



Carte Brasserie 2025

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€
Croque-Monsieur	5,00€
Spaghetti Bolognaise	8,50€

Les grill

Grillé de Porc à l'Espelette.....	12,00€
Cheeseburger/frites	13,00€
Confit de canard	19,00€
Steak au roquefort	16,00€
Steak au poivre	16,00€
Pièce du chef <i>Environ 300g</i>	24,50€
Supplément sauce poivre ou roquefort.. 3.00 euros	

Cassoulet de Castelnaudary 15,00€

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	13,00€
<i>(salade, oignons, noix, tomates, fromage de chèvre, pommes)</i>	
Salade Occitane	13,00€
<i>(salade, tomates, oignons, poivrons, œufs, charcuterie, olives)</i>	
Salade Mixte	7,00€
<i>(salade, tomates, oignons)</i>	
Salade Végétale	12,00€
<i>(quinoa, tomates, poivrons, fêta, courgettes, concombre, oignon rouges)</i>	
Salade verte	3,00€
Frites	4,00€

ASSIETTE TERRASSE 12.50€
Steak • Frites • Salade • Tomates

Paëllas & fideua



Fideua aux fruits de mer
18,00€
Vermicelle, moules, crevettes, calamars, poivrons, artichauts, petits pois.



Paëlla Valenciana
17,00€
riz, poulet, haricots verts, fèves blanches.



Paëlla Mixte
19,00€
riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, poivrons, petits pois, haricots verts, ail et épices.

Les Crujïs 9,00€



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

Pâtisserie	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.....	13,00€

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

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

Coupes avec alcool

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

PRIX NETS - L'abus 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



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€

AOC Saint Mont «Rosé d'Enfer» 22,00€

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€

Carte Brasserie 2025

Tél. : 05 62 97 00 24

Mail : hotel.les.fleurs@wanadoo.fr

www.hotel-lesfleurs.fr

Facebook : Café/hôtel les Fleurs

Bailey's (4cl) 5,00€

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 4,00€

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 3,50€ 6,50€

Cocktails

Américano 7,00€

Apérol Spritz 7,00€

Cocotingo « sans alcool » 5,30€

Maracuya, orange, passion, grenadine

L'Orée du bois 8,00€

Fraise des bois, gin, vodka, Marie Brizard, jus d'orange

Diamant vert 8,00€

Curaço bleu, gin, vodka, Martini blanc, jus d'orange

Fleurs des îles 8,00€

Batida de coco, Téquila, citron pressé, jus d'orange, violette

Téquila Sunrise 7,00€

Téquila, grenadine, jus d'orange

Surprise 7,50€

Fraise des bois, grenadine, jus d'orange, Téquila

Baticoco 7,50€

Batida de coco, glace pilée, Bailey's

Eristof 7,50€

Citron pressé, Schweppes, grenadine, Vodka

Les Fleurs 8,50€

Gin, fraise des bois, Cointreau, citron pressé, orange, sucre de canne, grenadine

Brasilian Night 8,50€

Batida de coco, curaçao, vodka, Cointreau

Mojito 7,50€

Gin tonic spécial (Bombay Sapphire, Tanqueray No Ten) 8,50€

Les bières pression

25 cl 50 cl

Jupiler (5,2°) 3,00€ ... 6,00€

Goût équilibré, amertume soutenue

Leffe blonde (6,6°) 4,80€ ... 9,60€

Nuances subtiles de vanille et clou de girofle

Leffe Ruby (5°) 4,80€ ... 9,60€

Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose

Leffe Brune (6,5°) 4,80€ ... 9,60€

Notes de caramel et saveur torréfiée

Goose IPA (6,5°) 4,80€ ... 9,60€

Amertume raffinée, arômes délicats de houblon

Triple Karmeliet (8,4°) 4,80€ ... 9,60€

Bière style triple belge, a base de 3 céréales, orge, froment et avoine

Hoegaarden Blanche (4,9°) 4,80€ ... 9,60€

Bière blanche non filtrée, goût frais et léger d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices

Kwak (8,4°) 4,80€ ... 9,60€

Bière ambrée, arômes complexes et fruités

Les boissons fraîches

Pepsi, Orangina, Cacolac, Schweppes 3,50€

Ice Tea 3,20€

Jus de fruits Bio 3,80€

Orange, Ananas, Abricot, Raisin, Pamplemousse, ACE, Fraise, Tomate

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 2,20€

Grand Crème 3,30€

Grand Café 3,20€

Cappucino 4,00€

Irish Coffee 8,50€

Thé 2,70€

Ceylan, Earl-Greys, Darjeeling Himalaya, Citron, Fruits rouges, Vert, Vert-Menthe, Jasmin, Vanille

Infusions 2,70€

Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe, Camomille, Rooibos des tropiques

Petit Chocolat (with milk) 2,00€

Grand Chocolat (with milk) 3,00€

Chocolat Viennois (with milk) 4,20€

Décaféiné 1,70€