



Merci et bonne soirée



Restaurant

Crêperie

Les Templiers

Les Templiers

Au début du siècle dernier, cette maison était la propriété de la famille Baget; elle abritait déjà un petit bar épicerie.

Avant la première guerre mondiale, jusqu'en 1929, Laurent et Louissette Cazaux vivaient ici avec leurs trois enfants dont Jeannette Burret la grand-mère du propriétaire actuel.

Par la suite, la famille Castille a tenu un commerce dans cette maison.

En 1952, madame Piot-Vergez ouvre l'hôtel pension: Les Templiers.

Plus tard, sa fille Clémence développa l'affaire. Elle transforma la cour en restaurant et la grange derrière en chambres d'hôtel

En 2003, après 50 ans de résidence, elle vendit la maison à Sian et Laurent Grandsimon.

Laurent retrouve ainsi la maison de son arrière grand-père Laurent Cazaux.

Aujourd'hui, le restaurant est en location gérance et, c'est avec grand respect pour l'histoire de cette maison que nous vous recevons humblement.

Nous vous souhaitons une agréable soirée

Christophe et Amélie



Bolée de cidre brut
1,9 €

En Apéritif

Apéritif Maison : cocktail de cidre, grand marnier, sirop de fraise (14 cl)	4.5 €
Pacherenc Blanc moelleux (10 cl)	4.5 €
Floc de Gascogne rouge/blanc (3 cl)	3.5 €
Jurançon Blanc Sec (10 cl)	2.5 €
Jack Daniels (4 cl)	5 €
Whisky, Gin, Vodka (4 cl)	3.5€
Porto (3 cl), Kir (4 cl), Martini rouge/blanc (4 cl)	3.5€
Ricard (2 cl)	2.5€
Bière	
Leffe Blonde bouteille (33 cl)	3.8 €
Pelforth brune bouteille (33 cl)	3,8 €
Kronenbourg ½ pression (25 cl)	2,2 €
Badoit ou Vittel (1/2L), Perrier	3 €
San Pellegrino	5€
Schweppes, Jus de fruits, Coca-Cola, Orangina, Ice tea	2.5€
Diabolo (Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise)	2 €

Prix Net



Moins de 12 ans

Menu enfant 9

€

Galette complète

.....**Ou**.....

Steak haché frites

Ou

Coupe Clown

Assiette Tapas 10,5 €

Composée de:

- Jambon Ibérique
- Fleurs de tête de Moine
- Anchois persillés
- Verrine de Capunata
- Verrine el fresco (mélange de thon et fromage frais parfumé au cumin)
- Bâtonnets de carottes
- Ail et sauce tomate

Prix net

Nos Entrées

Escargots de Bourgogne et beurre maître d'hôtel 7,5 €

Assiette de jambon Ibérique Pata Negra 8,5 €

Salade Parmesane: copeaux de parmesan, tomates, maïs, noix et tomates confites. v 8,9 €

Salade Ardiden : fromage de chèvre de la ferme des cascades, miel et pignons de pins v 8,6 €

Salade Gourmande gésiers de canard, lardons, magret de canard fumé et tranche de fois gras mi-cuit. 11 €

Assiette Sud Ouest: fois gras mi-cuit, sa confiture de figue, magret de canard fumé, rillettes d'oie et salade. 12 €

Cassolette de St Jacques au curry, crémees et parfumées au vin blanc . 12 €

Prix net

Nos Galettes

Farine de Sarrasin Bio

Fabriquée au moulin de
Quincampois



La Complète:

6,5 €

Œuf, jambon blanc, fromage râpé.

La Normande: Camembert de Normandie au
lait cru et jambon blanc.

8.5€

∇ Forestière: Œuf, champignons
poêlés, persillés et crévés.

8.5 €

La Luzéenne: Jambon blanc, chèvre et
miel.

8.5 €

La Royale: Œuf, jambon blanc,
fromage râpé, champignons persillés et
crévés.

9,9 €

La Sicilienne: Aubergines, oignons,
poivrons, olives noires, câpres, tomates et
anchois.

9.9€

La Montagnarde: Œuf, jambon blanc,
fromage de brebis.

9 €

La Tradition: Œuf, boudin noir poêlé
sur un lit d'oignons et pommes
caramélisées flambées au Calvados.

11.5 €

La saint Jacques : Noix de Saint
Jacques au curry déglacées au vin blanc et
crévées.

12 €

Prix net ∇:végétarien

Menu à 32 €

Assiette de foie gras

Ou

Cassolette de Saint Jacques au curry

Ou

La Gourmande

Salade verte, lardons fumés, gésiers de canard confit, Foie gras mi-cuit, magret fumé, tomates, maïs et pignons de pins.

.....

Duo d'Agneau du Pays

A la plancha

Ou

Filet de truite de la vallée

En papillote

Ou

Entrecôte de la boucherie Sajous

A la plancha, servi avec une sauce parmesan ou Bordelaise

.....

Assiette de fromage

Ou

Délicie de 1 écurquail

Dessert glacé gourmand.

Ou

Crêpe maison au choix



Camembert au Four

Camembert de Normandie au lait cru et moulé à la louche. 10,5 €

Suggestions d'accompagnement:

Assiette de Frites 3,9 €

Assiette de Charcuterie 5€

Salade verte aux noix 3,5 €

Fondue Savoyarde

Comté, Beaufort et Emmental

Un plat convivial à partager à deux ou à plusieurs ,

Suivant la tradition nous vous proposons de le terminer en y ajoutant un jaune d'œuf et du cognac .

22 € par personne

Prix net

Les Viandes à la Plancha

Véritable Andouillette 14,8 €
de la boucherie Sajous 200 g
Accompagnée d'une sauce moutarde à l'ancienne

Duo d'Agneau du Pays 16 €
une tranche de gigot et une côtelette de la Boucherie Sajous

Entrecôte de la boucherie Sajous 16 €
Servie avec une sauce parmesan ou Bordelaise

Magret de canard Fermier 16,9 €
Environ 350 g, proposé avec une sauce myrtille ou poivre vert
Ou aux pommes caramélisées et flambées au Calvados

Nos Poissons

Filet de truite de la Vallée 14,8 €
180 g ,cuit en papillote, aromatisé à l'aneth et au citron,
Amandes effilées

Gambas à l'estragon 14,2 €
A la plancha

Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour

Prix net



Assiette de fromage

Chèvre frais de la ferme des Cascades 7 €
servi sur une petite salade aux
noix, fromage de brebis et sa confiture de
figes .

.....

Crumble aux pommes 6,5 €

caramélisées et flambées au Calvados .

.....

Glaces Artisanales 4,5 €

Coupe 2 boules et chantilly maison, au choix :

Vanille, chocolat, café, noisette, caramel au
beurre salé, fruits de la passion, mandarine, citron,
noix de coco, fraise, myrtille ou pistache .

Coupe colonel:
sorbet citron sous une larme de vodka . 5,5 €

Délice de l'écureuil : glace noisette, vanille et
caramel nappée de Nutella, noisettes entières,
sauce caramel au beurre salé, chantilly maison
et biscuits.

7,5 €

Prix net

Menu à 23 €

L'Ardiden

salade verte, chèvre frais de la ferme des Cascades, miel et
Pignons de pins

Ou

Escargots de Bourgognes
Et beurre maître d'hôtel

.....

Camembert au four

De Normandie AOP et moulé à la louche

Ou

Galette au choix
Farine de Sarrazin Bio

.....

Glaces Artisanales

Deux boules au choix ,biscuits Bio et chantilly maison

Ou

Crêpe maison
Au choix sauf flambées

.....

prix net. Vins non compris

Nos Crêpes Farine BIO

Sucre	2 €
Beurre- sucre	2,5 €
Crêpe Garnie au Choix: Myrtilles, Sucre -Citron ,Miel- Citron ,Chocolat noir ou_ Nutella .	3,9 €
Sirop d'Érable du Canada	4,5 €
Caramel Maison au beurre salé	4.5 €
Banane- chocolat	5.5€
La Coco : sauce chocolat noir saupoudré de noix de coco râpée et sa boule de glace .	5.8 €
La Mont Perdu: Sauce chocolat noir, glace vanille et chantilly maison.	5,8 €
L'Exquise: Rondelles d'oranges flambées au Grand Marnier.	7 €
La Martinique: bananes caramélisées et flambée au Rhum ambré AOC de Martinique.	7.5 €
La Calva : Garnie de pommes caramélisées et flambées au Calvados .	7,5 €

Prix net

*Génépi
De la Vallée
4 e*

Digestifs

Manzana ,Patxaran (4 cl)	3.5 €
Poire Williams (4 cl)	4.5 €
Cognac, Baileys, Armagnac, Calvados (4 cl)	5 €

Boissons Chaudes

Café équitable	1.3 €
Noisette (cortado)	1.4 €
Décaféiné	1.5 €
Thé, Tisane BIO	2 .8 €
Chocolat Chaud , Café au Lait	2.5 €
Cappuccino Maison	3,5 €

Prix Net

Vins Rouges

St mont AO VDQS	37,5 cl	7,5 €
Château Templiers 2006 (Bergerac)	75 cl	12 €
Blason des Croisés 2007 (Madiran)	75 cl	14,50 €
Château Le Bonnat 2007 (Graves)	75 cl	23 €
Château La Chapelle Condat 2006 (St Emilion)	75 cl	25 €

CIDRES

La Bolée (brut)	14 cl	1,9 €
Pichet (brut)	0,50 l	5 €
Pichet (brut)	1 litre	8,8 €
Bouteille de cidre doux	75 cl	8,5 €

Prix net

Vins Blancs

Château Templiers 2006 (Bergerac)	75 cl	12 €
Jurançon sec Cheval Blanc	75 cl	15 €
Pacherenc du Vic-Bilh (Moelleux)	75 cl	21 €
Vins Rosés		
Béarn rosé	37,5 cl	7,5 €
Château Templiers 2006 (Bergerac)	75 cl	12 €

Inés , champion au Mondial des rosés

2008 (Fronton)	75 cl	15,5 €
Champagne	75 cl	35 €

Prix net