

Nos Assiettes Froides

Assortiment de charcuterie de la Maison Sajous et fromage de brebis de la Maison Berducou	21€
Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP affiné 24 mois	24€
Poke Bowl Vegan <i>(riz, avocat, carotte, fèves edamame, choux rouge, mélange de graines)</i>	17€
Supplément Truite des Pyrénées	4€
Chirashi de Truite des Pyrénées <i>(riz vinaigré, tartare de truite, guacamole au piment d'Espelette)</i>	19€

Nos Assiettes Chaudes

Pavé de Truite des Pyrénées, sauce au Jurançon et son risotto Vénéré	25€
Filet mignon de porc de montagne cuisson lente, jus moutardé et son millefeuille de pommes de terre à la graisse de canard	25€
Epaule d'agneau du Pays Toy cuisson lente, jus au thym et son millefeuille de pommes de terre à la graisse de canard	27€
Filet de canette rôti, jus miellé du Pays Toy, purée de céleri rave.	27€

Les Petits Gastronomes

(moins de 12 ans)

Pavé de truite des Pyrénées ou Chippolatas de chez Sajous, Frites maison Boule de glace	12€
---	-----

Nos Desserts faits maison

Tarte aux myrtilles et sa meringue citronnée	9€
Crème brûlée au génépi	8€
Café Affogato (glace vanille, crème fouettée, noisette et espresso)	7,50€
Profiterole au chocolat noir 70%	11€
Profiterole du Cirque aux myrtilles	12€
Assortiment de fromages de brebis affinés, confiture de myrtilles	12

Nos Coupes Glacées

La Laitière

Coupe liégeoise <i>café, chocolat ou caramel beurre salé, vanille, crème fouettée</i>	10€
Dame Blanche <i>vanille, sauce chocolat Valrhona 70%</i>	10€
Coupe du Cirque <i>Glace myrtille et yaourt bulgare, myrtilles fruits, crème fouettée et coulis de fruit</i>	12€
Coupe de Roland <i>Glace citron, cassis et myrtille, crème fouettée et coulis de fruit</i>	10€
Colonel <i>Glace citron et vodka Greygoose</i>	10€
Coupe 2 boules	6€
Coupe 3 boules <i>Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Chocolat et ses morceaux, Caramel au beurre salé, Coeur de Fraise, Yaourt Bulgare, Citron fondant, Cassis intense, Myrtille et Mangue exotique.</i>	9€