



**20€**  
par personne

# LE MENU DES GROUPES

Minimum 10 personnes\*\*

## Options supplémentaires par personne et sur demande

### Boissons ..... +8€/pers

All Inclusive : 1 apéro, 2 verres de vin,  
1 café\*

### Charcuterie à partager ..... +5€/pers

- à l'apéro

Planche de charcuterie de Porc Noir

### Fromage à partager ..... +6€/pers

- à l'apéro ou avant le dessert

Assiette de fromages de Dominique

Bouchait Meilleur Ouvrier de France

Le menu est servi à l'ensemble du  
groupe et nous vous proposons de **ne**  
**changer que les plats d'une minorité.**

Afin de vous servir du mieux possible,  
nous vous proposons deux horaires de  
services : 11h45 et 14h15.

\***apéro** : verre de Tanesse blanc sec, soft ou demi de  
blonde ; **vin** : Saint-Mont rouge Étape du berger ou  
Bordeaux rosé Marquis de Berne

\*\*ou 400€ minimum

## LE MENU

Entrée, plat et dessert

### Garbure au Porc Noir

*Spécialité bigourdane*

\*

### Mouton du Tourmalet

*Frites et salade*

\*

### Parfait glacé

### myrtille OU chocolat

*sur son sablé amande et crumble*

Entrée + plat OU Plat + dessert : 18€

Menu végétarien sur demande

Menu enfant -12 ans : 18€

*Terrine maison + steak haché frites  
+ 1 boule de glace*

## Options de remplacement par personne et sur demande

### Charcuterie ..... +3€/pers

Assiette de charcuterie maison

\*

### Porc Noir ..... +5€/pers

Pièce de Porc Noir, garniture de saison

### Agneau ..... +7€/pers

Agneau de Campan, garniture de saison

### Côte de boeuf ..... +20€/pers

500g de côte de boeuf, frites et salade

### Poisson ..... +5€/pers

Truite des Pyrénées, garniture de saison

\*

### Tarte myrtille et sa chantilly.. +5€/pers

### Pièce entière ..... +7€/pers

pour l'ensemble du groupe

- Omelette norvégienne flambée
- Autre gâteau sur demande  
(ex : anniversaire)