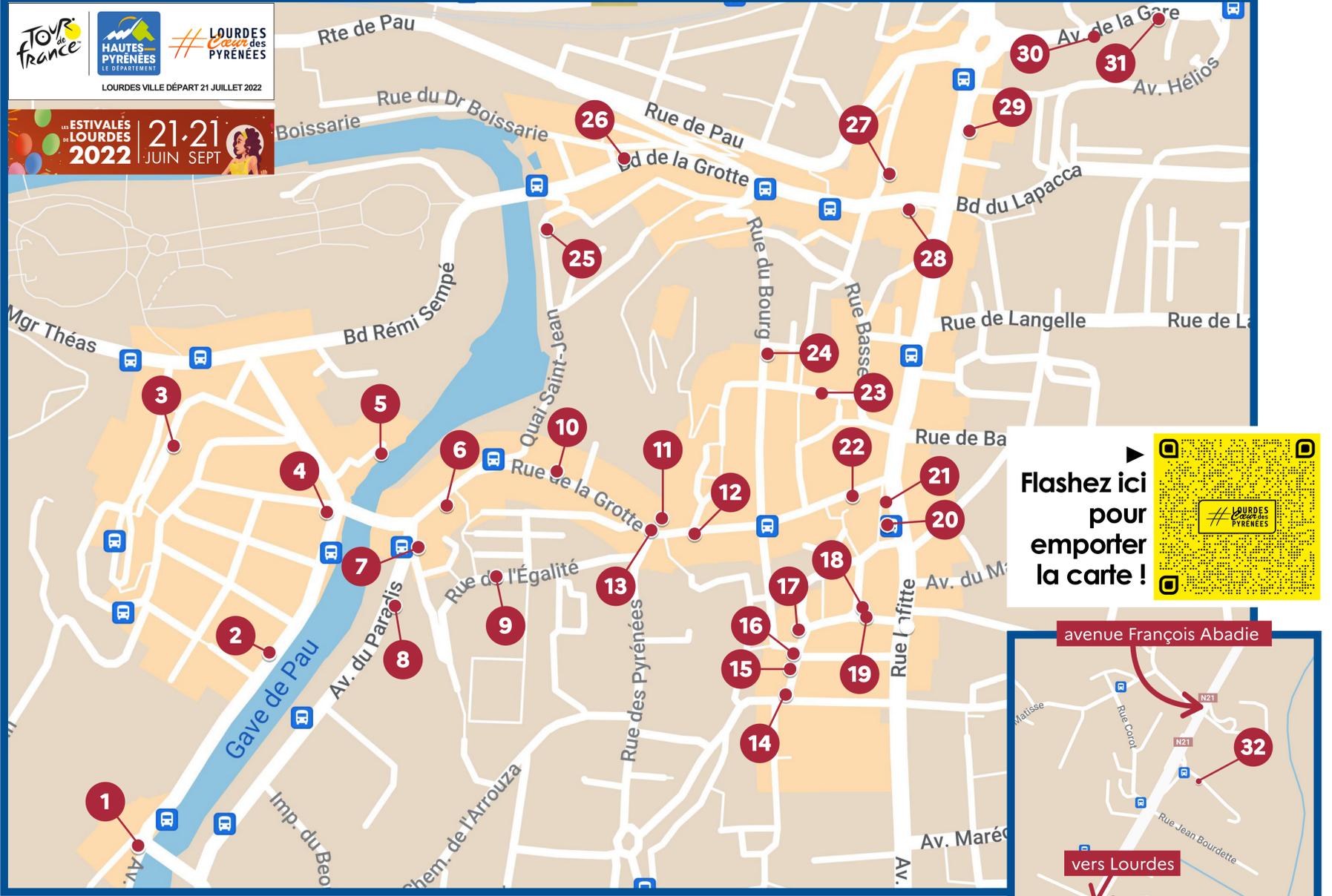


# RESTAURATEURS LOURDAIS PARTENAIRES DE LA VILLE POUR LE TOUR DE FRANCE 2022



- |   |   |  |   |   |   |
|---|---|--|---|---|---|
| <p><b>1</b></p> <p>43, avenue Peyramale</p> <p><b>ENTRE 2 « O »</b></p> <p>Salade de chèvre chaud et jambon cru ou Foie gras mi-cuit du Gers</p> <p>Faux-filet de bœuf ou Poisson du jour</p> <p>Accompagnement du jour</p> <p>Dessert au choix</p> <p>Café</p> <p><b>17 €</b></p>  | <p><b>2</b></p> <p>1, rue d'Alsace Lorraine</p> <p><b>HÔTEL JEANNE D'ARC</b></p> <p>Tomate mozzarella à l'huile de basilic sur jambon ibérique ou Assiette de charcuterie de Bigorre</p> <p>Confit de canard aux pommes de terre sautées et ses haricots verts ou Pavé de cabillaud ail et basilic, poêlée de légumes et pommes de terre au four</p> <p>Gâteau basque et sa crème glacée ou Fondant au chocolat et sa crème anglaise</p> <p><b>20 €</b></p> | <p><b>3</b></p> <p>17, rue Sainte-Marie</p> <p><b>HÔTEL SAINT ROSE</b></p> <p>Melon et jambon du pays ou Tomate mozzarella au pesto</p> <p>Merlu sauce chorizo ou Côte de veau aux champignons</p> <p>Accompagné de pommes de terre rôties et légumes grillés</p> <p>Framboisier ou Douceur aux fruits rouges</p> <p><b>25 €</b></p> | <p><b>4</b></p> <p>2, avenue Peyramale</p> <p><b>LE CARREFOUR</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Fromage du pays</p> <p>Dessert</p> <p><b>29 €</b></p>  | <p><b>5</b></p> <p>3, passage St Louis</p> <p><b>LA SOLITUDE - BRASSERIE LA CASCADE</b></p> <p>Garbure Bigourdane ou Salade Pyrénéenne</p> <p>Médallion de porc sauce au foie gras, pommes forestières ou painent d'Espélette, tomate cerise confite ou pavé de fruit de Lau Balagnas beurre aux amandes, écrasé de patates douces</p> <p>En supplément : assiette de fromage de pays et sa confiture de cerise noire</p> <p>Tarte aux myrtilles déstructurée ou coupe de fraises marinées ou vin chaud et pain d'épices</p> <p><b>29,90 € supplément 5 €</b></p> | <p><b>6</b></p> <p>99, rue de la Grotte</p> <p><b>HÔTEL LOUVRE &amp; VINCENNETTE</b></p> <p>Jambon Serrano et melon ou Salade composée</p> <p>Avoca de veau et pommes de terre rissoles ou frites des Pyrénées et poêlée de légumes</p> <p>Tarte aux myrtilles de Spandelles ou Dame blanche</p> <p>Café offert</p> <p><b>15 €</b></p>  |
| <p><b>7</b></p> <p>3, avenue du Paradis</p> <p><b>LE PERCHOIR</b></p> <p>Salade de chèvre chaud, miel et dés de lardons</p> <p>Confit de poule aux cépes, pommes de terre forestières</p> <p>Dessert du perchoir</p> <p>Café offert avec le menu</p> <p><b>19 €</b></p>   | <p><b>8</b></p> <p>9, avenue du Paradis</p> <p><b>LE BODEGON</b></p> <p>Cocktail maison de bienvenue offert</p> <p>Salade de gésiers de canard avec ses lardons</p> <p>Confit de canard maison, pommes de terre poêlées persillées sautées à la graisse de canard</p> <p>Pâtisserie le Bodegon</p> <p><b>19 €</b></p>   | <p><b>9</b></p> <p>32, rue de l'Égalité</p> <p><b>HÔTEL ST AVIT « SAVEURS D'AFRIQUE CHEZ LÉO »</b></p> <p>Poulet DG</p> <p>Fruit de saison ou glace</p> <p><b>17,50 €</b></p>  | <p><b>10</b></p> <p>72, rue de la Grotte</p> <p><b>PAELLA ET PATA NEGRA</b></p> <p>Paella aux fruits de mer + sangria (faites maison)</p> <p><b>14,90 €</b></p>   | <p><b>11</b></p> <p>56, rue de la Grotte</p> <p><b>L'AFTER WORK</b></p> <p>Pizz' apero</p> <p>1 bière ou 1 jus de fruits</p> <p><b>10 €</b></p>   | <p><b>12</b></p> <p>47, rue de la Grotte</p> <p><b>DA MARCO</b></p> <p>Gravlax de fruit des Pyrénées ou Jambon de cochon de chez Pardon</p> <p>Côtelette d'agneau de chez Sajous Franck</p> <p>Profiteroles maison au chocolat chaud ou crème brûlée à la gousse de vanille</p> <p><b>26 €</b></p>  |
| <p><b>13</b></p> <p>62, rue de la Grotte</p> <p><b>LE BASILIC</b></p> <p>Apéritif des Baronnies</p> <p>Pizza Pyrénéenne (champignons frais, lardons, jambon de pays, œuf, fromage de brebis des Pyrénées)</p> <p><b>15 €</b></p> <p>Bière artisanale</p> <p>Pizza pyrénéenne (champignons frais, lardons, jambon de pays, œuf, fromage de brebis des Pyrénées)</p> <p><b>16 €</b></p> | <p><b>14</b></p> <p>28, pl. du Champ Commun</p> <p><b>LE PALACIO</b></p> <p>Cocktail maillot jaune</p> <p>Pavé de veau des Pyrénées aux poivres, frites maison</p> <p>Meulette myrtilles</p> <p><b>20 €</b></p>   | <p><b>15</b></p> <p>22, pl. du Champ Commun</p> <p><b>LE BARCELONNE</b></p> <p>Menu autour du canard (entrée, plat, dessert)</p> <p>Café offert</p> <p><b>20 €</b></p>   | <p><b>16</b></p> <p>20, pl. du Champ Commun</p> <p><b>LES 100 CULOTTES</b></p> <p>Assiette de charcuterie de chez Sajous</p> <p>Salade de chèvre ou Saucisse de Toulouse et écrasé de pommes de terre</p> <p>Brownie maison ou Dame blanche</p> <p><b>22 €</b></p>  | <p><b>17</b></p> <p>16, pl. du Champ Commun</p> <p><b>LA PIE COLETTE</b></p> <p>Crumble courgettes-jambon -mozzarella avec salade composée ou Velouté de tomates</p> <p>Possibilité de rajouter à cela un panier de frites maison de 3 €</p> <p>Ciafouts poires-myrtilles</p> <p>Café</p> <p><b>11 €</b></p>  | <p><b>18</b></p> <p>4, pl. du Champ Commun</p> <p><b>GALINA</b></p> <p>Tarte fine aux légumes</p> <p>Salade Pêcheur (salade, filet de fruit, crevettes, moules, tomates, maïs, toast/œufs de truite)</p> <p>Ciafouts cerise ou tarte rhubarbe ou glace</p> <p>Café (entrée+plat+dessert)</p> <p><b>16 €</b></p> <p>Salade Pêcheur (plat seul)</p> <p><b>10 €</b></p>                  |
| <p><b>19</b></p> <p>10, pl. du Champ Commun</p> <p><b>LE CANTEGRIL</b></p> <p>Assiette bigourdane (charcuterie du pays)</p> <p>Gigot d'agneau du pays aux aromates, haricots tarbais, haricots verts et tomate provençale</p> <p>Tourte aux myrtilles sauvages du Hautacam sur lit de crème anglaise</p> <p><b>24,50 €</b></p>  | <p><b>20</b></p> <p>16, place Marcadai</p> <p><b>LE VAN GOGH</b></p> <p>Salade Bigourdane</p> <p>Agneau de lait rôti du pays</p> <p>Gâteau à la broche</p> <p><b>23 €</b></p>   | <p><b>21</b></p> <p>10, place Marcadai</p> <p><b>LE COMPTOIR</b></p> <p>Salade d'été</p> <p>Brochettes de bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Profiteroles</p> <p><b>22 €</b></p>   | <p><b>22</b></p> <p>7, rue de la Grotte</p> <p><b>LE PASSAGE</b></p> <p>Sandwich américain sur assiette avec frites maison</p> <p>Brownie maison</p> <p>Soft 33cl ou bière pression</p> <p><b>sur place : 12 €</b></p> <p>Sandwich américain frites maison</p> <p>Brownie maison</p> <p>Soft canette 33cl ou Heineken bouteille 25 cl</p> <p><b>à emporter : 10,50 €</b></p>  | <p><b>23</b></p> <p>3, rue Baron Duprat</p> <p><b>BLACK PEPPER</b></p> <p><b>20 Juillet :</b></p> <p>Salade d'agrumes et fruit de Lau Balagnas, Burger Rossini ou foie gras</p> <p>Salade de fruits, café et boisson</p> <p><b>21 Juillet :</b></p> <p>Soupe de baie de melon menthe</p> <p>Burger Black Pepper Russe, café et boisson</p> <p><b>19,90 €</b></p>  | <p><b>24</b></p> <p>38, rue du Bourg</p> <p><b>L'ANGELUS</b></p> <p>Assiette de charcuterie italienne</p> <p>Pâtes ou Pizza au choix</p> <p>Tiramisu ou Tarte aux pommes ou glace</p> <p><b>15 €</b></p>  |
| <p><b>26</b></p> <p>60, boulevard de la Grotte</p> <p><b>ELEANOR</b></p> <p>Salade de quinoa</p> <p>Rôti de porc mariné au miel, pommes de terre grenailles, salade</p> <p>Panna cotta fruits de la passion</p> <p><b>14,90 €</b></p>   | <p><b>27</b></p> <p>29, boulevard de la Grotte</p> <p><b>HÔTEL CROIX DES NORDISTES</b></p> <p>Steak grillé aux herbes de Provence ou Pavé de fruit des Pyrénées grillé ou escalope de poulet marinée</p> <p>Accompagnement au choix : frites-salades ou légumes-salades</p> <p>Tarte aux pommes ou glace ou crème brûlée</p> <p><b>11 €</b></p>   | <p><b>28</b></p> <p>12, place Jeanne d'Arc</p> <p><b>LE SEVEN</b></p> <p>Tranche de gigot d'agneau</p> <p>Pomme frite salade</p> <p>1 verre de vin</p> <p>1 café</p> <p><b>15 €</b></p>  | <p><b>29</b></p> <p>5, chaussée Maransin</p> <p><b>HÔTEL IBIS</b></p> <p><b>Menu 1 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon charnais et jambon de Bayonne.</li> <li>Fruit de Lau Balagnas.</li> <li>Nougat glacé/Coulis fruits rouges.</li> </ul> <p><b>Menu 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade composée</li> <li>Bavette sauce échalote.</li> <li>Frites ou Pommes sautées ou Haricots verts.</li> <li>Tarte au citron meringuée.</li> </ul> <p><b>25 €</b></p> | <p><b>30</b></p> <p>10, avenue de la Gare</p> <p><b>BRASSERIE 57</b></p> <p>Kir en apéritif offert.</p> <p>Salade 57 : salade et charcuterie du Nord-Est, jambon de la forêt noire, Kabanos, salami revêtu de parmesan.</p> <p>Filet de fruit de Lau Balagnas ou Faux-filet français bio.</p> <p>Accompagnement : Burger Black Pepper</p> <p>Frites maison ou salade ou pâtes.</p> <p>Fraisier maison ou Dame blanche</p> <p><b>17 €</b></p>  | <p><b>31</b></p> <p>16, avenue de la Gare</p> <p><b>LE PARC</b></p> <p>Feuilleté de fruit de Lau Balagnas et ses asperges vertes</p> <p>Suprême de volaille laquée aux fruits rouges, gratin des Pyrénées</p> <p>Chaud et froid de fruits du verger, parfumé au romarin</p> <p><b>25 €</b></p>  |
|   |   |  |   |   | <p><b>32</b></p> <p>28, avenue François Abadie</p> <p><b>MR VAGABOND</b></p> <p>Assiette composée (saucisse ou steak du boucher, frites maison, crudité, fromage de pays)</p> <p>Boisson 33 cl</p> <p><b>10 €</b></p> <p>Hot dog bigourdan (saucisse de la boucherie Lotapie, pain de la boulangerie des Pyrénées, brebis râpé, oignon crisp)</p> <p>Boisson</p> <p><b>7,50 €</b></p> |

