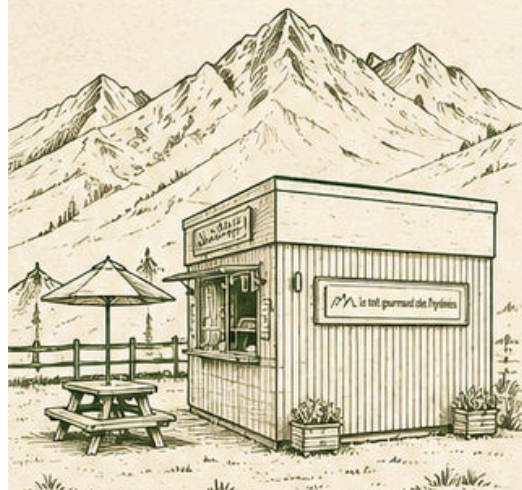




# LE TOIT GOURMAND

des Pyrénées



Bon, sain & 100% local

Une cuisine simple, généreuse et préparée avec les produits de nos vallées.

## HALTE GOURMANDE

Produits locaux  
Producteurs de la vallée  
Cuisine maison

10h00 - 18h00  
7 jours / 7\*

\* Selon conditions météo et d'exploitation



## BOWLS & SALADES

### BOWL DU RANDONNEUR

13€

Quinoa rouge croquant, poulet rôti (origine locale), tomates cerises croquantes, tomates séchées, concombre, féta de brebis des Pyrénées, menthe fraîche, graines, vinaigrette balsamique.

### SALADE D'ESTIVE

13€

Mesclun sauvage, effiloché de truite fumée de la vallée, tomates cerises croquantes, tomates séchées, dés de pommes Granny Smith, oignons frits, fruits secs, graines de courges, vinaigrette balsamique.

(Option féta de brebis ou brebis sec +1€)



## PANINIS CHAUDS

### LE FONDANT PYRÉNÉEN

7€

Pain à panini, fromage de brebis de nos vallées, jambon blanc fermier ou pays, compotée d'oignons.

### LE GOURMAND

7€

Fromage de chèvre affiné, Miel d'Aragnouet, éclats de noix, mesclun sauvage.



## PLANCHE À PARTAGER

### LA PLANCHE DU BERGER

12€

Jambon de pays, fromage de brebis des Pyrénées, effiloché de truite fumée, tomates cerises croquantes, mesclun sauvage et graines.  
Pour 2 personnes.



## POUR VOUS DÉSALTÉRER

### THÉ GLACÉ

4.5€

Pêche, peu sucré.

### LIMONADE ARTISANALE

4.5€

Pétillante, rafraîchissante, méthode traditionnelle.

### NOS BIÈRES LOCALES

5€

Blonde, blanche légère, IPA subtile.



## WRAPS & SANDWICHES

### LE WRAP MONTAGNARD

6€

Galette de blé moelleuse, tartinade de chèvre frais fermier, jambon de pays, mesclun sauvage.

### L'AUTHENTIQUE

5€

Pain tradition, beurre de baratte, jambon serrano, cornichons fins.

### LE FRAIS TRUITE

5€

Baguette aux graines, effiloché de truite fumée locale, concombre frais, jus de citron vert.



## PETITES DOUCEURS

### NOS GLACES ARTISANALES

5€

Vanille, chocolat intense, myrtille de nos montagnes, framboise fruitée.

### LA TARTELETTE AUX MYRtilLES

4.5€

Incontournable dessert local.

### LE FROMAGE BLANC FERMIER

4€

Nature, miel d'Aragnouet ou confiture artisanale.

### LE COOKIE ARTISANAL

4€

Le petit plaisir couplable du randonneur.

### LA GAUFFRE GOURMANDE

4.5€

Miel d'Aragnouet, chocolat coulant ou confiture de myrtille.

### VIENNOISERIES

2.5€

Croissant, chocolatine.



### CAFÉ

1.5€

### THÉ & INFUSIONS

1.5€

### CHOCOLAT CHAUD

3€

### EAU PLATE &

EAU PÉTILLANTE 50 cl

2.5€



PRODUITS DE NOS VALLÉES



CUISINE GÉNÉREUSE



SAVEURS DES PYRÉNÉES



BON, SAIN & 100% LOCAL