

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Tarte aux myrtilles et sa meringue citronnée	9,00 €
Crème brûlée au Génépi	8,00 €
Profiterole au chocolat noir 70 %	11,00 €
Profiterole du Cirque aux myrtilles	12,00 €
Café Affogato (glace vanille, crème fouettée et expresso).....	7,00 €

NOS COUPES GLACÉES

La Laitière

Coupe liégeoise	10,00 €
(café, chocolat ou caramel beurre salé, vanille, crème fouettée)	
Dame blanche	10,00 €
(vanille, sauce chocolat noir 70 %)	
Coupe du Cirque	12,00 €
(Glace myrtille et yaourt bulgare, myrtilles fruits, crème fouettée et coulis de fruit)	
Coupe de Roland	10,00 €
(Glace citron, cassis et myrtille, crème fouettée et coulis de fruit)	
Colonel	10,00 €
(Glace citron et vodka Greygoose)	
Coupe 2 boules	6,00 €
Coupe 3 boules	9,00 €

Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Chocolat et ses morceaux,
Caramel au beurre salé, Cœur de Fraise, Yaourt Bulgare, Citron fondant,
Cassis intense, Myrtille et Mangue exotique.

Prix nets en euros



L'Hôtel du Cirque et de la Cascade, c'est avant tout l'histoire de la famille Vergez-Lacoste.

Ce sont sept générations d'hommes et de femmes de la même famille qui se sont succédées à la tête de l'établissement.

Tout débute en 1845 avec l'achat de la parcelle de terrain sur laquelle est construite une laiterie destinée à l'accueil des premiers touristes.

En 1900, l'auberge se transforme en hôtel de luxe et restaurant gastronomique en lieu et place d'un refuge de montagne afin d'accueillir les nobles et les aristocrates venant découvrir Gavarnie.

C'est l'âge d'or du Pyrénéisme...

L'activité hôtelière s'arrête dans les années 70, et seule la restauration subsiste.

En 2022, sur les traces de son arrière-grand-père, Olivier Vergez rénove entièrement le site pour réouvrir un hôtel haut de gamme et lui rendre ses lettres de noblesse.

SOFTS DRINKS

Coca-Cola 33 cl	6,00 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	6,00 €
Ogeu intense (tranche ou sirop) 33 cl	6,00 €
Fuzetea pêche 25 cl	5,50 €
Schweppes tonic ou agrumes 25 cl	5,50 €
Orangina 25 cl	5,50 €
Oasis tropical 25 cl	5,50 €
Fanta 25 cl	5,50 €
Cacolac 25 cl	5,50 €
Limonade Ogeu 25 cl	4,00 €
Diabolo 25 cl	4,30 €
Sirop à l'eau « bio »	4,00 €
Jus de fruits Pago 20 cl	5,50 €
Vittel (tranche ou sirop) 25 cl	4,00 €

LES FRUITS PRESSÉS

Citron pressé	7,50 €
Orange pressée	8,00 €
Cocktail d'agrumes	8,00 €

LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
1664	5,00 €	9,00 €
Grimbergen blanche, blonde, ambrée	6,00 €	11,00 €
Tigre Bock IPA	6,00 €	11,00 €
Eguzki blonde (Pyrénées)	5,00 €	9,00 €

LES BIÈRES BOUTEILLE LOCALES

	33 cl
Sariat (Ogeu, Pyrénées) blonde, myrtilles, IPA et ambrée	8,00 €
Cidre bouteille (Topa, Pays basque)	€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso « Illy »	3,00 €
Double Espresso « Illy »	5,00 €
Café Allongé « Illy »	4,00 €
Café Glacé	4,00 €
Grand Café Crème	5,00 €
Thé « Dammann »	5,00 €
Ceylan, Earl Grey, Vert, Vert Menthe, Jasmin et Fruits rouges	
Tisane « Dammann »	5,00 €
Camomille, Tilleul, Verveine et Verveine Menthe	
Chocolat Chaud à l'ancienne Domori	5,50 €
Chocolat Viennois à l'ancienne Domori	6,50 €
Cappuccino ou Café Viennois	6,00 €

APÉRITIFS

Kir Cassis ou Myrtille	8,00 €
Martini rouge ou blanc 4 cl	6,00 €
Coupe de champagne	13,00 €
Spritz (Apérol, St-Germain, Limoncello)	13,00 €
Spritz sans alcool (JNPR)	13,00 €

DIGESTIFS

Génépi local « Bigorra » 5 cl	10,00 €
Cognac « Camus VSOP » 5 cl	10,00 €
Armagnac « Château de Laubade XO » 5 cl	10,00 €
Rhum « Diplomatico » 5 cl	10,00 €
Limoncello local « Bigorra » 5 cl	10,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.