

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	18
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 mutton stew, fried potatoes with parsley	20
gigot de mouton AOP Barèges-Gavarnie, haricots Tarbais, tuile de ventrèche leg of mutton, Tarbais beans and belly tuile	24
faux filet de bœuf, échalotes confites écrasé de pommes de terre aux herbes du jardin beef fillet, candied shallots, mashed potatoes with garden herbs	25
truite de Lau Balagnas à la nage, bouillon soyeux, pommes vapeur trout from Lau Balagnas swimming in silky broth with steamed potatoes	22
la marmite du pêcheur truite, merlu, lotte, gambas the fisherman's pot trout, hake, monkfish, prawn	24
civet de légumes, écrasé de pommes de terre vegetable stew, mashed potatoes	19

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 Gaïnza
a selection of local pyrenean cheeses
Sandrine Poulou's cow and sheep cheeses
goat's cheese from Gaïnza 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

thursday evening menu

34

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

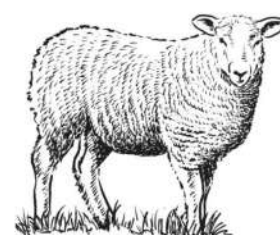
ou / or

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 du 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 (talon 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 pig 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 Ducouso

ducks raised outdoors, from the Laouga farm in the Landes, from our long-time friend Serge Ducouso

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

