

## Nos consommations

### Les Eaux

	50 cl	
Vittel .....	5,00 €	
Perrier fines bulles .....	5,00 €	

### Les bières pressions

	25 cl	50 cl
Kanterbrau.....	4,00 €	7,00 €
Grimbergen blanche, blonde, ambrée, rouge .....	5,00 €	9,00 €
Tigre Bock IPA .....	5,00 €	9,00 €

### Les bières bouteille de la Brasserie du Pays Toy

	33 cl	
La blanche du Cirque de Gavarnie .....	7,00 €	
La Brune du Pont d'Espagne .....	7,00 €	

### Apéritifs

Martini rouge, blanc 4 cl .....	4,50 €
Ricard, Pastis 51 2 cl .....	4,00 €
Kir (myrtille ou cassis) 12 cl .....	7,00 €
Kir Royal (myrtille ou cassis) 12 cl .....	13,00 €
Coupe de Champagne 15 cl .....	13,00 €

### Digestifs

Génépi « Bigorra » 5 cl .....	10,00 €
Cognac « Camus VSOP » 5 cl .....	10,00 €
Armagnac « Chateau de Laubade XO » 5 cl .....	10,00 €
Rhum « Diplomatico » 5 cl .....	10,00 €

### Soft drinks

Coca-Cola, Coca Cola Zéro, Perrier tranche ou sirop 33 cl .....	4,80 €
Fuzetea, Schweppes tonic ou agrumes, Orangina, Oasis, Cacolac 25 cl .....	4,80 €
Limonade Ogeu 25 cl .....	3,50 €
Diabolo 25 cl .....	3,80 €
Sirop à l'eau (pêche, menthe, fraise, grenadine, citron, cassis) 25 cl .....	3,30 €
Jus de Fruit 25 cl .....	4,80 €

### Boissons Chaudes

Café Espresso .....	2,50 €
Café Allongé ou « con hielo » .....	3,00 €
Double Espresso .....	4,50 €
Grand Café Crème .....	4,50 €
Chocolat chaud .....	4,50 €
Thé ou infusion Damann .....	4,00 €
Chocolat ou Café Viennois .....	5,50 €



HÔTEL DU CIRQUE

ET DE LA CASCADE

1845

GAVARNIE



Le Restaurant du Cirque

Service de 12 h à 14 h 30

## Une histoire de famille

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.

## Nos partenaires culinaires

La qualité des produits que nous servons a toujours été au centre de nos préoccupations. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à privilégier la mise en valeur des produits de notre terroir. Pour cela, nous travaillons depuis de nombreuses années avec des entreprises locales et ancrées dans la tradition des richesses gastronomiques de notre région.

### Notre charcuterie

**La Maison Sabathié :** Charcuterie Artisanale et traditionnelle spécialiste du saucisson au mètre depuis plusieurs générations à Barèges (65120).

**La Maison Pierre Sajous :** Charcuterie Artisanale spécialisée dans le Porc Noir de Bigorre à Beaucens (65400).

### Notre viande

**La Maison Sajous et fils :** Boucherie spécialisée dans le mouton AOP Barèges-Gavarnie à Luz-Saint-Sauveur (65120).

### Notre truite

**La Maison Pomarès :** Ferme aquacole « La truite des Pyrénées » à Lau-Balagnas (65400).

### Notre fromage

**La Maison Berducou :** Ferme Claria spécialisée dans les fromages de vache et de brebis du Pays à Arthez d'Asson (64800).

Prix nets en euros

## Nos planches

Planche de charcuterie Sabathié .....	19 €
Planche Mixte .....	19 €
<i>Charcuterie de chez Sabathié et fromage de brebis de chez Berducou</i>	
Planche de truite fumée des Pyrénées .....	19 €
Planche de jambon de Porc Noir de Bigorre .....	24 €

## Nos salades

Salade du Gave .....	18 €
<i>Truite fumée des Pyrénées, fèves edamame, mélange de graines</i>	
Salade du Cirque .....	18 €
<i>Jambon du pays, fromage de brebis, mélange de graines</i>	
Poke Bowl Vegan (riz, avocat, fèves, carottes, chou rouge, graines) .....	16 €
Supplément truite fumée des Pyrénées .....	3 €

## Nos plats

Burger Toy .....	19 €
<i>Pain bio, steak 180 gr, fromage de brebis, ventrèche</i>	
Pavé de Truite des Pyrénées et son risotto de fromage de brebis, sauce Jurançon .....	24 €
Epaule d'Agneau du pays cuisson lente .....	26 €
<i>Jus au thym serpolet et millefeuille de pommes de terre</i>	
Aiguillettes de canard, sauce au miel et millefeuille de pommes de terre .....	24 €

*Menu Enfant* 12 €  
moins de 12 ans

Saucisse Sabathié ou Crispy Poulet  
et Boule de glace

## Nos desserts faits maison

Tarte aux Myrtilles .....	8 €
Crème brûlée au Génipi .....	8 €
Profiterole et son chocolat fondu .....	10 €
Fromage du Pays et sa confiture de myrtilles .....	10 €

## Nos coupes glacées et crêpes maison

Demandez notre carte