



Une histoire de famille, une famille de 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'hiver

De début décembre à début avril

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

Horaires : de 8h30 à 16h45.

Repas le midi : de 11h45 à 15h.

Le soir : pour les piétons sur réservation uniquement.



L'été

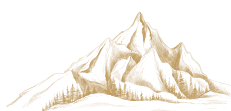
De fin mai à début octobre

Horaires : de 8h30 à 17h00

Repas le midi : de 12h à 14h45

(fortement conseillé de réserver)

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



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



Produits de la Ferme de la Famille Abadie : charcuteries, viandes maturées, légumes du jardin et desserts maison.



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

Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com 📱 @etapeduberger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €



COMMENT PASSER SA COMMANDE

01
Attendez qu'une personne vous place.
De 11h30 à 15h la terrasse du haut et l'intérieur sont réservés pour le restaurant.

02
Consultez notre carte (en jetant un coup d'œil sur l'ardoise du jour)
Choisissez tout ce qui vous donne envie, de la boisson en passant par l'entrée, le plat et le dessert.
Pensez à commander de l'eau si vous le souhaitez, l'eau courante n'étant pas potable.

Service à l'extérieur

Passer votre commande en vous approchant du comptoir à l'intérieur (il faut parfois attendre un peu). Pour saisir votre commande nous vous demanderons votre numéro de table ainsi que le règlement.

Service à l'intérieur

03
Pour passer votre commande, attendez à votre table qu'un serveur vienne la prendre.
Pour régler, pensez à récupérer le bon de commande placé sous votre numéro de table et dirigez-vous vers le comptoir.

04
Allez aux toilettes à l'extérieur du bâtiment.
Descendez les escaliers et allez directement à droite, seconde porte.
L'accès est gratuit pour nos clients, il suffit de nous demander un code.

05
Passez un bon moment en appréciant nos produits et notre magnifique cadre.

Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

SANS ALCOOL

LES BOISSONS

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Soft

SIROP À L'EAU _____ 3,00 €

SODA _____ 4,50 €

Coca - Orangina - Nestea - Ogeu - Schweppes - Limonade

PERRIER OU BADOIT (1L) _____ 6,50 €

JUS DE FRUIT _____ 4,50 €

BOUTEILLE D'EAU _____ 50cl 2,50 € 150cl 4,00 €

SUPPLÉMENT SIROP _____ 0,20 €

Pêche - Menthe - Fraise - Grenadine - Citron



Chaud

PETITE BOISSON CHAUDE _____ 2,50 €

Café - Décaféiné - Petit crème

GRANDE BOISSON CHAUDE _____ 4,00 €

Grand café - Grand crème - Thé - Infusion - Chocolat

VIENNOIS _____ 4,50 €

Grand café ou Grand chocolat avec chantilly



Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

LES BOISSONS

AVEC ALCOOL

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Chaud

IRISH COFFEE _____ 12,00 €
Café, whisky, chantilly, sucre de canne

VIN CHAUD _____ 6,00 €
Vin Rouge, agrumes, cannelle ect ...

Apéritif

GIN TONIC _____ 10,00 €
Gin Sapphire, Schweppes

APÉRITIF _____ 4,50 €
Ricard - Baby (Clan Campbell ou Ballantines) - Kir -
Jaegger - Captain Morgan - Picon

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

WHISKY _____ 8,00 €
Jack Daniels

Bière

BIÈRE PRESSION OU PANACHÉ

Blonde Parkerbrau
25cl _____ 4,50 €
50cl _____ 7,00 €
1L _____ 12,00 €

SUPPLEMENT

Picon
1 dose _____ 2,00 €
2 doses _____ 3,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25cl _____ 5,50 €
Desperado 33cl _____ 6,00 €
Aoucataise 33cl _____ 8,00 €



Digestif

SAVOUREUX _____ 5,50 €
Génépi - Fraise des bois - Manzana - Get 27 - Bayleys

TRADITIONNELS _____ 7,00 €
Armagnac Classique - Calvados - Eau de vie de poire

SUPÉRIEURS _____ 10,00 €
Cognac - Armagnac Pellehaut supérieur - Don Papa



Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com 📱 @etapeduberger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

LA CARTE DU MOIS

*Ici on épluche, on émince, on taille, on blanchit, on rôti,
on braise, on poêle, on dresse... Bref, ici on cuisine !*

La Charcutaille

LE SAUCISSON AU PORC NOIR _____ 12,00 €

L'ASSIETTE DE JAMBON DE PORC NOIR _____ 21,00 €
En moyenne 20 mois de séchage. Minimum 160g

♥ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON _____ 8,00 €
Pâté au foie de Porc Noir et boudin de Porc Noir
cuit au four

La Barbaque

L'AGNEAU DE CAMPAN _____ 23,00 €
Pièce d'agneau avec sa garniture du jour

LE PORC NOIR _____ 22,00 €
Pièce de porc noir avec sa garniture du jour

LE STEAK _____ 14,00 €
Steak haché de bœuf (180g) avec frites maison
et salade

SUGGESTION(S) / PLAT(S) DU JOUR
Voir l'ardoise du jour ou demander



Le Potager

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

LA TERRINE DE SALADE _____ 6,00 €
Salade verte, tomate, oignon

L'ASSIETTE DE FRITES MAISON _____ 5,50 €

LA SALADE DU BERGER _____ 18,50 €
Salade verte, fromage de brebis chaud
(Dominique Bouchait MOF), miel, noix, légumes
selon la saison

L'ASSIETTE DE GARNITURE DU JOUR _____ 10,00 €
Féculent, légume, purée du Jour et salade verte



Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com 📱 @etapeduberger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

SUR RÉSERVATION

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

Côté Ovin

La Tarasconnaise est une race ovine rustique française allaitante. Principale race utilisée pour la production de l'agneau des Pyrénées.

♥ ÉPAULE D'AGNEAU _____ 50,00 €
Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour

GIGOT D'AGNEAU _____ 80,00 €
Pour 4 personnes, avec sa garniture du jour

Côté Porcin

Notre porc noir est rustique de race gasconne. La qualité de sa viande se goûte et se voit.

PLUMA _____ 26,00 €
Morceau pris dans l'échine, avec sa garniture du jour

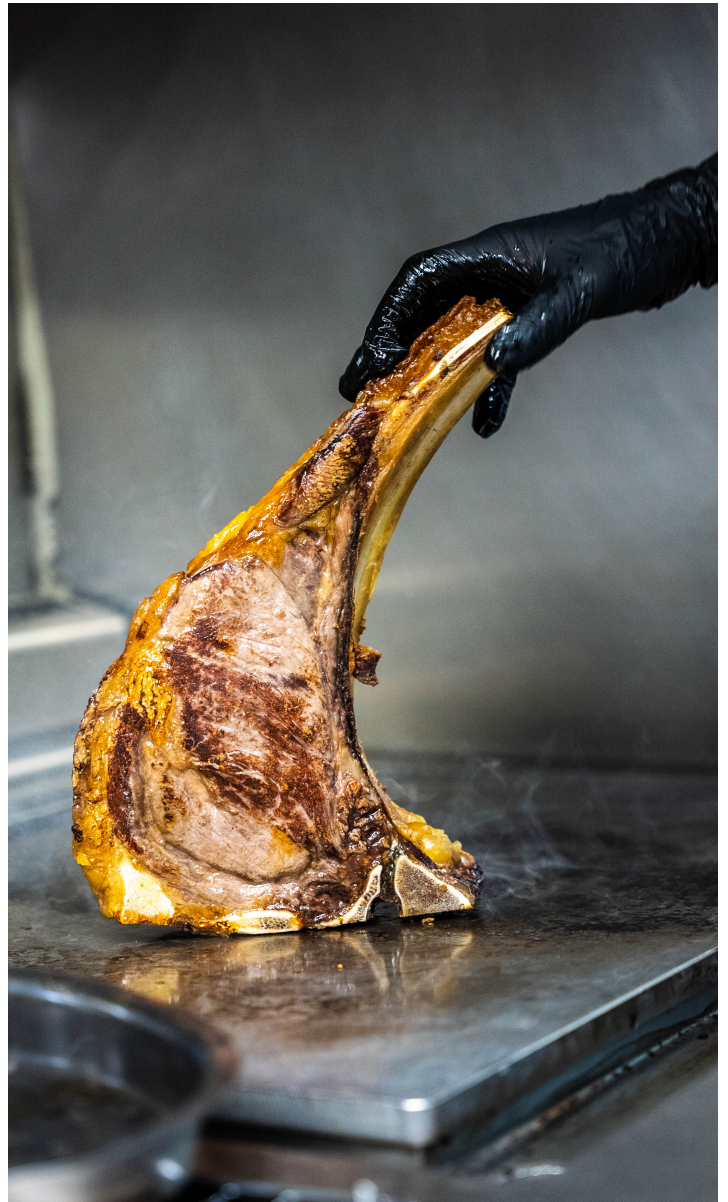
♥ PRESSA _____ 70,00 €
Cœur de l'échine (mini 700g)
Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour

Côté Bovin

La viande de bœuf est un aliment riche en protéines, des nutriments indispensables.

♥ CÔTE DE BŒUF MATURÉE
Choisissez votre pièce
Pour 2 personnes, avec frites maison et salade
Black Angus mature 1 mois minimum _____ 65,00 €/kg

LA PIÈCE DU MOMENT _____
A Demander



Soirées En Altitude

Tous les Mercredis et Samedis soir
Pour les groupes : tous les autres soirs
4 Menus
A/R Motoneiges
A/R Dameuses
Soirées Spéciales



Nous contacter

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com 📱 @etapeduberger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

CARTE DES DESSERTS

Ce n'est pas que pour les gourmands !

Les fromages

La richesse naturelle de la flore de nos pâturages confère aux fromages des saveurs locales, uniques et variées.

ASSORTIMENT DE FROMAGES  _____ 13,00 €

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



Les desserts






La gourmandise, un vilain défaut ? Toutes ces merveilles sont faites maison, réalisées par notre pâtissier.

LA TARTE AUX MYRTILLES _____ 10,00 €
Accompagnée de sa chantilly

LE BABA AU RHUM _____ 11,00 €
Accompagné de sa chantilly

LE DESSERT DU JOUR
Voir l'ardoise du jour ou demander

Nous contacter

 05 62 91 95 44  etapeduberger@gmail.com  www.etapeduberger.com   @etapeduberger
Supplément couverts 1,50 € Règlements acceptés : Espèces, carte bancaire minimum 10,00 €

CARTE DES VINS

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

LES BLANCS

Sec

	VERRE	37,5 CL	75 CL
♥ TORUS PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	4,50 €		25,00 €
TANESSE BORDEAUX - GONFRIER	3,50 €		16,50 €
VIGNES RETROUVÉES - PLAIMONT	4,50 €		28,00 €

Doux

CHARMES CÔTES DE GASCOGNE - PLAIMONT	4,00 €		25,00 €
♥ TORUS PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	5,00 €		33,00 €

LES ROSÉS

Vin de domaine

PELLEHAUT HARMONIE - CÔTE DE GASCOGNE - BERAUT			21,00 €
MARQUIS DE BERN - BORDEAUX - GONFRIER	3,50 €	10,00 €	16,50 €

Vin de château

♥ BOIS DE MATHIEU - SAINT MONT - PLAIMONT	4,00 €		26,00 €
PERLE DE ROSELINE - PROVENCE - ROSELINE DISTRI			32,00 €

LES CHAMPAGNES

BLANC DE NOIR - H DE BLIN (cuvée maître restaurateur)		60,00 €	
BRUT - RUINART		100,00 €	
PALME D'OR - NICOLAS FEUILLATE		120,00 €	MAGNUM
BLANC DE BLANC - RUINART		200,00 €	450,00 €


Nous contacter

CARTE DES VINS

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

LES ROUGES

Vin de domaine

	VERRE	37,5 CL	75 CL
ÉDITION « L'ÉTAPE DU BERGER » - ST MONT - PLAIMONT	3,50 €	10,00 €	15,00 €
MARQUIS DE BERN - BORDEAUX - GONFRIER		12,00 €	18,00 €
PELLEHAUT HARMONIE - CÔTES DE GASCOGNE - BERAUT			21,00 €
TORUS - MADIRAN - BRUMONT	4,50 €	15,00 €	25,00 €
TOUR BOISEE - MINERVOIS - PODOU 			25,00 €
VIN DU MOIS			A Demander

Vin de château

SABAZAN - ST MONT - PLAIMONT			35,00 €
MANISSY - LIRAC (COTES DU RHONES) - ANDRE 			35,00 €
LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER			30,00 € MAGNUM
BOUSCASSE - MADIRAN - BRUMONT	20,00 €	40,00 €	80,00 €
 BOUSCASSE VIEILLES VIGNES - MADIRAN - BRUMONT			55,00 €
MONTUS - MADIRAN - BRUMONT	25,00 €	50,00 €	90,00 €



Notre sélection prestige

MONTUS LA TYRE - MADIRAN - BRUMONT	160,00 €
<i>Parmi le top 3 % des vins du monde entier. À cépages Tannat</i>	
SUMMUM LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER	60,00 €
<i>La meilleure cuvée du plus gros producteur de Bordeaux. À cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
HAUT-MARBUZET - ST ESTEPHE - DUBOSC	130,00 €
<i>Parmi le top 1 % des vins du monde entier. À cépages Cabernet Sauvignon</i>	

Nous contacter