



LA BRASSERIE



COCKTAILS avec alcool

MOJITO CLASSIC7,90 €

Rhum, cassonade, citron vert, Perrier, menthe fraîche,
sirop de mojito

GIN PAMPLEMOUSSE7,90 €

Gin, Schweppes, sirop de pamplemousse

LE BLUES MAN7,90 €

Vodka, jus de citron vert, sirop de pêche blanche,
jus de cranberry

PINA COLADA7,90 €

Rhum, boisson à l'ananas et noix de coco, jus d'ananas

APÉRITIFS

KIR vin blanc au Jurançon - 10 cl......4,20 €
vin pétillant - 10 cl. (Cassis, mûre, pêche)....4,40 €

L'OR DU ROI - 10 cl. Jurançon vendange tardive5,30 €

WHISKY - 4 cl......5,70 €

WHISKY COCA.....6,20 €

RICARD - 2 cl......4,20 €

MARTINI ROUGE ou BLANC - 6 cl.4,50 €

JACK DANIEL- 4 cl.6,80 €

PORTO - 6 cl......4,20 €

SANGRIA MAISON - 10 cl......4,40 €

EAUX

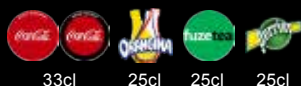
ABATILLES  - eau minérale plate - 1 l.4,60 €

- eau minérale plate - 0,5 l.3,60 €

SAN PELLEGRINO - eau minérale gazeuse - 1 l. ...4,60 €

- eau minérale gazeuse - 0,5 l....3,60 €

SODAS ET SOFTS



33cl 25cl 25cl 25cl

SODAS4,20 €

COCA COLA - 33 cl. COCA COLA sans sucre - 33 cl.

ORANGINA - 25 cl. FUZZE TEA - 25 cl. PERRIER - 33 cl.

SIROP À L'EAU2,30 €

Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche

DIABOLO3,30 €

JUS DE FRUITS Orange, ananas, pomme4,10 €

COCKTAILS sans alcool

VIRGIN COLADA7,60 €

Boisson à l'ananas et noix de coco, jus d'ananas,
Sirop saveur rhum

VIRGIN MOJITO7,60 €

Sirop saveur rhum, citron vert, Perrier, menthe fraîche,
Sirop de mojito

BÂTON ROUGE6,90 €

Nectar de multifruits et sirop de grenadine

BIÈRES PRESSION

KRONENBOURG 1664

25 cl. 4,50 €

50 cl. 7,70 €

MONACO / PANACHÉ (seulement avec la 1664)

25 cl. 4,60 €

50 cl. 7,80 €

GRIMBERGEN BLONDE

25 cl. 5,20 €

50 cl. 8,70 €

OLDARKI AU PATXARAN (ambrée)

25 cl. 5,60 €

50 cl. 9,30 €

DIGESTIFS

**COGNAC, LIQUEUR DE MENTHE, POIRE,
MANZANA, ANISETTE MARIE BRIZARD**

2 cl.4,30 € 4 cl.6,30 €

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne 10 cl......7,50 €

Bouteille Champagne 75 cl.38,00 €



Nos pichets

PICHET ROSÉ - BEARN AOP

Verre - 12 cl. 3,40 €

Pichet - 25 cl. 5,50 €

Pichet - 50 cl..... 9,40 €

PICHET ROUGE - MERLOT RIBEAUPIERRE

Verre - 12 cl. 3,40 €

Pichet - 25 cl. 5,50 €

Pichet - 50 cl..... 9,40 €

VINS ROUGES

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL (VIN DE LOIRE)

Verre - 12 cl. 5,30 €

Btle - 75 cl..... 25,50 €

BORDEAUX ST EMILION

Verre - 12 cl. 5,30 €

Btle - 75 cl..... 25,50 €

CÔTES DU RHÔNE

Verre - 12 cl. 3,70 €

Btle - 75 cl..... 16,60 €



VINS ROSÉS

ROSÉ DU BEARN - DOMAINE LARRIBÈRE

Verre - 12 cl. 4,40 €

Btle - 75 cl..... 18,60 €

CÔTE DE PROVENCE

Verre - 12 cl. 5,30 €

Btle - 75 cl..... 19,60 €



VINS BLANCS

CHARDONNAY PRÉJUGÉS

Verre - 12 cl. 5,40 €

Btle - 75 cl..... 25,5 €

«GRAIN SAUVAGE» - JURANÇON SEC

Verre - 12 cl. 4,40 €

Btle - 75 cl..... 19,50 €



TAPAS

AILERONS DE POULET FRITS sauce barbecue
5 pièces 6,90 €

MIX BRASSERIE

(Oignons rings, samoussa aux légumes, ailerons de poulets frits sauce barbecue)
12 pièces 15,60 €

STICKS DE MOZZARELLA (X6) ✓ 6,00 €

ASSIETTE MIXTE (charcuterie, fromage)
à partager 17,80 €

PANIER FROMAGER

(Stick de mozzarella, stick de chèvre, bouchée de camembert)
12 pièces 12,80 €

NEW DUO D'AUMONIÈRES ET OIGNONS RINGS

(4 mini aumonières boudins, 4 mini aumonières chorizo, 4 oignons rings)
12 pièces 15,60 €



POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS, COCKTAILS, SODAS...



SALADES

SALADE CÉSAR 16,60 €
(Salade, filet de poulet, grana padano, bacon, croûtons, sauce César)

SALADE CHÈVRE CHAUD ✓ 14,20 €
(Salade, carottes rapées, oignon rouge, tomate, chèvres chauds, miel sur pains grillés, germe de soja)

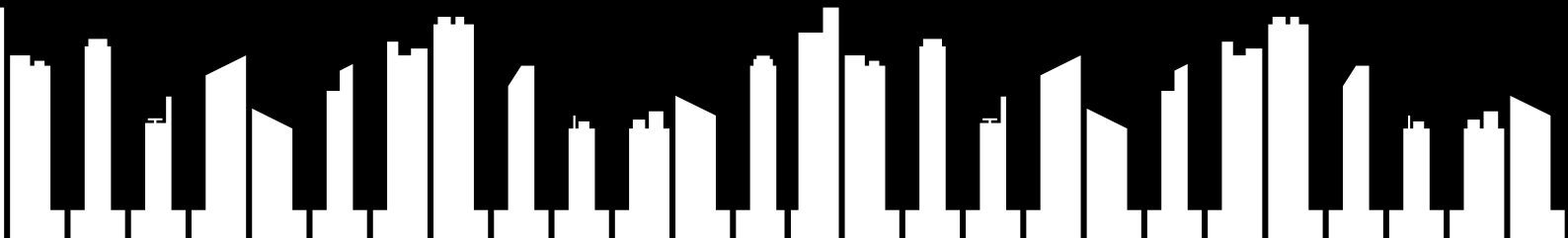
SALADE DU SUD OUEST 17,90 €
(Salade, tomates, oignons rouges, tranche de magret fumé, gésiers, pignon de pin)

NEW SALADE OCÉANE 18,60 €
(Salade, avocat, queues de crevette, pamplemousse, tomate, saumon fumé, germe de soja, sauce cocktail)

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON 100 gr env 8,80 €
(Huile d'olive, basilic, citron vert)

NEW ŒUFS MAYONNAISE à partager 6,80 €
(Œufs, salade, tomate)



LESCRUS

TARTARE DE BOEUF 🏆

Classic 16,30 €

XXL 23,80 €

(Assaisonné, non préparé ou saisi)

TARTARE DE SAUMON 200 gr env 17,20 €

(Huile d'olive, citron, basilic)



BURGERS



CHEESE BURGER 14,60 €

(Steak haché de boeuf, buns, salade, tomate, oignon rouge, cornichons, cheddar, sauce burger)

BACON BURGER 16,60 €

(Steak haché de boeuf, buns, salade, tomate, oignon rouge, bacon, cheddar, sauce burger)

CHICKEN BURGER 15,60 €

(Crispy chicken, buns, salade, tomate, bacon, cornichon sauce bbq)

NEW BURGER BASQUE 18,60 €

Bun's noir, steak haché de bœuf, poivrons piquillos, chorizo, salade, oignons rouges, fromage de brebis, sauce basque piquante

VEGGIE BURGER 15,60 €

(Galette de pomme de terre, buns, salade, oignon rouge, cornichon, fromage de chèvre, tomate confite, sauce pesto)

*** FORMULE DOUBLE STEAK
POUR 3,50 € DE PLUS**

VIANDES GRILLÉES

LES GRANDS CRUS

BAVETTE ANGUS 250 grs env	22,20€
COEUR DE FAUX-FILET RACE ANGUS 200 grs env	18,90€
COEUR DE RUMSTECK RACE AUBRAC 200 grs env	18,80 €
FAUX-FILET RACE SALERS 200 grs env	18,40 €

LES AUTRES VIANDES

CÔTE DE BŒUF 500 grs env	29,90 €
ENTRECÔTE DE BŒUF 300 grs env	23,60 €
MAGRET DE CANARD ENTIER	26,80 €
ANDOUILLETTE « 5A »	17,90 €
CHILI CON CARNE « MAISON »-RIZ	16,70 €
AILERONS DE POULET	14,20 €
Sauce barbecue (10 pièces)	
STEAK HACHÉ DE BŒUF FAÇON BOUCHÈRE	9,95 €
(Supplément œuf +0,50€)	
BROCHETTE D'ARaignée DE PORC - 180 grs env	13,60 €



POISSONS

BROCHETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES

(5 pièces) 23,60 €

(Tomates confites, sauce béarnaise, riz)

NEW L'OMBLE CHEVALIER et son beurre blanc 16,60 €

(Famille du saumon)

NEW DOS DE CABILLAUD 16,80 €

Nappé de beurre blanc

FISH & CHIPS 15,40 €

(Filet de cabillaud façon fish & chips avec sauce tartare)



GARNITURES

FRITES, POMMES DE TERRE AU FOUR, RIZ, SALADE, HARICOTS VERTS,
PÂTES AUX FROMAGES, LÉGUMES DU JOUR



1 SAUCE «MAISON» AU CHOIX

(Roquefort, Poivre, Échalote)

AUTRES SAUCES AU CHOIX

(Béarnaise, Tartare, Barbecue)

Assiette de garniture seule 3,00 €

Garniture supplémentaire 2,00 €

Sauce supplémentaire 1,00 €

MENU PLAISIR

21,90 €

(plat + boisson + dessert)

PAVÉ DE RUMSTEACK

ou

AILERONS DE POULET sauce barbecue (10 pièces)

ou

BACON BURGER

(Steak haché de bœuf, buns, salade, tomate, oignon rouge, bacon, cheddar, sauce burger)

ou

VEGGIE BURGER

(Galette de pomme de terre, buns, salade, oignon rouge, cornichon, Fromage de chèvre, tomate confite, sauce pesto)

ou

OMBLE CHEVALIER (famille du saumon), (Riz et son beurre blanc)

BOISSONS

Verre de vin Merlot Ribeaupierre AOP 12 cl (rouge),

Verre de vin de pays du Bearn AOP 12 cl (rosé),

Verre de vin 12 cl (blanc),

Abatilles 50 cl, San Pellegrino 50 cl, bière pression 25 cl 1664, verre 25 cl. : Oasis, Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Fuze tea.

DESSERTS

CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS

ou

CARAMEL LIÉGEOIS

ou

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

(Glace vanille ou chantilly)

ou

CRÈME BRÛLÉE

ou

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR

(Mini crème brûlée, glace vanille artisanale et sa mignardise du moment)

SUPPLÉMENT 2,50 € POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT

MENU BRASSEUR

18,90€

(plat + boisson + dessert)

STEACK DE BŒUF MARINÉ *ou* LA BROCHETTE D'ARAIGNÉE DE PORC 180 gr

ou
SALADE DE CHÈVRE CHAUD 

(Salade, carottes rapées, miel, oignon rouge, tomate, chèvres chauds sur pains grillés, germe de soja)

ou
FISH & CHIPS (filet de cabillaud façon fish & chips avec sauce tartare)

Verre de vin Merlot Ribeaupierre AOP 12 cl (rouge),

Verre de vin de pays du Bearn AOP 12 cl (rosé),

Verre de vin 12 cl (blanc),

Abatilles 50 cl, San Pellegrino 50 cl, bière pression 25 cl 1664,
verre 25 cl. : Oasis, Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Fuze tea.

PROFITEROLLES 2 choux

(Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, choux, amandes grillées)

ou
COUPE DE GLACE 3 boules (au choix)

ou
CAFÉ DU BRASSEUR

(Café expresso, fromage blanc au caramel ou coulis de fruits rouges)

MENU EXPRESS

10,50€

(plat + boisson) **ou** (plat + café brasseur **ou** glace)

LE BOUCHER

(Steak haché de bœuf)

ou **CRISPY CHICKEN PANÉES** sauce barbecue

ou
NEW SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

ou
Verre de vin Merlot Ribeaupierre AOP 12 cl (rouge),

Verre de vin de pays du Bearn AOP 12 cl (rosé),

Verre de vin 12 cl (blanc),

Abatilles 50 cl, San Pellegrino 50 cl, bière pression 25 cl 1664,
verre 25 cl. : Oasis, Coca Cola, Orangina, Fuze tea

ou

CAFÉ DU BRASSEUR

(Café expresso, fromage blanc au caramel ou coulis de fruits rouges)

ou **COUPE VANILLA** (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée)

ou **COUPE DE GLACE 2 boules (aux choix)**



DESSERTS



la compagnie des desserts

Desserts proposés par mon artisan glacier « la compagnie des desserts »

Les glaces



Coupes de glaces 7,00 €

• COUPE BOUNTY

Sorbet coco, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

• COUPE BRASSERIE

Glace vanille, glace caramel, glace chocolat, sauce caramel, crème fouettée, brownie

• DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

• PÊCHE MELBA

Glace vanille, oreillon de pêche, coulis de fruits rouges, crème fouettée

NEW • COUPE FRUITS ROUGES

Glace bulgare, sorbet cassis, mélange fruits rouges, coulis fruits rouges, crème fouettée

• NOS LIEGEOIS (caramel, chocolat, ou café)

Glace caramel : glace vanille, sauce caramel, crème fouettée

Glace chocolat : glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

Glace café : glace vanille, café liquide, crème fouettée



Coupes de glaces alcoolisées 7,70 €

• COUPE COLONEL

Sorbet citron, vodka

• COUPE LOUISIANE

Glace créole rhum raisin, rhum

Votre coupe personnalisée

Parfum (glace vanille, chocolat, café, caramel, coco, bulgare nature, sorbet fraise, citron, cassis)

2 boules 4,80 €

3 boules 5,80 €

Supplément topping au choix :

sauce caramel, sauce chocolat chaud « maison », coulis fruits rouges, crème fouettée à 1,00 €



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE (Avec salade) 5,50 €

CRÈME BRULÉE 7,00 €

**NOS PROFITEROLLES GOURMANDES :
CHOUX « MAISONS »**

1 CHOU 3,20 € **2 CHOUX** 6,10 € **3 CHOUX** 7,80 €

(Choux, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée, amandes grillées)

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,00 €

(Servie avec une boule de vanille et sauce caramel)

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 7,00 €

(Servie avec une boule vanille ou crème fouettée)

BABA AU RHUM 7,80 €

(Servie avec crème fouettée)

TARTE FINES AUX POMMES VAL DE LOIRE 7,50 €

(Servie avec une boule vanille ou crème fouettée)

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 7,00 €

(Meringue moelleuse, fruits rouges, coulis de fruits rouges, crème fouettée)



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ 2,10 €

Torréfacteur palois « le gascon »

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR 6,50 €

(Mini crème brûlée, glace vanille artisanale, et sa mignardise du moment)

LE CAFÉ DU BRASSEUR 3,10 €

(Café expresso, fromage blanc caramel ou coulis de fruits rouges)

DOUBLE CAFÉ 4,20 €

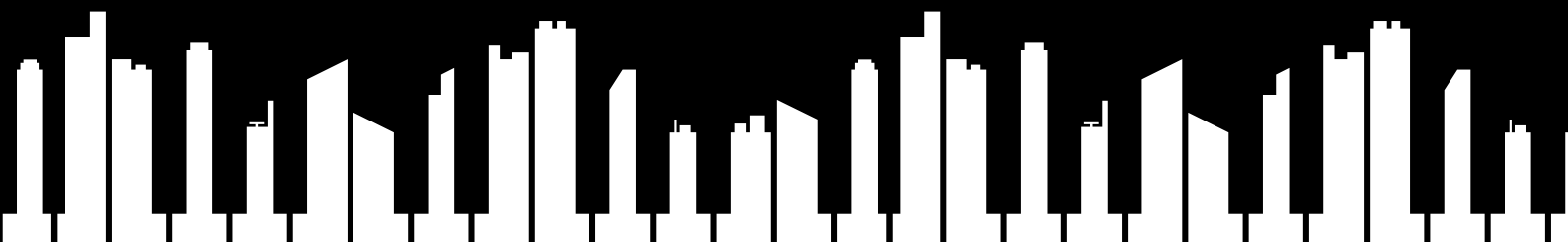
THÉ OU INFUSION 2,50 €

CAFÉ VIENNOIS 3,90 €

(Café, crème fouettée)

IRISH COFFEE 6,50 €

(Café, whisky 2 cl., sirop de sucre de canne, chantilly)



MENU ENFANT

(plat + dessert) jusqu'à 10 ans

6,20€

PLATS

CHEESE BURGER

(Buns, steak haché, cheddar, ketchup)

ou

NUGGETS DE POULET

ou

STEAK HACHÉ DE BŒUF

ou

POISSON PANÉ

DESSERTS

BARBE À PAPA

ou

GLACE 2 BOULES

ou

COMPOTE DE POMMES

BOISSONS

+1€

Le verre



Original ou
zéro

25cl



25cl



25cl



25cl



20cl

jus
de fruit
25cl

sirop à
l'eau
25cl

Diabolo
25cl