croquant, 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 <small>150g</small> (frites ou pâtes)	ou	Nuggets de poulet <small>Plein filet</small> (frites ou pâtes)	ou	Le Cheese-Burger <small>Steak haché / Cheddar</small> 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'Œuf du jour aux cèpes	20,00 €
Frites, salade & crudités	
Pièce de bœuf	voir ardoise
Le Croque Bistra, 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 €
Paëlon 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

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.

Nos Desserts

Le Gourmand du Super-G

Café Nespresso®, mignardises

10,50 €

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

Notre carte des vins

Le vin de la maison

Rouge, Rosé, Blanc

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

Les Rouges

Le Petit Léon coup de cœur de la maison
AOC Bordeaux

Verre 12,5 cl

Bouteille 75 cl

5,00 €

Les Rosés

Note Bleue
AOP Côtes de provence

Verre 12,5 cl

15,00 €

Bouteille 75 cl

49,50 €

Bib'Art Puech Haut

Rosé

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

Les Blancs

Château Manluc
IGP Côtes de Gascogne

Sec

5,50 €

28,00 €

Moelleux

6,00 €

29,00 €

Le Chablis

AOC Bourgogne

39,90 €

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.