LA BRÈCHE DE ROLAND

HÔTEL ••• RESTAURANT

entrées
starters

ardoise rivière et montagne 38
foie gras, truite fumée, saucisson et jambon de porc noir de Bigorre
the 'river and mountain' slate to share
foie gras, smoked trout, sausage and black pork ham from Bigorre

foie gras mi-cuit au porto, brioche et compotée d'oignons 24
semi-cooked foie gras with port, brioche and onion compote

ris de veau braisés au jurançon 22
braised sweetbreads with jurançon

tartare de truite, sauce aigre-douce, pain arménien 16
trout tartare with sweet and sour sauce, Armenian bread

potage garbure, émietté de jarret de porc noir de Bigorre 16
garbure soup and pulled black pork knuckle from Bigorre

pressé de poireaux, tapenade d'olives noires, jus vert 15
pressed leeks, black olive tapenade, green juice

plats
main courses

civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, pommes de terre sautées à la persillade 20
mutton stew, fried potatoes with parsley

gigot de mouton AOP Barèges-Gavarnie, haricots Tarbais, tuile de ventrèche 24
leg of mutton, Tarbais beans and belly tuile

faux filet de bœuf, échalotes confites 25
écrasé de pommes de terre aux herbes du jardin
beef fillet, candied shallots, mashed potatoes with garden herbs

truite de Lau Balagnas à la nage, bouillon soyeux, pommes vapeur 22
trout from Lau Balagnas swimming in silky broth
with steamed potatoes

la marmitte du pêcheur 24
truite, merlu, lotte, gambas
the fisherman's pot
trout, hake, monkfish, prawn

civet de légumes, écrasé de pommes de terre 19
vegetable stew, mashed potatoes

desserts
desserts

tourtière pyrénéenne aux myrtilles 10
pyrenean blueberry pie

nougat glacé, chouchous d'amandes et pistaches 9
frozen nougat, crunchy almonds and pistachios

crêpe soufflée à la mandarine impériale 11
à commander en début de repas
imperial tangerine soufflé crepe
to order at the start of the meal

macaron, ganache chocolat et glace réglisse 10
macaron, chocolate ganache and licorice ice cream

soupe de fruits rouges, sorbet citron et orange sanguine 9
red fruit soup, lemon and blood orange sorbet

l'ardoise de nos fromages pyrénéens 11
vache et brebis de Sandrine Poulou au col du soulor
chèvre de la ferme de Gainza
a selection of local pyrenean cheeses
Sandrine Poulou's cow and sheep cheeses
goat's cheese from Gainza farm

tous nos desserts sont réalisés par nos soins
les glaces sont fabriquées artisanalement
par Praline et Marguerite à Sénac, Hautes-Pyrénées
all our desserts are homemade
the ice cream and sorbet are made by Praline et Marguerite in Sénac, Hautes-Pyrénées

menu de Roland 28
local menu

aucun changement possible
no changes possible

potage garbure, émietté de jarret de porc
local pyrenean soup

civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, pommes de terre sautées
mutton stew cooked in red wine sauce with sauted potatoes

crème brûlée aux myrtilles
blueberry crème brûlée

menu enfant 14
children's menu

parmentier de mouton
mutton parmentier

ou / or

petit pavé de truite à la nage
trout pieces in a bouillon

glace ou fromage blanc avec coulis de fruits rouges
ice cream or frame blanc with a red fruit coulis

menu du jeudi soir 30
thursday evening menu

potage garbure, émietté de jarret de porc
local pyrenean soup

ou / or

salade autour du canard
foie gras, cou farci, rillettes, magret séché au piment d'Espelette
duck salad
foie gras, stuffed neck, rillettes, dried duck breast with Espelette pepper

côtes de mouton AOP Barèges-Gavarnie grillées au feu de bois, pommes de terre sautées
mutton ribs grilled over a wood fire, fried potatoes

ou / or

pavé de truite à la nage, bouillon soyeux et pommes vapeur
piece of fresh trout in a silky broth with steamed potatoes

gâteau à la broche de chez Francis à Sia
local spit cake from Francis in Sia

ou / or

ardoise de fromages pyrénéens
selection of local cheeses

restaurant

LA BRÈCHE DE ROLAND

le mouton AOP Barèges-Gavarnie
seul mouton AOP en France, doit avoir passé deux étés aux estives. Sa viande est pleine du parfum des herbes de montagne
the AOP Barèges-Gavarnie sheep, the only AOP sheep recognized in France, has to spend two summers in the high plateaux. its meat is full of nuances, with the flavour of mountain herbs

les fromages
Sandrine Poulou du Col du Soulor se concentre sur la vache et la brebis pour nous livrer des produits travaillés de façon traditionnelle
Sandrine Poulou's cheeses (cow and ewe's milk) from the col du soulor, are still prepared in the traditional manner
Pascal et Dominique tiennent la ferme GAEC à Arrens-Marsous, 200 brebis et 40 chèvres, ils produisent des tommes, des crottins et de greuil
Pascal and Dominique run the GAEC farm in Arrens-Marsous, 200 sheep and 40 goats, they produce tommes, droppings and greuil

la garbure
soupe pyrénéenne traditionnelle, à base de légumes de saison, avec le camayou (jaion du jambon sec)
the 'garbure' is a traditional pyrenean soup with a base of 'camayou' (ham hock) and seasonal vegetables

le porc noir de Bigorre
vit en liberté et se nourrit de glands, de châtaignes et de céréales, son jambon âgé de *minimum* 18 mois se distingue par une couenne très épaisse qui donne un goût très fin et parfumé
the Bigorre black kg lives in its natural habitat in the wild and feeds on acorns, chestnuts and grains. its ham aged at least eighteen months is noted for thick perfumed rind and its marbled meat

le canard fermier
canards élevés en plein air de la ferme de Laouga dans les Landes, de notre ami de longue date Serge Ducousso
ducks raised outdoors, from the Laouga farm in the Landes, from our long-time friend Serge Ducousso

le gâteau à la broche
gâteau pyrénéen cuit par notre ami Francis de façon traditionnelle au feu de bois de tilleul à Sia, 5km
pyrenean cake cooked by our friend Francis in the traditional way over a lime tree wood fire, in Sia, 5km