

**Toute l'équipe du restaurant  
"Chez Pierre d'Agos  
vous souhaite un bon appétit!**

**Nous rappelons que nos porte-menus sont désinfectés après chaque utilisation**

**Menu à 23,50 €**

**Formule à 16,00 € (entrée + dessert)**

**Formule à 18,00 € ( plat + dessert)**

**Entrée au choix**

Terrine de jarret de bœuf farcie au foie gras

Salade bigourdane (lardons, gésiers)

Pomme (fruit) au four farcie au chèvre chaud

Brouillade d'œufs aux œufs de truite sur lit de tomates

**Plat au choix**

Bouchée de ris de veau au porto

Filet de truite au citron

Burger pyrénéen

Brochettes de dinde marinée

**Légumes**

**Dessert au choix**

Fraises melba ou chantilly

Coupe glacée (sorbet cerise, vanille bourbon, coulis de fruits rouges et chantilly)

Gâteau basque artisanal et ses gourmandises

Crème au caramel

**Menu enfant - 12,00 € (boisson incluse)**

Assiette composée (saucisson, jambon, chèvre chaud )mini Burger  
au poulet ou steak haché - pommes de terre - Glace

*Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

Certains produits comportent des risques allergènes dont la liste qui suit, peuvent être dans la composition de nos plats

N'hésitez pas à consulter nos serveurs pour vous renseigner.

(Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œuf - Arachide - Soja - Lait y compris lactose - Fruits à coque: amandes, noisettes...)

(Céleri, - Moutarde - Graines de sésame - Mollusques - Lupin)

Toute l'équipe du restaurant  
«Chez Pierre d'Agos»  
vous souhaite un bon appétit!

Nous rappelons que nos porte-menus sont désinfectés après chaque utilisation

Menu à 29,50 €

Formule à 20,00 € (entrée + dessert)

Formule à 22,00 € ( plat + dessert)

Entrée au choix

Salade paysanne (lardons, gésiers, crottin de chèvre)

Bouchée de ris de veau au porto

Terrine de foie gras au Jurançon et son jambon de cochon

Duo de truite fumée et charcuterie de porc noir

lamelles de fromage de pays

Plat au choix

Filet de truite au citron

Magret de canard emincé

Grenadin de veau sauce du jour

Gigot d'agneau

Légumes

Dessert au choix

Fraises melba ou chantilly

Coupe glacée (sorbet cerise, vanille bourbon, coulis de fruits rouges et chantilly)

Gâteau basque artisanal et ses gourmandises

Crème au caramel

*Prix nets – Boissons non comprises – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

Toute l'équipe du restaurant  
«Chez Pierre d'Agos»  
vous souhaite un bon appétit!

## Menu gourmand 35,00 €

*Nous rappelons que nos porte-menus sont désinfectés après chaque utilisation*

Lamelles de foie gras sur lit de St Jacques poêlées  
et vinaigrette exotique



Tournedos de porc noir de Bigorre sur lit de cèpes



Légumes



Dessert gourmand

*Prix nets – Boissons en plus – Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant  
Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de  
nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter

# "Chez Pierre d'Agos" - à la Carte

**Nous rappelons que nos porte-menus sont désinfectés après chaque utilisation**

## Nos salades

Salade de chèvre chaud et sa pomme au four	14,50 €
Salade bigourdane (lardons, gésiers jambon de pays)	13,50 €
Salade gourmande (lardons, gésiers bloc foie gras de canard, toast de chèvre chaud, lamelles de jambon)	19,00 €

## Nos omelettes et garnitures

Omelette nature	8,00 €
Omelette jambon pays	12,50 €
Omelette aux cèpes	18,50 €

## Nos entrées

Assiette du pays (charcuterie de pays tuite fumée et fromage du pays)	18,00 €
--	---------

## Nos viandes (accompagnées de légumes et salade)

Magret de Canard (entier 350gr / 400 gr)	22,00 €
Grenadin de veau	20,00 €
Gigot d'agneau	18,00 €

## Nos poissons

Filet de truite	18,00 €
-----------------	---------

## Desserts

Fraises melba ou Chantilly	7,00 €
Gâteau basque artisanal et ses gourmandises	7,00 €
Coupe glacée (sorbet cerise, vanille bourbon, coulis de fruits rouges et chantilly)	7,00 €

*Prix nets - Pour éviter toute attente, pensez à commander vos desserts en début de repas.*

L'origine de nos viandes est affichée quotidiennement et visible à l'entrée du restaurant

Un classeur mentionnant les produits allergènes rentrant dans la composition de nos recettes est mis à votre disposition - nous consulter