



Pic du Midi
Tourmalet

CARTE
DU 2877



***Dégustez au sommet
les produits des Pyrénées !***





**Tous nos plats
sont faits maison**



LE PETIT GOURMET

Suprême de volaille
sauce forestière

OU

Poisson du moment
servi avec son écrasé
de pomme de terre

**Gourmandise
du Pâtissier**

15€

**ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT**

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

44€

🍷 *Végétarien*

*En cas d'allergie consulter
notre liste à disposition*

Prix service compris.

PLATS

Haricots Tarbais aux saveurs marines
Saucisse de poissons (Truite des Pyrénées
de Lau Balagnas, Dos de julienne,
salicorne)

**Gigotine de poule noire d'Astarac farcie,
sauce suprême** Pâtes locales au petit
épeautre et champignon de Madiran
façon risotto BIO

Filet de bœuf, sauce au vin de Madiran
«**Château Bouscassé**» Maison Brumont,
Écrasée de pomme de terre BIO

🍷 **Pâtes locales au petit épeautre façon
risotto** Champignon Madiran, tofu,
légumes de saison

ENTRÉES

**Bouillon de crevettes grises
aux notes asiatiques** Foie frais poêlé
du Sud-Ouest, pomme de terre BIO
confite au jus de crustacé

**Croustillant de joue de bœuf confite
au Madiran «Torus» Maison Brumont**
Cèpes et anguille fumée, salade
de salicorne

🍷 **Balade autour du champignon
brun BIO de Madiran** • Velouté de
Champignon façon Cappuccino -
Champignon rôti farci au Galabar de
porc noir de Bigorre - Tartare de pousse :
fleur de sel, piment d'Espelette,
huile de Colza BIO

DESSERTS

l'Insolite
Croustillant chocolat, ganache montée
au fromage bleu des Pyrénées
de la Ferme de Sayous, glace aux noix

🍷 **Le pur cacahuète**
Lait, crème montée, pralinée à la
cacahuète des Hautes-Pyrénées
glace cacahuète, cookie chocolat noir

Le 2877
Pomme BIO confite façon Tatin, sablé
cannelle, caviar de Granny Smith,
crème épaisse de la Ferme de Sayous



APÉRITIFS

L'Effervescent Gascon :

Myrtille / Mure violette - 10cl.....	6,00€
Ricard, Pastis - 2cl.....	5,00€
Apéritif au vin des Baronnie myrtille ou châtaigne « Les Petits Fruits » CAMPAN - 5cl.....	6,00€
Whisky Black Mountain Excellence - 4cl.....	12,00€
Coupe de champagne - 10cl.....	12,00€

DIGESTIFS

Armagnac Tariquet vs - 4cl.....	6,00€
Liqueur de Génépi « Les Petits fruits » - 4cl.....	6,00€
Liqueur de Myrtille « Les Petits fruits » - 4cl.....	6,00€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits « Maison Meneau » Bio équitable - 25cl ...	4,50€
Sodas - 33cl.....	4,00€
Eau « Ogeu Source du Roy » plate ou gazeuse - 75cl..	5,50€
Bière Locale Blanche / Ambrée / Blonde - 33cl.....	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,50€
Thé, Infusion.....	3,80€
Grand café.....	4,60€

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Chiroulet
100% gros manseng sec
« **La Côte d'Heux** » - 75cl..... **28,00€**
2020: Arômes de fruits frais pomelos et ananas, drapé minéral.

Vin de France famille Laplace - Doux
« **La Poule aux œufs d'Or** » - 75cl..... **26,00€**
Arômes d'agrumes et raisins frais caractère exotique
et gourmand.

Pacherenc du Vil-Bilh AOP
Domaine d'Alain Brumont sec
« **Château Montus** » - 75cl..... **59,00€**
2014: Notes florales et fruitées, fraîcheur iodée.

VIN ROSES

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Chiroulet
« **Le Temps des Fleurs** » - 75cl..... **24,00€**
2021: Fragrance florale, touche mentholée,
saveurs d'agrumes intenses.

Domaine UBY Côtes de Gascogne
IGP Uby n°6 - 75cl..... **22,00€**
2021: Croquant, gourmand, notes de framboises et de fraises.

VIN ROUGES

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« **Made In Rang** » - 75cl..... **21,00€**
2017: Vin sur le fruit, notes de baies rouges.
Touche de coulis de fruits et de poivre noir.

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Chiroulet
« **Java** » - 75cl..... **21,00€**
2021: Fusion d'arômes, duo fruits noirs, fruits rouges.
Tanin léger et croustillant.

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Pellehaut
« **Marcottes** » - 75cl..... **28,00€**
2020: Notes de fruits noirs, épicées, clous de girofle, poivres.

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« **Château Montus** » - 75cl..... **51,00€**
2017: Vin suave, profond, coulis de fruits.
Rouge discret, tanin fin.

VIN AU VERRE

Coup de Cœur du Mois
Blanc - 12cl..... **6,00€**
Rouge - 12cl..... **6,00€**

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Chiroulet
100% gros manseng - Blanc sec
« **La Côte d'Heux** » - 12cl..... **6,00€**

Vin de France - Blanc doux
« **La Poule aux œufs d'Or** » - 12cl..... **6,00€**

Pacherenc du Vil-Bilh AOP,
Domaine d'Alain Brumont - Blanc sec
« **Château Montus** » - 12cl..... **12,00€**

Madiran AOP - Rouge
Domaine d'Alain Brumont
« **Made In Rang** » - 12cl..... **6,00€**

Côtes de Gascogne IGP,
Domaine Chiroulet - Rouge
« **Java** » - 12cl..... **6,00€**

Madiran AOP,
Domaine d'Alain Brumont - Rouge
« **Château Montus** » - 12cl..... **12,00€**

Domaine UBY
Côtes de Gascogne - IGP - Rosé
Uby n°6 - 12cl..... **6,00€**

CHAMPAGNE

Brut Tradition « Maison Gardet »
Coupe - 10cl..... **12,00€**
Bouteille - 75cl..... **72,00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX PARTENAIRES



★ **Poule Noire d'Astarac Bigorre** 📍 **TRIE-SUR-BAÏSE (65)**

La filière de la poule Noire d'Astarac Bigorre est un beau et long chemin « chargé d'art et d'histoire ».

La Noire d'Astarac Bigorre (ou la poule Gasconne) est une race ancienne, issue de l'ancien type « gaulois ». Elle présente une chair ferme et sa viande très goûteuse lui a permis d'acquérir ses heures de gloire au temps d'Henri IV avec « La poule au pot ».

★ **Porc Noir de Bigorre** 📍 **LOUEY (65)**

Le Porc Noir de Bigorre est le porc autochtone présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux. Héritage exceptionnel, c'est un porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne.

★ **Viandes** Sica Pyrénéenne 📍 **TARBES (65)**

La Sica Pyrénéenne est le professionnel de la boucherie traditionnelle référent en fournissant sur les Hautes-Pyrénées et les secteurs limitrophes. Ce sont avant tout des professionnels à tous les étages de la filière viandes.

★ **Foie gras de Canard** Maison Rougié 📍 **MAUBOURGUET (65)**

Art de l'élevage selon un savoir-faire ancestral qui permet de reconnaître d'emblée un foie d'exception, art de lui offrir le mode de cuisson qui révélera ses qualités uniques. C'est tout cela qui fait d'un foie gras Rougié un mets incomparable.

★ **Truite des Pyrénées** 📍 **LAU BALAGNAS (65)**

Les hommes et les femmes de la ferme aquacole « La Truite des Pyrénées » produisent une truite d'excellence en relevant chaque jour deux défis. Intégrer l'établissement dans son environnement et utiliser des ressources renouvelables, naturelles et disponibles. Ils s'inscrivent ainsi dans une aquaculture durable et raisonnée.

★ **Champignon BIO de Madiran** Établissement et service d'aide pour le travail Saint-Raphael 📍 **MADIRAN (65)**

À la ferme de Madiran la cueillette est faite à la main. Les champignons sont produits selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et notre distribution se fait en circuit-court. Chaque jour est fait le choix de la qualité plutôt que celui de la quantité.

★ **Huile de colza BIO et Cacahuètes** Philippe Verdier Matayron 📍 **HERES (65)**

Dans un petit village en bordure de l'Adour, l'exploitation d'une surface de 50 ha est menée en Agriculture Biologique depuis 2001. Diversifiée sur des produits tels que le soja, le maïs, les haricots blancs, les lentilles vertes ou encore la farine de lentilles moulues, le colza est pressé, filtré et mis en bouteille sur place et les cacahuètes sont torréfiées par leurs soins.

★ **Pâtes BIO Artisanales** Odyssée d'Engrain 📍 **CIZOS (65)**

Ce collectif est né d'un espoir, celui de paysans passionnés et militants, qui ont fait le pari de se réapproprier leur autonomie. Toutes leurs pâtes sont réalisées à base de farine de blés anciens (ou de légumineuses) et d'eau exclusivement. Elles sont transformées artisanalement et séchées lentement à basse température.

★ **Crème et Fromage** Ferme de Sayous 📍 **LOURDES (65)**

Les produits laitiers vendus proviennent de leur propre exploitation. Ils sont enrichis en oméga 3, sans OGM et fabriqués exclusivement à partir du lait cru biologique de leurs vaches laitières. Une grande importance est accordée à l'alimentation des troupeaux afin de garantir la qualité du lait. Cela permet, d'ailleurs, de proposer des fromages et d'autres produits laitiers aux saveurs authentiques.

★ **Vins** Cave Baxellerie 📍 **TARBES (65)**

Les Caves Baxellerie sont au service de ses clients depuis 1947. Une large sélection de plus de 1500 références est proposée, allant des crus les plus prestigieux aux petites propriétés encore méconnus, en passant par les champagnes, spiritueux et les eaux-de-vie.

Interprofession
des Vins du Sud-Ouest

Notre carte a été élaborée en collaboration avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest. Elle est la première à réunir les AOP et IGP d'un bassin viticole, celui du Sud-Ouest qui couvre 13 départements répartis sur deux régions administratives, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine.



BON APPÉTIT !
