

Fondue

Fondue au fromage Cheese Fondue

Entrées: saucisses et pâtés de la Vallée

Appetizer: sausages and pâtés Valley

Garnitures: pommes de terre ratte, pommes de terre violettes, asperges,
chou-fleur, brocoli

Guarniture: ratte potatoes, purple potatoes, asparagus, cauliflower, broccoli

Pains: pain complet aranais coupé cubes, pain intégral aranais coupé en
cubes

Breads: Whole aran bread cubes, integral aran bread cubes

Fondue paysanne

21,00 €

Ingrédients: ail, Emmental, Gruyère, fromage frais, vin blanc,
kirsch, bacon

Country Fondue

Ingredients: garlic, Emmental, Gruyere, sharp cheese, white wine, kirsch, bacon

Rosé Fondue

21,00 €

Ingrédients: ail, fromages, vin rosé, kirsch

Rosé Fondue

Ingredients: garlic, cheeses, rosé wine, kirsch

Fondue au champagne

23,00 €

Ingrédients: ail, Emmental, Gruyère, champagne sec, le jus de citron

Fondue au champagne

Ingredients: garlic, Emmental, Gruyere, dry champagne, lemon juice

Les fondues sont préparés pour un minimum de deux personnes. Prix par personne.

Fondues will be served for a minimum of 2 persons. Price per person.

Fondue de bouillon

Broth Fondue

Sauces: chutney de mangue ketchup, tabasco, moutarde

Sauces: ketchup, tabasco, mango chutney, mustard

Fondue de chevreuil 25,00 €

Filets de chevreuil farcie de poire

Venison Fondue

Ingredients: Venison loin, pears in syrup

Fondue Maritime 28,00 €

Poules, moules, lotte et crevettes dans un bouillon de fruits de mer

Maritime Fondue

Ingredients: octopus, mussels, monkfish, prawns

Fondue de filet de bœuf 24,00 €

Filet de bœuf

Beef Fondue

Beef tenderloin

Fondue de viandes mixte 26,00 €

Nos variétés de viande

Fondue Mix

All variety of meat fondue

Fondue bourguignonne

Bourguignonne Fondue

Sauces: miel et moutarde, ali oli et romescu

Sauces: honey and mustard, ali oli and romescu

Nos variétés de viande 26,00 €

Filet de bœuf et chevreuil

All variety of meat fondue

Beef tenderloin and venison

Les fondues sont préparés pour un minimum de deux personnes. Prix par personne.

Fondues will be served for a minimum of 2 persons. Price per person.

Fondue sucrée

Fondue desserts

Fondue de Toblerone 8,00 €

Accompagnements: fraises, ananas, mandarines, 1 raisins et des morceaux de pain trempée dans du rhum

Toblerone Fondue

Cream, Toblerone, milk serve with strawberries, pineapple, mandarin oranges, grapes and chunks of bread soaked in rum raisin

Fondue au chocolat : poivre et liqueur de cassis du Vall d'Aran 8,00 €

Accompagnements: fleurs (pétales de rose ou de pensées), fraises, noix et noisettes

Chocolate fondue, pepper and cassis liqueur de la Vall d'Aran

Cream, chocolate, milk, ground pepper and cassis liqueur serve with: flowers (rose petals or thoughts), strawberries, walnuts and hazelnuts

Fondue au caramel 8,00 €

Bananes, noix et pommes

Caramel Fondue

Fresh milk and milk serve with bananas, walnuts and apples

Fondue pour les enfants

Fondue for Kids

Burger Fondue 12,00 €

petits hamburgers de boeuf

Burger Fondue

Prepare small nuggets burgers for meat or be replaced by the bread

Fondue de guimauves 6,00 €

Avec ananas, pêches au sirop et abricot au sirop

Marshmallows fondue

Serve with pineapple, peaches in syrup and alabricoque in syrup

Les fondues sont préparés pour un minimum de deux personnes. Prix par personne.

Fondues will be served for a minimum of 2 persons. Price per person.

Pierrade

Viandes

Filet de bœuf
longe de chevreuil
Longe de porc ibérique
Magret de canard

Meats

Beef tenderloin
Venison loin
Iberian porkfilet
Duck Magret

24,00 €

Accompagnement: légumes de saison , salade verte , tomates cerises et oignon rouge

Our garnition: seasonal vegetables and salad green salad, cherry tomatoes and red onion

Sauces: ketchup, tabasco, chutney de mangue et moutarde de Dijon

Sauces: ketchup, tabasco, mango chutney, Dijon mustard

Raclette

Entrée: saucisses et salade de la Vallée

Appetizer: sausages and salad from the Valley

Cornichons

Pommes de terre Ratte

Pommes de terre violette

Échalotes confites

Black Bull

White Bull

Saucisse de Navarre

Pointes d'asperges vertes

Brochettes de filet de porc ibérique,
tomates et poivrons

Œufs de caille

Pickles

Ratte potato

Purple potato

Candied shallots

Black bull

White Bull

Sausages of Navarre

Tender tips of green asparagus

Iberian pork filet, tomatoes and peppers

Quail eggs

24,00 €

Les pierrades et raclettes sont préparés pour un minimum de deux personnes. Prix par personne.

The pierrades and the raclettes will be served for a minimum of 2 persons. Price per person.