



Une histoire de famille, une famille de traditions
A family affair, a family of traditions

L'Étape du Berger est un restaurant situé à **2146 mètres** sur la route mythique du Tourmalet, départ de randonnée pour le **Pic du Midi de Bigorre** et au beau milieu du domaine du Grand Tourmalet. La **Tradition familiale** dure **depuis 1969**, nous en sommes aujourd'hui à la **troisième génération et l'histoire continue...**

L'Étape du Berger is a restaurant located at an altitude of 2146 meters on the legendary Tourmalet route, the starting point for hikes to the Pic du Midi de Bigorre, and in the heart of the Grand Tourmalet area. This family's tradition, which began in 1969, continues today with the third generation proudly sharing their specialties.



L'hiver / Winter

De début décembre à début avril

From early December to early April

(en fonction de l'ouverture de la station de ski)

(depending on the ski resort's opening)

Horaires : de 8h30 à 16h45. Hours: 8:30 AM to 4:45 PM.

Repas le midi : de 11h45 à 15h. Lunch: 11:45 AM to 3:00 PM.

Le soir : pour les piétons sur réservation uniquement.

Evening: on foot and by reservation only.



L'été / Summer

De fin mai à début octobre

From late May to early October

Horaires : de 8h30 à 17h00 Hours: 8:30 AM to 5:00 PM

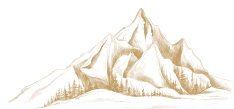
Repas le midi : de 12h à 14h45 Hours: 8:30 AM to 2:45 PM

(fortement conseillé de réserver)

(reservation strongly recommended)

Le soir : sur réservation uniquement pour les groupes de 15 personnes minimum.

Evening: by reservation only for groups of 15 people minimum.



Capacité de **100 places** à l'intérieur et magnifique **terrace** d'une capacité de **150 places**.

Capacity of **100 seats** indoors and a beautiful **terrace** with a capacity of **150 seats**.



Produits de la Ferme de la Famille

Abadie : charcuteries, viandes maturées, légumes du jardin et desserts maison.

Products from the Abadie Family Farm: cured meats, aged meats, garden vegetables, and homemade desserts.



Accueil midi et soir lors de réunion, comité, groupe. **Menus sur demande** aux saveurs des montagnes.

We offer mountain specialty lunch and dinner receptions for meetings, committees, and groups. **Menus are available upon request.**

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com 📱 @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €



OUVERTURE D'AVANT SAISON PRE-SEASON OPENING

Ouverture Partielle - Partial opening

Durant l'avant saison d'été nous ouvrons avec une carte réduite tous **les week-ends** de **juin** mais aussi sur demande pour les groupes de 15 personnes ou +.

During the summer pre-season we open with a reduced menu every weekend in June but also on request for groups of 15 people or more.

Horaires d'ouvertures : 8h30 - 17h - Opening hours: 8:30 a.m. - 5 p.m.
Service le midi de 12h à 15h - Lunch service from 12 p.m. to 3 p.m.

Calendrier - Calendar

Samedi 30 et Dimanche 31 Mai (fêtes des mères)	Saturday 30th and Sunday 31th May (Mother's Day)
Samedi 6 et Dimanche 7	Saturday 6th and Sunday 7th
Samedi 13 et Dimanche 14	Saturday 13th and Sunday 14th
Samedi 20 et Dimanche 21 (fêtes des pères)	Saturday 20th and Sunday 21th (Father's Day)
Samedi 27 et Dimanche 28	Saturday 27nd and Sunday 28rd

Saison d'été - Summer season

La saison quand elle débutera dès le 4 **juillet**.

Nous serons **ouvert tous les midis** jusqu'au 27 Septembre inclus puis les **week-ends en Octobre**.

The season will begin on **July 4th**.

We will be open **for lunch every day** until September 27th, and then on **weekends in October**.



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LES BOISSONS - BEVERAGES

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Come have a drink at home

Soft - Soft drinks

SIROP À L'EAU ————— 2,50 €

Fruit syrup and water

SODA ————— 4,00 €

Coca - Orangina - Nestea - Ogeu - Schweppes - Limonade

PERRIER OU BADOIT (1L) ————— 5,50 €

SPARKLING WATER (1L)

JUS DE FRUIT ————— 4,00 €

FRUIT JUICE

BOUTEILLE D'EAU — 50cl 2,00 € 150cl 3,50 €

BOTTLE OF WATER

SUPPLÉMENT SIROP ————— 0,20 €

SYRUP SUPPLEMENT

Pêche - Menthe - Fraise - Grenadine - Citron

Peach - Mint - Strawberry - Grenadine - Lemon



Chaud - HOT DRINKS

PETITE BOISSON CHAUDE ————— 2,50 €

SMALL HOT DRINKS

Café - Décaféiné - Petit crème

Coffee - Decaffeinated - small coffee with milk

GRANDE BOISSON CHAUDE ————— 4,00 €

LARGE HOT DRINKS

Grand café - Grand crème - Thé - Infusion - Chocolat

Large coffee - Large coffee with milk - Tea - Herbal tea - Hot chocolate

VIENNOIS ————— 4,50 €

Grand café ou Grand chocolat avec chantilly

Large coffee or large hot chocolate with whipped cream



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LES BOISSONS - BEVERAGES

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Come have a drink at home

Chaud - Hot

IRISH COFFEE _____ 12,00 €
Café, whisky, chantilly, sucre de canne
Coffee, whisky, whipped cream, cane sugar

Apéritif - Aperitif

LA POTION DE LA BERGERE _____ 5,50 €
RED SANGRIA
Vin Rouge, agrumes, cannelle ect

GIN TONIC _____ 10,00 €
Gin Sapphire, Schweppes

SPRITZ BIGOURDAN _____ 8,00 €
Liqueur d'Armagnac ou de Sureau, Vin Sauvage

APÉRITIF _____ 4,00 €
Ricard - Baby (Clan Campbell) - Kir - Jaegger - Captain Morgan - Picon

APÉRITIF DOUBLE _____ 7,00 €
DOUBLE APERITIF
Whisky (Clan Campbell) - Suze - Floc de Gascogne blanc ou rouge (white or red) - Baronnie Myrtille

WHISKY _____ 8,00 €
Jack Daniels

Bière - Beer

BIÈRE PRESSION OU PANACHÉ au verre
DRAFT BEER OR SHANDY in a glass
Blonde Tuborg 4°
25cl _____ 4,00 €
50cl _____ 7,00€
1L _____ 12,50 €

Blonde Grimbergen 6,7° - bière d'abbaye
25cl _____ 5,00 €
50cl _____ 8,00 €

SUPPLEMENT

Picon
1 dose - 1 shot _____ 2,00 €
2 doses - 2 shots _____ 3,00 €

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Heineken 25cl _____ 5,50 €
Desperado 33cl _____ 6,00 €
Sarriat 33cl blanche ou ambrée _____ 8.00 €



Digestif

SAVOUREUX - TASTY _____ 5,00 €
Génépi - Fraise des bois - Manzana - Get 27 - Bayleys
Genepi - Wild strawberry - Manzana - Get 27 - Baileys

TRADITIONNELS - TRADITIONAL _____ 6,00 €
Armagnac Classique - Calvados - Eau de vie de poire
Classic Armagnac - Calvados - Pear eau de vie

SUPÉRIEURS - SUPERIOR _____ 10,00 €
Cognac - Armagnac Pellehaut supérieur (prix à voir au comptoir) - Don Papa
Cognac - Superior Armagnac Pellehaut (price to be checked at the counter) - Don Papa



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LA CARTE DU MOIS - card of the month

*Ici on épluche, on émince, on taille, on blanchit, on rôti, on braise, on poêle, on dresse... Bref, ici on cuisine !
Here, we peel, slice, chop, blanch, roast, braise, sauté, plate... In short, here we cook!*

La Charcutaille - Charcuterie

LE SAUCISSON AU PORC NOIR _____ 13,50 €
THE BLACK PORK SAUCISSON

L'ASSIETTE DE JAMBON DE PORC NOIR _____ 23,00 €
PLATE OF BLACK PORK HAM

En moyenne 20 mois de séchage. Minimum 160g
Average 20 months of aging. Minimum 160g

♥ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON _____ 8,50 €
HOMEMADE COUNTRY TERRINE

Pâté au foie de Porc Noir et boudin de Porc Noir
cuit au four - Black Pork Liver Pâté and Black Pork
Black pudding baked in the oven



La Barbaque - The Meat

L'AGNEAU DE CAMPAN _____ 24,50 €
THE CAMPAN LAMB

Pièce d'agneau avec sa garniture du jour
Portion of lamb with today's garnish

LA SAUCISSE _____ 16,50 €
THE SAUSAGE

Saucisse maison (180g) avec son écrasé de pomme de terre
Homemade Sausage (180g) with its crushed potato

LE STEAK - THE STEAK _____ 14,50 €

Steak haché de bœuf (180g) avec frites maison
Ground beef steak (180g) with homemade fries



Le Potager - The Vegetable Garden

LA SOUPE DE GARBURE - GARBURE SOUP _____ 13,00 €
Potée traditionnelle bigourdan à base de porc.
À partager (ou pas) selon la faim

Traditional Bigourdan stew with pork. To share
(or not) depending on your appetite.

LA SALADE - THE SALAD _____ 6,00 €
Salade verte, tomate, oignon - Green salad, tomato,
onion

L'ASSIETTE DE FRITES MAISON _____ 6,00 €
HOMEMADE FRENCH FRIES

LA SALADE DU BERGER _____ 18,50 €
THE SHEPHERD'S SALAD

Salade verte, fromage de brebis chaud
(Dominique Bouchait MOF), miel, noix, légumes
selon la saison - Green salad, warm sheep cheese
(Dominique Bouchait MOF - Best Craftsman of
France), honey, walnuts, seasonal vegetables

SUGGESTION(S) / PLAT(S) DU JOUR

Suggestion(s) / Dish(es) of the day

Voir l'ardoise du jour ou demander

See the daily specials board or ask our staff



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

SUR RÉSERVATION - BY RESERVATION

À réserver au moins 24 h à l'avance. Selon disponibilité des produits

To be reserved at least 24 hours in advance. Subject to product availability

Côté Ovin - On the sheep side

La Tarasconnaise est une race ovine rustique française allaitante. Principale race utilisée pour la production de l'agneau des Pyrénées.
The Tarasconnaise is a French rustic meat sheep breed. It's the main breed used for the production of Pyrenean lamb.

ÉPAULE D'AGNEAU - LAMB SHOULDER _____ 53,00 €

Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour

For 2 people, with the daily garnish

♥ NOIX DE GIGOT DE MOUTON _____ 48,00 €
LEG'S HEART OF SHEEP

Pour 2 personnes, avec frites et salade

For 2 people, with fries and salad

Côté Porcin - On the pork side

Notre porc noir est rustique de race gasconne. La qualité de sa viande se goûte et se voit.
Our Black Pig comes from the Gascon breed, known for its rusticity. You can taste and see the quality of its meat.

PLUMA _____ 27,00 €

Morceau pris dans l'échine, avec sa garniture du jour

Piece taken from the shoulder, with the daily garnish

♥ PRESSA - PRESSED PORK _____ 75,00 €

Cœur de l'échine (mini 800g) Center of the loin (minimum 800g)

Pour 2 personnes, avec frites maison et salade

For 2 people, with homemade fries and salad

Côté Bovin - On the cattle side

La viande de bœuf est un aliment riche en protéines, des nutriments indispensables.
Beef is a protein-rich food, providing essential nutrients.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE - AGED RIBEYE STEAK

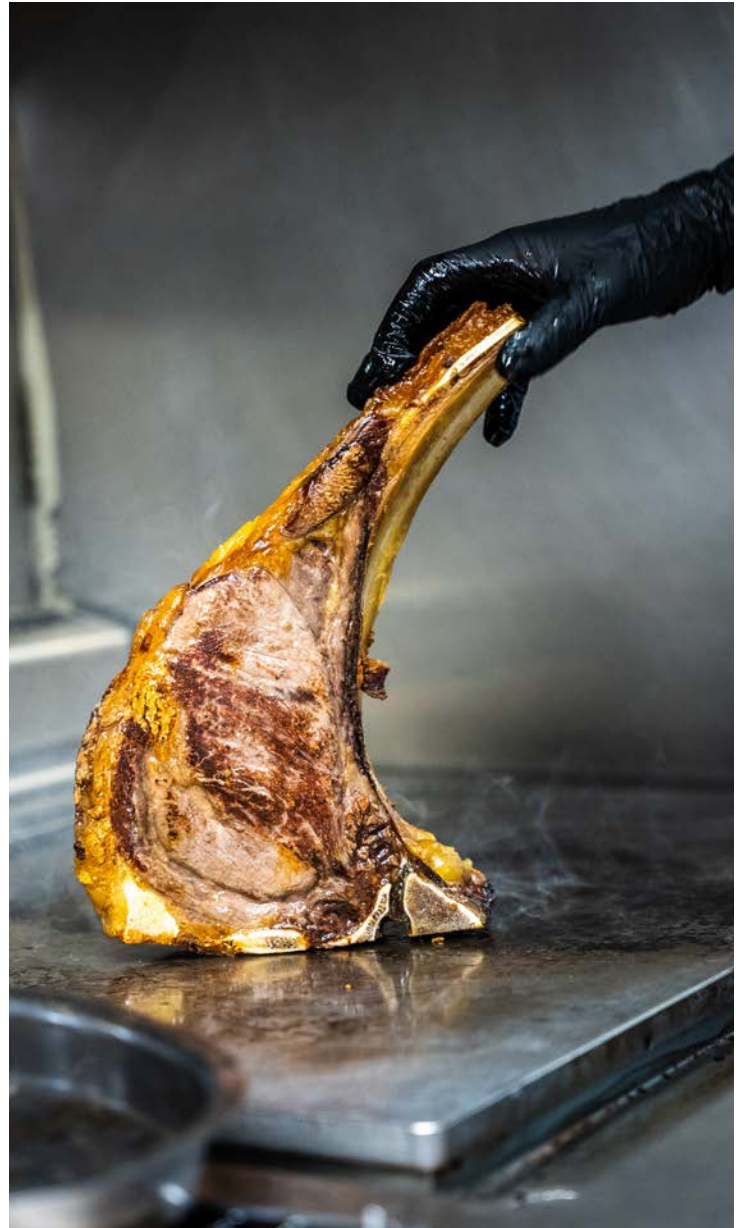
Choisissez votre pièce - Choose your cut

Pour 2 personnes, avec frites maison et salade

For 2 people, with homemade fries and salad

La pièce du moment - The cut of the moment

A Demander - Ask our staff



Formule de Groupe

Minimum 15 personnes.

Choisissez la formule qui vous convient

1 Menu avec plein de choix
1 Formule Boisson All Inclusive
Horaires aménagés
Salles privatisés

DEMANDEZ VOTRE DEVIS
à partir de
18,00 € / pers.
DEMANDEZ VOTRE DEVIS

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger


Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

Les fromages - The cheeses

La richesse naturelle de la flore de nos pâturages confère aux fromages des saveurs locales, uniques et variées.
The natural richness of the flora in our pastures gives the cheeses unique and varied local flavors.

ASSORTIMENT DE FROMAGES  13,50 €
Assortment of cheeses

Sélection de 3 fromages des Fromagers du Mont Royal, Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France.

Selection of 3 cheeses from Fromagers du Mont Royal, Dominique Bouchait, Best Craftsman of France.

« Dominique Bouchait, meilleur ouvrier de France Fromager 2011 connaît tous les fromages sur le bout des doigts ! Il voue une véritable passion à ces produits auxquels il consacre toute sa vie. Sa spécialité est indéniablement le Napoléon commingeois, un fromage de brebis qu'il a créé lui-même. »

"Dominique Bouchait, Best Craftsman of France Cheesemaker 2011, knows cheese like the back of his hand! He has a true passion for these products to which he dedicates his entire life. His specialty is undoubtedly the Napoléon commingeois, a sheep cheese that he created himself."



Les desserts - The desserts

La gourmandise, un vilain défaut ? Toutes ces merveilles sont faites maison, réalisées par notre pâtissier.
A small craving or a sweet tooth ? All these creations are homemade by our pastry chef

NOS DESSERTS DU JOUR _____ 6,00 €
Our daily deserts

Desserts maisons à annoncer en début de service

Homemade desserts to be announced at the start of the service

LA TARTE AUX MYRTILLES _____ 9,00 €
BLUEBERRY PIE
Accompagnée de sa chantilly
Served with whipped cream

CRÊPES - CREPES

Faites Maison - Homemade

Au sucre _____ 4,00 €
Sugar

Confiture maison _____ 4,50 €
Homemade marmelade

Chocolat _____ 4,50 €
Chocolate

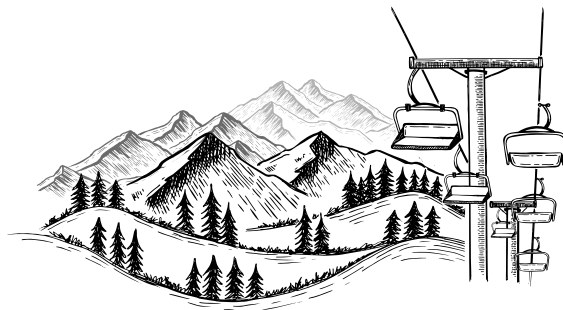
Supplément chantilly _____ 0,50 €
Extra whipped cream



Nous contacter - Contact us

 05 62 91 95 44  etapeduberger@gmail.com  www.etapeduberger.com   @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €



MENU DU DIMANCHE À 33€

SUNDAY MENU FOR 33€

*Le repas du dimanche peut être l'occasion de passer du temps entre amis ou en famille.
C'est pour cela que chaque dimanche nous mettons un menu élaboré aux saveurs de notre région.*

*Sunday lunch can be an opportunity to spend time with friends or family.
That's why every Sunday we offer a menu featuring the flavors of our region.*

Notre entrée - Entree

SOUPE DE GARBURE - GARBURE SOUP
Potée traditionnelle à base de porc
Traditional Bigourdan stew with pork.

Nos plats - Main courses

L'AGNEAU DES PYRÉNÉES - THE PYRENEAN LAMB
Pièce d'agneau de Campan avec sa garniture du jour
Portion of lamb with today's garnish

OU - OR

LE PORC FERMIER - FARMER PORK
Pièce de Porc fermier avec sa garniture du jour
Portion of farmer Pork with seasonal garnish

Nos desserts - Our desserts

À donner en début de service - to be announced at the start of the service

LA TARTE AUX MYRTILLES - BLUEBERRY PIE
Dessert maison pâtissier - Homemade pastry dessert

OU - OR

NOS DESSERTS DU JOUR - OUR DAYLY DESERTS
Dessert maison pâtissier - Homemade pastry dessert

Nous contacter

CARTE DES VINS - WINE LIST

Allez viens boire un p'tit coup à la maison, y'a du vin

Come on, come have a little drink at home, we've got wine

LES BLANCS - WHITE WINES

Sec - Dry

	VERRE GLASS	37,5 CL	75 CL
♥ TORUS PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	4,50 €		25,50 €
TANESSE - BORDEAUX - GONFRIER	4,00 €		17,00 €
VIGNES RETROUVÉES - AOC ST MONT - PLAIMONT	5,00 €		28,50 €
ELIA - IGP CÔTES DE GASCOGNE - PLAIMONT			18,50 €

Doux - SWEET

♥ CHARMES - IGP CÔTES DE GASCOGNE - PLAIMONT	4,50 €		25,50 €
TORUS - PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	5,50 €		33,50 €

LES ROSÉS - ROSÉ WINES

Vin de Domaine - Estate Wine

ROQUE STAR - AOC CÔTE DE PROVENCE - MOULIN DE LA ROQUE			22,50 €
--	--	--	---------

Vin de Château - Château Wine

MARSAN - BORDEAUX - GONFRIER	4,00 €	10,00 €	17,00 €
♥ BOIS DE MATHIEU - SAINT MONT - PLAIMONT	4,50 €		23,50 €

CHAMPAGNES

BLANC DE NOIR - H DE BLIN (cuvée maître restaurateur)			60,00 €
BRUT - RUINART			100,00 €
BLANC DE BLANC - RUINART			200,00 €
			MAGNUM 450,00 €

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

CARTE DES VINS - WINE LIST

Allez viens boire un p'tit coup à la maison, y'a du vin

Come on, come have a little drink at home, we've got wine

LES ROUGES - RED WINES

Vin de Domaine - Estate Wine

	VERRE	37,5 CL	75 CL
ÉDITION « L'ÉTAPE DU BERGER » - ST MONT - PLAIMONT	3,50 €	10,50 €	15,50 €
MARQUIS DE BERN - BORDEAUX - GONFRIER		12,50 €	18,50 €
TORUS - MADIRAN - BRUMONT	5,00 €	18,50 €	25,50 €
TOUR BOISEE - MINERVOIS - PODOU 			25,50 €
VIN DU MOIS			A Demander

Vin de Château - Château Wine

MANISSY - AOC CÔTES DU RHONES - ANDRE 			26,50 €
SABAZAN - AOC ST MONT - PLAIMONT			30,50 €
LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER	5,00 €	17,50 €	30,50 €
BOUSCASSE - MADIRAN - BRUMONT		20,50 €	45,00 €
BOUSCASSE VIEILLES VIGNES - MADIRAN - BRUMONT			60,00 €
 MONTUS - MADIRAN - BRUMONT		25,50 €	55,00 €



Notre sélection prestige - Our Prestige Selection

MONTUS LA TYRE - MADIRAN - BRUMONT 160,00 €

Parmi le top 3 % des vins du monde entier. À cépages Tannat
Among the top 3% of wines worldwide. Made from Tannat grapes.

SUMMUM LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER 55,00 €

La meilleure cuvée du plus gros producteur de Bordeaux. À cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
The best cuvée from the largest producer in Bordeaux. Made from Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot grapes.

HAUT-MARBUZET - ST ESTEPHE - DUBOSC 130,00 €

Parmi le top 1 % des vins du monde entier. À cépages Cabernet Sauvignon
Among the top 1% of wines worldwide. Made from Cabernet Sauvignon grapes.

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberge@gmail.com 🌐 www.etapeduberge.com   @etapeduberge

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €