



Carte Brasserie 2024

Tél. : 05 62 97 00 24 • Mail : hotel.les.fleurs@wanadoo.fr
www.hotel-lesfleurs.fr • Facebook : Café/hôtel les Fleurs

Les entrées

Assiette Apéro	10,00€
<i>Charcuterie ou fromage de pays</i>	
Tarte aux poireaux.....	5,00€
Quiche.....	5,00€
Croque-Monsieur.....	5,00€
Spaghetti Bolognaise.....	8,50€

Cassoulet de Castelnaudary..... 14,00€

Les grill

Grillé de Porc à l'Espelette.....	11,50€
Cheeseburger/frites	12,80€
Steak au roquefort	16,00€
Steak au poivre.....	16,00€
Pièce du chef <i>Environ 300g</i>	24,50€
<i>Supplément sauce 3.00 euros</i>	

Paëllas & fideua de 17,00€ à 20,00€



Fideua aux fruits de mer
Vermicelle, moules, crevettes, calamars, poivrons, artichauts, petits pois



Paëlla Valenciana
riz, poulet, haricots verts, fèves blanches



Paëlla Mixte
riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, poivrons, petits pois, haricots verts, ail et épices

Les salades

Salade des Fleurs	11,00€
<i>(salade, pommes, roquefort, noix, œuf dur)</i>	
Salade du Chef	11,00€
<i>(salade, emmental, thon, jambon blanc, tomates)</i>	
Salade Biquette	12,50€
<i>(salade, oignons, noix, tomates, fromage de chèvre, pommes)</i>	
Salade Occitane	12,50€
<i>(salade, tomates, oignons, poivrons, œufs, charcuterie, olives)</i>	
Salade Mixte	7,00€
<i>(salade, tomates, oignons)</i>	
Salade verte	3,00€
Frites	4,00€

ASSIETTE TERRASSE 12.50€
Steak • Frites • Salade • Tomates

Les Crujïs 8,80€



Crujichèvre fromage
jambon, fromage de chèvre



Crujijambon
fromage, jambon



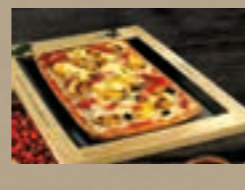
Crujirodeo fromage
viande de boeuf, porc assaisonné



Crujifromages
3 fromages :bleu, crémeux, emmental



Thoncrec fromage
thon, olives, poivron rouge



Crujivégétal fromage
cruji de farine de céréales aubergine, poivron rouge et jaune, champignons de Paris, oignon

les sucrés

Tartelette aux fruits	6,50€
Café Gourmand	7,50€
Fondant au chocolat.....	7,50€
Profiterole au chocolat	7,50€
Crème brûlée.....	6,00€

les crêpes et gaufres

Crêpe/Gaufre au sucre	4,30€
Crêpe/Gaufre au Nutella.....	5,00€
Crêpe/Gaufre à la myrtille.....	5,00€
Crêpe/Gaufre au chocolat	4,80€
Supplément crème sucrée.....	1,20€

les glaces

Café Liegeois <i>Glace café, café glacé, crème sucrée</i>	7,70€
Chocolat Liegeois <i>Glace chocolat, coulis chocolat, crème sucrée</i>	7,70€
Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Hautacam <i>Glace pistache et chocolat, sauce chocolat, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Caramela <i>Glace caramel beurre salé, vanille, sauce caramel, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Django <i>Glace chocolat, passion, sauce chocolat, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Framboise <i>Glace vanille, framboise, coulis de fruits, crème sucrée</i>	7,70€
Sorbet Passion <i>Glace passion, coulis de fraises, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Coco <i>Glace coco, chocolat, coulis chocolat, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Pirate <i>Glace vanille, rhum-raisins, crème sucrée</i>	7,70€
Coupe Myrtille <i>Glace yaourt, glace myrtille, sirop myrtille, crème sucrée</i>	8,70€
La Coupe Géante 7 boules au choix.....	12,00€

Supplément crème sucrée.....	1,20€
1 boule / 2 boules / 3 boules.....	2,50€ / 4,50€ / 5,50€

Parfums : vanille/café/caramel/chocolat/menthe/fraise/noix de coco/pistache/ rhum raisin cassis/citron vert/ framboise/fruit de la passion/mangue/myrtille/ vanille-brownie

Coupes avec alcool

Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka.....	8,70€
Coupe des îles Glace coco, chocolat, batida de coco	8,70€
Coupe Fraîcheur Glace menthe chocolat, Get.....	8,70€
Coupe Gourmande Glace vanille, Bailey's	8,70€

PRIX NETS - Labus d'alcool est Dangereux pour la santé. à consommer avec modération
Pour toute personne intolérante ou allergique : veuillez consulter le tableau des différents allergènes pouvant apparaitre dans nos plats et petit déjeuner. Celui-ci est à votre disposition à la réception. La direction

Les Fleurs

Bar - Hôtel - Restaurant



Carte Brasserie 2024

Tél. : 05 62 97 00 24

Mail : hotel.les.fleurs@wanadoo.fr

www.hotel-lesfleurs.fr

Facebook : Café/hôtel les Fleurs

Manzana (4cl)	3,00€
Génépi, Patxaran (4cl)	4,00€
Izarra vert (4cl)	7,00€
Armagnac, Cognac, Calvados (4cl).....	7,00€
Kir (15cl) Cassis, Framboise, Châtaigne, Pêche, Mûre, Myrtille, Fraise	3,80€
Sangria verre	4,00€
Pichet de sangria 1litre.....	18,00€
Rhum arrangé (4cl)	5,00€

Les eaux

	33 cl	50 cl	1 litre
Eau plate	2,20€	3,50€	
Eau gazeuse	3,20€	6,50€	

Cocktails

Américano	7,00€
Apérol Spritz	7,00€
Cocotingo « sans alcool »	5,30€
<i>Jus d'ananas, orange, passion, grenadine</i>	
L'Orée du bois.....	8,00€
<i>Fraise des bois, gin, vodka, Marie Brizard, jus d'orange</i>	
Diamant vert	8,00€
<i>Curaço bleu, gin, vodka, Martini blanc, jus d'orange</i>	
Fleurs des îles	8,00€
<i>Batida de coco, Téquila, citron pressé, jus d'orange, violette</i>	
Téquila Sunrise.....	7,00€
<i>Téquila, grenadine, jus d'orange</i>	
Surprise	7,50€
<i>Fraise des bois, grenadine, jus d'orange, Téquila</i>	
Baticoco	7,50€
<i>Batida de coco, glace pilée, Bailey's</i>	
Eristof.....	7,50€
<i>Citron pressé, Schweppes, grenadine, Vodka</i>	
Les Fleurs.....	8,50€
<i>Gin, fraise des bois, Cointreau, citron pressé, orange, sucre de canne, grenadine</i>	
Brasilian Night	8,50€
<i>Batida de coco, curaçao, vodka, Cointreau</i>	
Mojito.....	7,50€
Gin tonic spécial (Bombay Sapphire)	8,50€

Les bières pression

	25 cl	50 cl
Jupiler (5,2°)	3,00€	6,00€
<i>Goût équilibré, amertume soutenue</i>		
Leffe blonde (6,6°)	4,80€	9,60€
<i>Nuances subtiles de vanille et clou de girofle</i>		
Leffe Ruby (5°)	4,80€	9,60€
<i>Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose</i>		
Leffe Brune (6,5°)	4,80€	9,60€
<i>Notes de caramel et saveur torréfiée</i>		
Goose IPA (6,5°)	4,80€	9,60€
<i>Amertume raffinée, arômes délicats de houblon</i>		
Triple Karmeliet (8,4°)	4,80€	9,60€
<i>Bière style triple belge, a base de 3 céréales, orge, froment et avoine</i>		
Hoegaarden Blanche (4,9°)	4,80€	9,60€
<i>Bière blanche non filtrée, goût frais et léger d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices</i>		
Kwak (8,4°)	4,80€	9,60€
<i>Bière ambrée, arômes complexes et fruités</i>		

Les boissons fraîches

Pepsi, Orangina, Cacolac, Schweppes.....	3,50€
Ice Tea	3,20€
Jus de fruits Bio.....	3,80€
<i>Orange, Ananas, Abricot, Raisin, Pamplemousse, ACE, Fraise, Tomate</i>	
Petit Sirop à l'eau.....	1,50€
Sirop à l'eau.....	2,50€
Diabolo	3,00€

Les boissons chaudes

Café, Noisette	1,60€
Petit Crème.....	2,10€
Grand Crème	3,10€
Cappucino	3,80€
Irish Coffee	7,00€
Thé	2,70€
<i>Ceylan, Earl-Greys, Darjeeling Himalaya, Citron, Fruits rouges, Vert, Vert-Menthe, Jasmin, Vanille</i>	
Infusions	2,70€
<i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe, Camomille, Rooibos des tropiques</i>	
Petit Chocolat (with milk).....	2,00€
Grand Chocolat (with milk)	3,00€
Chocolat Viennois (with milk)	4,20€
Décaféiné	1,70€

La cave à vins

12 cl 37,5 cl 75 cl

Vins rouges

AOP Saint-Mont Tradition «En la tradition».....	3,00€.....	11,00€.	19,50€
AOP Madiran «Orizen des Pyrénées»		20,00€	
AOP Bordeaux «Cour de Montessant»		20,00€	

Vin rosé

AOP Saint-Mont Tradition «En la tradition»	3,00€.....	19,50€
AOP Côtes de Provence «Masterel»		11,00€

Vins blancs secs

IGP Côtes de Gascogne Colombelle «L'original».....	3,50€	19,50€
AOP Jurançon sec «Influences»		22,00€
AOP Cave de Gan «64»		3,80€

Vin blanc doux

AOP Jurançon doux «Influences».....		25,00€
AOP Jurançon Cave de Gan «64»		4,20€

Champagne Brut

Champagne Pietrement-Renard.....		55,00€
----------------------------------	--	--------

Apéritifs & Digestifs

Ricard (2cl)	3,00€
Martini (rouge ou blanc), Suze (4,5cl)	3,00€
Floc, Muscat, Lillet (4,5cl)	3,00€
Porto (5cl).....	3,00€
Vodka, Gin, Téquila (4cl)	5,00€
Rhum, Get 27, Malibu (4cl)	5,00€
Bailey's (4cl).....	5,00€