

LA BRÈCHE DE ROLAND



HÔTEL * * * RESTAURANT

entrées

starters

Ardoise rivière et montagne à partager :	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	
Pot au feu de foie gras et petits légumes	26
Foie gras « Pot au feu » with tiny vegetables	
Tartare de truite, concombre et crème citronnée	18
trout tartare with cucumber & lemony cream	
Carpaccio de tomates du soleil , chou rouge	15
mozzarella, huile basilic et tapenade d'olives noires	
Tomatoes & red cabbage carpaccio with mozzarella	
& black olives tapenade	

plats

main courses

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, pommes de terre sautées à la persillade mutton stew, fried potatoes with parsley	20
Souris d'agneau braisée à la bière ambrée purée de carottes, embeurrée de chou vert Lamb « Souris » with mash carrots & green cabbage	22
Noix d'entrecôte grillée , échalotes confites au beurre pommes grenailles et champignons beef fillet, candied shallots, potatoes & mushrooms	25
Truite de Lau Balagnas ferme Pomares en papillotte petits légumes et cèpes trout from Lau Balagnas in papillotte	22
La marmite du pêcheur truite, merlu, lotte, gambas et sa bisque The fisherman's pot trout, hake, monkfish, gambas	24
Céleri boule, poireaux, carottes et fenouil cuits en basse température , marinade soja - sésame Plate of vegetables cook low temperature In a soja - sésame sauce	16
Demi magret fermier sauce orange aubergines grillées, écrasé de pommes de terre aux herbes Half duck brest with orange sauce	19

desserts

desserts

Tartelette au citron , sablé breton , verveine du jardin Lemon tart	10
Nougat glacé, chouchous d'amandes et pistaches Fruits confits frozen nougat, crunchy almonds and pistachios	9
Crêpe soufflée aux myrtilles zestes de citron vert à commander en début de repas Blueberries soufflé crepe to order at the start of the meal	12
L'ardoise de nos fromages pyrénéens vache et brebis de Sandrine Poulou au col du soulor chèvre de la ferme de Gaïnza et tomme brebis chèvre a selection of local pyrenean cheeses Sandrine Poulou's cow and sheep cheeses goat's cheese from Gaïnza farm	12
Parfait glacé banane , ganache cacahuètes espuma chocolat Banana parfait, peanuts ganache & chocolate espuma	12
Eclair façon « Paris Brest » à partager : Paris- Brest to share	25
Les glaces sont fabriquées artisanalement par Praline et Marguerite à Séméac, Hautes-Pyrénées all our desserts are homemade the ice cream and sorbet are made by Praline et Marguerite	

menu de Roland

28

local menu

aucun changement possible

no changes possible

Potage garbure, émietté de canard

local pyrenean soup

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, pommes de terre sautées

mutton stew cooked in red wine sauce with sauteed potatoes

Crème brûlée de saison

crème brûlée of the season

menu enfant

15

children's menu

Steak de boeuf et pommes de terre sautées

Steak & sautéed potatoes

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

Gateau à la broche de Francis à Sia , crème anglaise et sorbet myrtilles
local spit cake with blueberries ice cream

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

