Pic du Midi
Tourmalet

CARTE DU 2877

★

Dégustez au sommet les produits des Pyrénées !





Tous nos plats
sont faits maison

MENU ENFANT

Poisson du moment sauce citron
OU **Échine de Porc Noir croustillante ketchup maison**
Servi avec ses nouilles SOBA
Panna cotta Tagada
OU **Moelleux Chocolat Carambar**

— 15,00 € —

En cas d'allergie, consulter notre liste à disposition. Prix service compris.

ENTRÉE + PLAT OU **PLAT + DESSERT 39,00 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45,00 €

ENTRÉES

Duo de truite de Lau Balagnas, crème montée à l'aneth de la ferme de Sayous, gelée concombre-spiruline des Hautes-Pyrénées

Burratina de chez Dominique Bouchait MOF, eau de tomates anciennes et déclinaison de tomates, piment de la maison Malnou et huile de truffe

Tataki de veau des Pyrénées à la bière ambrée Sarriat et poulpe grillé, mousse piquillos, huile vierge

Lingot de foie gras, pistaches et fruits secs

Gaspacho de haricots maïs Bio, carpaccio de truffes d'été, huile de truffe et noisettes grillées

PLATS

Dos de merlu à la crème d'oursin, risotto au citron

Ventrèche de thon de ligne du Pays Basque, caponata de légumes du soleil au piment fumé de la maison Malnou

Médaillon de Porc Noir de Bigorre basse température, sauce apicius, aubergines à la tomate

Ballotine de poulet d'Astarac aux queues de crevettes, jus corsé au safran des Pyrénées, petit épeautre Bio à l'espagnole

Burger végétal : Rösti de légumes d'été, guacamole, steak de tomates et oignons

DESSERTS

***Insolite :** Tuile, confiture de cerise au piment béarnais, mousse à la brebis, copeaux de vieux Napoléon de Dominique Bouchait MOF, glace brebis cerise

***Le 2877 :** Financier à l'huile d'olive, crème citron, fraises fraîches, glace l'huile d'olive et vinaigre balsamique du domaine de l'Airial

***Regain d'été :** Feuilleté au thé Matcha, ganache montée au foin, tartare de fruits de saison, glace au foin « Les Marmottes Givrées »

***Passion noisette :** Panna cotta noisette de la maison Carayon, coulis de mangue-passion, biscuit noisette

***Saturne autour du chocolat :** Coques chocolat, crémeux chocolat noir Tanzanie 75 % tuile chocolat, fruits rouges de saison au sirop Saba

Plat végétarien

BOISSONS

APÉRITIFS

Effervescent Gascon : myrtille ou mûre/violette · *10 cl* ..... **6,00 €**

Pastis Artisanal – Ors na Bruma · *2 cl* ..... **5,00 €**

Apéritif au vin des Baronnies myrtille ou pêche « Les Petits Fruits » CAMPAN · *5 cl* ..... **6,00 €**

Whisky Black Mountain Excellence · *4 cl* ..... **12,00 €**

CHAMPAGNES NICOLAS FEUILLATE

Réserve Exclusive Brut

Coupe · *10 cl* ..... **12,00 €**

Bouteille · *37,5 cl* ..... **42,00 €**

Bouteille · *75 cl* ..... **65,00 €**

Exclusive Rosé

Coupe · *10 cl* ..... **14,00 €**

Bouteille · *75 cl* ..... **72,00 €**

Palme d'or Vintage

Bouteille · *75 cl* ..... **150,00 €**

DIGESTIFS

Armagnac Tariquet vs · *4 cl* ..... **6,00 €**

Liqueur Verveine Bio – Ors Na Bruma · *4 cl* ..... **7,00 €**

Liqueur Menthe Bio – Ors Na Bruma · *4 cl* ..... **7,00 €**

COCKTAILS

Sans alcool ..... **8,00 €**

Petite Ourse : Jus ananas et coco

Regulus : Sirop myrtille, jus ananas, melon, mangue

Avec alcool ..... **10,00 €**

Orion : Gin, Bear Brothers BB9, jus de pomme et piment Bio

Sirius : Pastis - Ors Na Bruma + Tonic Kaskad, concombre, menthe

Sirius : Pastis - Ors Na Bruma + Tonic Kaskad, concombre, menthe

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop de Myrtille / Pêche / Citron « Les Petits Fruits CAMPAN » ..... **4,50 €**

Jus de fruits ..... **4,50 €**

Eau « Ogeu Source du Roy » plate ou gazeuse · *75 cl* ..... **5,50 €**

Bière Locale - Blanche / Ambrée / Blonde · *33 cl* ..... **6,00 €**

BOISSONS CHAUDES

Café expresso ..... **2,50 €**

Décaféiné ..... **2,50 €**

Thé, Infusion ..... **3,80 €**

Chocolat Chaud ..... **3,80 €**

Grand café ..... **4,60 €**

Cappuccino ..... **4,60 €**

VINS

VINS BLANCS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
« Impératrice » · *75 cl* ..... **21,00 €**
2022

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont
« PAN » · *75 cl* ..... **24,00 €**
2021

Saint Mont AOP, Plaimont
« Les Vignes retrouvées » · *75 cl* ..... **27,00 €**
2020

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Joy
« Joy Attitude - Terroirs d'Argile » · *75 cl* ..... **35,00 €**
2019

Pacherenc du Vic-Bilh AOP, Château Bouscassé **« Les Jardins Philosophiques »** · *75 cl* ..... **35,00 €**
2017

Pacherenc du Vic-Bilh AOP, Famille Laplace
« Château Aydie » · *50 cl* ..... **45,00 €**
2021 *Moelleux*

Pacherenc du Vic-Bilh AOP, Domaine d'Alain Brumont **« Château Montus »** · *75 cl* ..... **60,00 €**
2015

VINS ROUGES

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

IGP Côtes du Tarn Bio, Château de Saurs
« Petit coquin de saurs » · *75 cl* ..... **23,00 €**

Fronton AOP Bio, Château Boujac
« Les petites demoiselles » · *75 cl* ..... **27,00 €**
2020

Bergerac AOP, Tour des Gendres
« Cantalouette » · *75 cl* ..... **27,00 €**
2021

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« Château Bouscassé - Argile rouge » · *75 cl* ..... **48,00 €**
2016

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« Château Montus » · *75 cl* ..... **51,00 €**
2017

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« Château Montus XL » · *75 cl* ..... **140,00 €**
2016

VINS ROSÉS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
« Impératrice » · *75 cl* ..... **21,00 €**
2022

IGP Côtes du Tarn Bio, Château de Saurs
« Petit coquin de saurs » · *75 cl* ..... **23,00 €**

AOC Saint Mont, PLAIMONT Terroirs & Châteaux
« Château les bois Mathieu » · *75 cl* ..... **38,00 €**
2021

VIN AU VERRE

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP, Plaimont
« PAN » ..... **6,00 €**

Saint Mont AOP, Plaimont
« Les Vignes retrouvées » ..... **6,00 €**

Pacherenc du Vic-Bilh AOP, Famille Laplace
« Château Aydie » *Moelleux* ..... **12,00 €**

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

VINS ROUGES

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

IGP Côtes du Tarn Bio, Château de Saurs
« Petit coquin de saurs » ..... **6,00 €**

Madiran AOP, Domaine d'Alain Brumont
« Château Bouscassé - Argile rouge » ..... **12,00 €**

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

VINS ROSÉS

Tursan AOP, Les vignobles de Tursan
« Impératrice » ..... **6,00 €**

AOC Saint Mont, PLAIMONT Terroirs & Châteaux
« Château les bois Mathieu » ..... **12,00 €**

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 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.

Pois chiches et Haricots Maïs
Philippe Verdier Matayron
HÈRES (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 maison.

Crème
Ferme de Sayous
LOURDES (65)

Les produits laitiers vendus proviennent de l'exploitation. Ils sont enrichis en oméga 3, sans OGM et fabriqués exclusivement à partir du lait cru biologique des 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
Caves Baxellerie
TARBES (65)

Les Caves Baxellerie sont au service de ses clients depuis 1947. Une large sélection de plus de 1 500 références est proposée, allant des crus les plus prestigieux aux petites propriétés encore méconnues, 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.

Pastis Artisanal et Liqueurs
Ors Na Bruma
AUCUN (65)

Nichée au coeur du Val d'Azun, la ferme-distillerie produit des plantes aromatiques et médicinales ainsi que des petits fruits, le tout en Bio. La production de liqueurs, de digestifs et d'hydrolats culinaires est réalisée de manière artisanale et naturelle afin de délivrer le meilleur de la montagne !

Spiruline
La Spiruline des Hautes-Pyrénées
GAYAN (65)

Tombée en extase devant de petites cyanobactéries, Fabienne décide de se lancer dans leur culture en 2012, en installant des bassins sous serre à Gayan. Culture saine, durable, et peu gourmande en eau, c'est l'idéal du 21ème siècle. Si microscopique qu'elle soit, c'est un concentré de protéines, vitamines et minéraux.

Piments du Béarn
Maison Malnou
LESCAR (64)

C'est vers 1948, que le premier champ de piments d'environ 50 pieds vu le jour. C'est cette production familiale qui a débuté avec la 3ème génération, qu'aujourd'hui les descendants de la 6ème et 7ème génération de la famille Malnou, cultivent au milieu des vignes, vergers et cultures paysannes, sous les embruns du gave de Pau et le regard bienveillant des Pyrénées.

Safran des Pyrénées
NISTOS (65)

Le Safran du Vieux Logis est cultivé à Nistos dans les Hautes-Pyrénées, à 700 m d'altitude, par Isabelle Lecornu.

Apéritifs Artisanaux et Sirops
Petits Fruits
CAMPAN (65)

Au pied du Pic du Midi de Bigorre, l'atelier « Les Petits Fruits » a pour ambition d'exprimer tout le goût du fruit : sélection de fruits à haut potentiel gustatif, transformation artisanale en petites quantités, tradition des confitures cuites au chaudron de cuivre et des apéritifs et liqueurs, sublimant les jus de fruits ou les infusions de plantes comme l'emblématique génépi… Les Petits Fruits à Campan, c'est tout à la fois un atelier artisanal de fabrication, une boutique gourmande et un jardin de découverte.

Glaces
Les Marmottes Givrées
POUZAC (65)

Artisan glacier des Pyrénées, Les Marmottes Givrées c'est la rencontre de 3 artisans gourmands : un chocolatier, un confiturier et un pâtissier, associés pour vous faire découvrir leurs meilleures recettes glacées.

Fromages
Dominique Bouchait
MONTRÉJEAU (31)

M. Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France, qui depuis plus de 10 ans représente le fruit du travail de plus de 37 bergers sur des destinations tant locales qu'à travers le monde. « Les Fromagers du Mont Royal » servent et font ravir les papilles de plus de 3000 clients en sillonnant près de 40 marchés sur le Sud-Ouest.

LATIPIC
ASTÉ (65)

LATIPIC produit des micro-végétaux, fleurs comestibles et herbes aromatiques sur la vallée de Campan dans les Hautes Pyrénées, afin de venir sublimer les assiettes des restaurants de ce même département. Chaque fleur, chaque herbe est sélectionnée afin d'apporter un plus à l'assiette tant niveau gustatif que visuel, et pour venir surprendre les papilles. La production se fait à échelle humaine sur une micro structure en pratiquant une agriculture raisonnée.

Noisettes
Domaine Carayon
CASTET-AROUY (32)

Dans cette propriété familiale, bénéficiant du terroir et de l'ensoleillement du Sud-Ouest dans le Gers, les noisetiers ont été plantés par le grand-père, leur culture a été développée par ses enfants, qui ont à leur tour transmis leurs expériences et leur savoir-faire au petit-fils. La transformation est produite sur la ferme de manière artisanale. La noisette est reconnue pour ses excellentes qualités nutritives et gustatives.

Vinaigres
Domaine de l'Airial
LAGRAULET-DU-GERS (32)

Situé en Gascogne, le Domaine de l'Airial est la seule propriété viticole à se consacrer exclusivement à la production traditionnelle de vinaigres de vin et balsamiques. Les vinaigres sont élaborés à partir des raisins récoltés sur les vignes de la propriété, cultivées selon les principes d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'Homme et de la Nature. Produits de façon artisanale et tous millésimés, les vinaigres sont vieillis en fûts durant plusieurs années. La richesse des saveurs s'explique simplement : de beaux fruits cultivés avec soin, un savoir-faire, de la recherche, et du temps, beaucoup de temps…

Fruits et légumes
Alexandre De Souza : Légumes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale)
ASSAT (64)

Ferme Larqué : fruits et légumes Bio

Et, au fil des saisons, une quinzaine d'autres producteurs du 65 et des départements limitrophes.

Produits de la mer
Poissonnerie Thomas Olano
(SAINT-JEAN-DE-LUZ 64)

Mareyeur à St-Jean-de-Luz, approvisionnement quotidien sur les criées du Pays Basque français et espagnol, spécialiste du thon rouge, du merlu, des coquillages et crustacés.

Pic du Midi
Tourmalet

BON APPÉTIT !

© Kudeta. Photos : P.Meyer, M.Louit, X-droits réservés