

MENU

PLATS Maison

GARBURE ARTISANALE

Au porc noir de Bigorre OU végétarienne
16,00 €

FILET DE TRUITE RÔTI, SAUCE VIN BLANC, CITRON ESTRAGON

servi avec légumes de saison
et
pommes de terre, ail, romarin
18,00€

CROQUE-MONSIEUR

Pain de campagne, crème origan, ail,
parmesan, jambon blanc, emmental,
servi avec frites maison et salade.
13,50 €

CROZIFLETTE

Gratin de pâtes onctueux garni
de crème et de reblochon avec salade verte
17€

SUGGESTION DU JOUR SELON LA CHEFFE

12€ ou 15€ avec dessert

EMPANADAS

PETIT : 2 empanadas + salade 7,00 €

GRAND : 4 empanadas + salade 14,00 €

MONTAGNARD

Raclette, lardons, oignons, pommes de terre, vin blanc
et crème

CANNELLONI

Viande hachée, épinards, ricotta, sauce tomate, basilic,
parmesan

FERMIER

Filets de poulet, champignons, oignons caramélisés et
sauce aux 3 poivres

HERCULE (végétarien)

Fondue de poireaux, oignons, chou-fleur, mozzarella,
feta, basilic, persil

WOK THAI (vegan)

Emincé végétal au yuzu pepper, sauce aigre douce
udon et wok de légumes

TEX MEX

Blanc de poulet cuit à la crème mexicaine, poivrons
rouges, oignons caramélisés, maïs épicé, cheddar

SALADES

SALADE CAESAR  15,00 €
Salade romaine, poulet, parmesan,
croûtons, tomates, oignons rouges, oignons
frits et sauce Caesar

SALADE PYRENEENE 15,00 €
Salade verte, Jambon de Pays, Tomme
des Pyrénées, Croûtons, Tomates

SALADE DE TRUITE FUMEE 17,00 €
Salade et quinoa, tomates, oignons, avocat,
truite fumée, citron

A PARTAGER

CORNET DE FRITES MAISON 3,50 €

PLANCHE A PARTAGER 19,00 €
Jambon de serrano, spianata, jambon blanc,
tomme des Pyrénées, cornichons, beurre,
tapenade du moment

SAUCISSON SEC ENTIER 9,50 €
Accompagné de beurre et cornichons

BURGERS

BURGER DE L'AUBERGE  18,00 €
Steak de 180g, tomme des Pyrénées, bacon,
oignons caramélisés, tomates, sauce piment
d'espelette, frites maison, salade

BURGER CAESAR  18,00€
Tenders de poulet, sauce caesar, copeaux
de parmesan, oignons frits, tomates, frites
maison, salade

(Disponible en version veggie )

Auberge
de Piau 

PIZZAS MAISON

Uniquement le soir

MARGHERITA Base sauce tomate, origan, emmental, basilic, olives noires	11,00 €	4 FROMAGES Base tomate, sélection de 4 fromages du moment	13,50 €
REINE Base sauce tomate, origan, emmental, champignons frais, jambon blanc, olives noires	12,00 €	VEGETARIENNE Sauce tomate, emmental, champignons frais, poivrons, oignons, origan	13,50 €
VALLEE DE L'AURE Base sauce tomate, origan, emmental, jambon de pays, tomme des Pyrénées	13,50 €	CHEVRE MIEL Base crème, emmental, chèvre, origan, roquette, noix, miel	13,50 €
ROYALE Base sauce tomate, origan, emmental, chorizo, poivrons, oignons, olives noires	12,50 €	PIZZA DU MOMENT	13,00 €

DESSERTS

DESSERT DU JOUR	4,00 €
PANNA COTTA Fruits exotiques ou fruits rouges	5,90 €
BRIOCHE PERDUE Au caramel beurre salé servi avec glace vanille et chantilly	5,90 €
YAOURT DES PYRENEES Yaourt local, servi avec confiture de myrtille ou fraises des bois	4,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE	5,90 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

UN SIROP
+
STEAK HACHE & FRITES OU NUGGETS OU FISH
+
DESSERT AU CHOIX
12,50 €

CARTA

PLATOS

GARBURE ARTISANALE

Con cerdo negro de Bigorra O vegetariano
16,00€

FILETE DE TRUCHA ASADA, SALSA DE VINO BLANCO, ESTRAGÓN DE LIMÓN

servido con verduras de temporada
Y
patata ajo romero
18,00€

CROQUE-MONSIEUR

Pan de campo, crema de orégano, ajo,
parmesano, jamón blanco, queso emmental,
servido con papasfritas caseras y ensalada.
13,50€

CROZIFLETTE

Gratinado de pasta cremoso con
nata y queso reblochon
17 €

SUGERENCIA DEL DÍA DEL CHEF

12 € o 15 € con postre

EMPANADAS

PEQUEÑO: 2 empanadas + ensalada 7,00 €

GRANDE: 4 empanadas + ensalada 14,00 €

MONTAGNARD

Queso raclette, bacon, cebollas, chalotas,
patatas, vino blanco y crema

FERMIER

Filetes de pollo, champiñones, cebollas y salsa a
las tres pimientos

CANNELLONI

Carne picada, lasaña de espinaca con ricotta y
salsa de tomate

HERCULE (vegetariano)

Fondue de puerros, cebollas, coliflor, mozzarella,
feta, albahaca y perejil

WOK THAÏ (vegano)

Filete vegano con pimiento yuzu, salsa
agridulce, udon y verduras salteadas

TEX MEX

Pechuya de pollo cocida con crema mexicana,
pimientos rojos, cebollas caramelizadas, malz
picante y queso cheddar

ENSALADAS

ENSALADA CESAR



Ensalada romana, pollo, parmesano,
picatostes, cebolla frita y salsa César

15,00 €

ENSALADA DEL VALLE DEL AURE

Ensalada verde, jamón campesino, queso
de los pireneos, crutones, tomates

15,00 €

ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA

Ensalada con quinoa, tomate, cebolla,
aguacate, trucha ahumada, limón

17,00 €

PARA COMPARTIR

CONO DE PAPAS FRITAS

3,50 €

TABLA PARA COMPARTIR

Jamon serrano, spianata, jamón blanco,
queso de los pireneos, pepinillos,
mantequilla, tapenade del momento

19,00 €

SALCHICHON

acompañado de mantequilla y
pepinillos

9,50 €

BURGERS

HAMBURGUESA DEL ALBERGUE



180g de filete, queso de los pireneos, bacon,
cebolla caramelizada, tomate, salsa de
pimiento de Espelette, papas fritas caseras

18,00 €

PASTOR CÉSAR



Pollo crujiente, salsa César, virutas de
parmesano, cebolla frita, tomate, papas
fritas caseras

18,00€

(Disponible en versión vegetariana )

PIZZAS CASERAS

Sólo por la tarde

MARGHERITA	11,00 €	4 QUESOS	13,50 €
Base salsa de tomate, orégano, queso emmental, albahaca, aceitunas negras		Base salsa de tomate, quesos del momento	
REINA	12,00 €	VEGETARIANO	13,50 €
Base salsa de tomate, orégano, queso emmental, champiñones frescos, jamón dulce, aceitunas negras		Salsa de tomate, queso emmental, champiñones frescos, pimientos, cebolla, orégano	
VALLEE DE L'AURE	13,50 €	CABRA DE MIEL	13,50 €
Base salsa de tomate, orégano, queso emmental, jamón del pais, queso de los pirineos		Salsa de crema, queso emmental, queso de cabra, orégano, rúcula, nueces, miel	
ROYALE	12,50 €	PIZZA DEL DIA	13,00 €
Base salsa de tomate, orégano, queso emmental, chorizo, pimienta, cebolla, aceitunas olives noires			

POSTRES

POSTRE DEL DÍA	4,00 €
PANNA COTA	5,90 €
Frutas exóticas o frutos rojos	
NATA MONTADA	5,90 €
Tostada francesca servida con caramelo de mantequilla salada, helado de vainilla	
YOGUB DE LOS PIRENEOS	4,00 €
Yogur local, servido con mermelada de arándanos o fresas silvestres	
PASTEL DE CHOCOLATE CON CREMA INGLESA	5,90 €

MENÚ NIÑOS

(hasta 10 años)

UN SIROPE
+
HAMBURGUESA & PATATAS FRITAS O NUGGETS O FISH & CHIPS
+
POSTRE PARA ELEGIR
12,50 €

MENU

DISHES

GARBURE ARTISANALE
With Bigorre black pork OR vegetarian
16€

ROASTED TROUT FILLET,
WHITE WINE SAUCE,
LEMON TARAGON
served with seasonal vegetables
AND
garlic rosemary potatoes
18€

CROQUE-MONSIEUR
Country bread, oregano cream, garlic,
Parmesan, white ham, Emmental cheese,
served with homemade chips and salad
€13.50

CROZIFLETTE
Creamy pasta gratin with
cream and Reblochon cheese
€17

CHEF'S DAILY SPECIAL
€12 or €15 with dessert

SALAD

CAESAR SALAD  15,00 €
Romaine lettuce, chicken, Parmesan cheese,
croutons, fried onions and Caesar dressing

AURE VALLEY SALAD 15,00 €
Green salad, country ham, cheese
from the Pyrenees, croutons, tomatoes

SMOKED TROUT SALAD 17,00 €
Salad with quinoa, tomato, onion, avocado,
smoked trout, lemon

TO SHARE

CONE OF CHIPS 3,50 €

SHARING PLATTER 19,00 €
Serrano ham, spianata, white ham,
Pyrenean cheese, gherkins, butter,
tapenade of the day

WHOLE DRY SAUSAGE 9,50 €
served with butter and gherkins

EMPANADAS

PEQUEÑO: 2 empanadas + ensalada 7,00 €

GRANDE: 4 empanadas + ensalada 14,00 €

MONTAGNARD
Raclette cheese, bacon, onions, shallots,
potatoes, white wine and cream

FERMIER
Chicken fillets, mushrooms, onions and three-
pepper sauce

CANNELLONI
Minced meat, spinach lasagne with ricotta and
tomato sauce

HERCULE (vegetarian)
Leek, onion, cauliflower, mozzarella, feta, basil
and parsley fondue

WOK THAÏ (vegan)
Vegan fillet with yuzu pepper, sweet and sour
sauce, udon noodles and sautéed vegetables

TEX MEX
Chicken breast cooked with Mexican cream, red
peppers, caramelised onions, spicy corn and
cheddar cheese

BURGERS

HAMBURGER FROM THE HOSTEL  18,00 €
180g steak, Pyrenean cheese, bacon,
caramelised onion, tomato, Espelette
pepper sauce, homemade chips

CÉSAR BURGER  18,00€
Crispy chicken, Caesar sauce, Parmesan
shavings, fried onion, tomato, homemade
chips

(Available in vegetarian version )

HOME-MADE PIZZAS *Only in the afternoon*

MARGHERITA Tomato sauce base, oregano, Emmental cheese, basil, black olives	11,00 €	4 CHEESES Tomato sauce base, cheeses of the moment	13,50 €
REINA Tomato sauce base, oregano, Emmental cheese, fresh mushrooms, ham, black olives	12,00 €	VEGETARIAN Tomato sauce, Emmental cheese, fresh mushrooms, peppers, onion, oregano	13,50 €
VALLEE DE L'AURE Tomato sauce base, oregano, Emmental cheese, local ham, Pyrenean cheese	13,50 €	GOAT'S CHEESE WITH HONEY Cream sauce, Emmental cheese, goat's cheese, oregano, rocket, walnuts, honey	13,50 €
ROYALE Tomato sauce base, oregano, Emmental cheese, chorizo, pepper, onion, black olives	12,50 €	PIZZA OF THE DAY	13,00 €

DESSERTS

DESSERT OF THE DAY	4,00 €
PANNA COTA Exotic fruits or red berries	5,90 €
WHIPPED CREAM French toast served with salted butter caramel and vanilla ice cream	5,90 €
PYRENEAN YOGURT Local yogurt served with blueberry or wild strawberry jam	4,00 €
CHOCOLATE CAKE WITH CUSTARD	5,90 €

CHILDREN'S MENU (up to 10 years)

A SYRUP
+
HAMBURGER & CHIPS OR NUGGETS OR FISH & CHIPS
+
DESSERT OF YOUR CHOICE
€12.50