



HOTEL LE CHALET



Restaurant



Bon appétit



Pour accompagner nos apéritifs

châtaigne ; myrtille ; pêche

Gravlax de saumon origine Norvège8€

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest12€

Saucisson à partager12€

Velouté maison6€

— NOS PLATS MONTAGNARDS —

Garbure Royale20€
cuisse de canard, toast grillé

Raclette (minimum 2 pax)22€
charcuterie maison ADER, salade, pomme de terre
Tout supplément sera facturé

Tartiflette roblochon AOP18€
accompagnée de salade

———— NOS CLASSIQUES ————

Pâtes bolognaise14€

Pâtes carbonara14€
supplément œuf 1€

Entrecôte origine France23€
accompagnée de frites maison, salade

Confit de canard origine Sud-Ouest18€
accompagnée de frites maison, salade

NOS SALADES

Salade Gascogne20€
salade, foie gras, gésiers, magret fumé, légumes du jour

Salade de chèvre14€
salade, pomme bigourdane, fruits secs, pomme fruit , légumes du jour

Supplément frites maison 3€

NOS POISSONS

Pavé de saumon origine Norvège21€
accompagnée de riz, salade

Risotto coquille Saint Jacques16€

MENU OURSON

-9 ans

9€

Jambon blanc ou jambon de pays
accompagnée de frites maison ou pâtes ou riz

Pâtes bolognaise

Pâtes carbonara

Glace ou fromage blanc ou crêpe sucre

LE COIN DES DESSERTS

Crêpes sucre, myrtille, fraise	4€
Fromage blanc miel	6€
Tourte des Pyrénées maison Pic Bigourdan	6€
<i>glace vanille</i>	
Tarte aux myrtilles	7€
Fondant au chocolat, boule de glace vanille	7€
Profiteroles au chocolat	8€
Chocolat ou café liégeois	7€
Glace artisanale 2 boules	5€
Glace artisanale 3 boules	6€
Les marmottes givrées : vanille, café, chocolat, fraise, mangue, citron vert, caramel	

Notre restaurant travaille avec des producteurs locaux

Les
Petits
Fruits

Le Pic Bigourdan

