



In the Pyrenees th more elderly say that the Aneto was a giant of snow who taught the shepherds to do the cheese...

Now is turned into mountain, because he did not want to help Jesus when him tired and weakened asked for hospitality .

*His penance was the one that could recover the conscience and her voice the nights of tempest...
The people of the valleys assure that the nights in which the wind blows loudly his complaints are heard ...*

Aux Pyrénées plus vieux ils disent que l'Aneto était un géant de neige qui a appris les bergers à faire le fromage...

Maintenant il est changé en montagne, parce qu'il n'a pas voulu aider Jésus quand il sera fatigué et affaibli illui a demandé de l' hospitalité.

Sa pénitence a consisté en ce qu'il pouvait recouvrer la conscience et sa voix les nuits de tempête...

Les gens des vallées assurent que les nuits dans lesquelles le vent redouble ses plaintes sont entendues en se lamentant sur ce qu'il a fait...

TO SHARE

POUR PARTAGER

Foie gras terrina with red fruits jam

21.00€

Terrine de foie gras avec confiture de fruit rouges

Acom iberian ham with chiapatta bread and tomato

22.00€

Jambon ibérique de gland avec chiapatta et de la tomate



STARTERS ENTRÉES

Our lentils Nos lletilles	16.00 €
Aranca Pot Marmite D,aran	16.00 €
Gourd Cream Crème de citrouille	13.00 €
Plug of fresh foie gras, mezclum of green leaves on grapes bread Foie gras frais, mezclum de feuilles vertes et pain aux raisin secs	20.00 €
Green salad with honey vinaigrette and balsamic aceto Salade verte avec vinaigrette de miel et huile balsamique	14.00 €
Goat cheese brick with chutney of gourd Brick de fromage de chèvre avec Chutney de citrouille	15.00 €



PIZZAS AND PASTAS PIZZAS ET PÂTES

Mushrooms ravioli with nuts sauce	17.00 €
Ravioli de champignons avec sauce de noix	
Penne rigate with tomatoes pesto , basil and small pieces of bacon	16.00 €
Penne rigate avec pesto des tomates, basilic et petits dés de bacon	
Four cheeses pizza: mozzarella, gouda, gorgonzola	16.00 €
Pizza quatre fromages: mozzarella, gouda, gorgonzola	
Mushrooms, mozzarella, dry tomatoes, bacon and basil pizza	16.00 €
Pizza de champignons, des tomates sechées, bacon et basilic	



SPECIALITIES SPÉCIALITÉS

Chicken rulada refills of cheese brie Rulada de poulet rempli de fromage brie	15.00 €
Veal sirloin , gratin of potatoes and wild asparagus Veau, gratin de pommes de terre et d'asperges vertes	21.00 €
Duck cassoulet, string beans and confit Casoulet de canard, haricots ternes et confit	18.00 €
Grilled hake with season small vegetables Colin grillée avec petites légumes de saison	20.00 €



SANDWICHES SANDWICHS

Ham and cheese sandwich 8.00 €
Sándwich mixte

Geant sandwich with lettuce, tomato, spicy chicken, bacon, red roast peppers and caramelized onion 16.00 €

Sándwich géant de laitue, tomate, poussin épicé, bacon, des piments rouges rôtis et oignon caramélisée

Vegetable sandwich with tomato, lettuce, hard-boiled egg, cheese emmental and asparagus 13.00 €

Sándwich végétal avec tomate, laitue, oeuf, fromage emmental et des asperges

Veal sirloin Pepito with fried peppers and caramelized onion 17.00 €

Pepito de veau avec des piments frits et oignon caramélisée

Veal hamburger with lettuce, tomato, onion and cheese 16.00 €

Hamburger avec laitue, tomate, oignon et fromage



DESSERTS DESSERTS

Curd or farm yogurt 5.00 €
Caillé ou yaourt de ferme

Tart of the day 8.00 €
Gateaux du jour

Mascarpone cream and fresh season fruits 8.00 €
Crème Mascarpone avec des fruits de la season

Ice creams and sorbets 6.00 €
Des glaces et des sorbets

8 % vat included

8 % tva included