



Une histoire de famille, une famille de traditions
A family affair, a family of traditions

L'Étape du Berger est un restaurant situé à **2146 mètres** sur la route mythique du Tourmalet, départ de randonnée pour le **Pic du Midi de Bigorre** et au beau milieu du domaine du Grand Tourmalet. La **Tradition familiale dure depuis 1969**, nous en sommes aujourd'hui à la **troisième génération et l'histoire continue...**

L'Étape du Berger is a restaurant located at an altitude of 2146 meters on the legendary Tourmalet route, the starting point for hikes to the Pic du Midi de Bigorre, and in the heart of the Grand Tourmalet area. This family's tradition, which began in 1969, continues today with the third generation proudly sharing their specialties.

L'hiver / Winter

De début décembre à début avril

From early December to early April

(en fonction de l'ouverture de la station de ski)

(depending on the ski resort's opening)

Horaires : de 8h30 à 16h45. Hours: 8:30 AM to 4:45 PM.

Repas le midi : de 11h45 à 15h. Lunch: 11:45 AM to 3:00 PM.

Le soir : pour les piétons sur réservation uniquement.

Evening: on foot and by reservation only.



L'été / Summer

De fin mai à début octobre

From late May to early October

Horaires : de 8h30 à 17h00 Hours: 8:30 AM to 5:00 PM

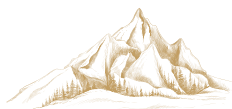
Repas le midi : de 12h à 14h45 Hours: 8:30 AM to 5:00 PM

(fortement conseillé de réserver)

(reservation strongly recommended)

Le soir : sur réservation uniquement pour les groupes de 15 personnes minimum.

Evening: by reservation only for groups of 15 people minimum.



Capacité de **100 places** à l'intérieur et magnifique **terrace** d'une capacité de **150 places**.

Capacity of **100 seats** indoors and a beautiful **terrace** with a capacity of **150 seats**.



Produits de la Ferme de la Famille

Abadie : charcuteries, viandes maturées, légumes du jardin et desserts maison.

Products from the Abadie Family Farm: cured meats, aged meats, garden vegetables, and homemade desserts.



Accueil midi et soir lors de réunion, comité, groupe. **Menus sur demande** aux saveurs des montagnes.

We offer mountain specialty lunch and dinner receptions for meetings, committees, and groups. **Menus are available upon request.**

Nous contacter - Contact us

 05 62 91 95 44  etapeduberger@gmail.com  www.etapeduberger.com   @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €



COMMENT PASSER SA COMMANDE HOW TO PLACE YOUR ORDER

Attendez qu'une personne vous place.

De 11h30 à 15h la terrasse du haut et l'intérieur sont réservés pour le restaurant.

Wait for someone to seat you.

11:30 a.m. to 3 p.m. the upper terrace and the interior are reserved for the

Consultez notre carte (en jetant un coup d'œil sur l'ardoise du jour)

Choisissez tout ce qui vous donne envie, de la boisson en passant par l'entrée, le plat et le dessert.

Pensez à commander de l'eau si vous le souhaitez, **l'eau courante n'étant pas potable.**

Consult our menu (taking a look at the daily slate)

Choose whatever you want, from the drink to the starter, main course and dessert.

Remember to order water if you wish, as **running water is not drinkable.**

Service à l'extérieur / Outside service

Passer votre commande en vous approchant du comptoir à l'intérieur (il faut parfois attendre un peu). Pour saisir votre commande nous vous demanderons votre **numéro de table** ainsi que le **règlement**.

Place your order by approaching the counter inside (sometimes you have to wait a little). To enter your order we will ask for your **table number and payment.**

Service à l'intérieur / Inside service

Pour passer votre commande, attendez à votre table qu'un serveur vienne la prendre. Pour régler, pensez à récupérer le bon de commande placé sous votre numéro de table et dirigez-vous vers le comptoir.

To place your order, wait at your table for a server to come and take it. To pay, remember to collect the order form placed under your table number and go to the counter.

Allez aux toilettes à l'extérieur du bâtiment.

Descendez les escaliers et allez directement à droite, seconde porte.

L'accès est gratuit pour nos clients, il suffit de nous **demander un code.**

Go to the **bathroom outside the building**

Go down the stairs and go directly to the right, second door.

Access is free for our customers, just ask us for a code

Passez un bon moment en appréciant nos produits et notre magnifique cadre.

Have a good time enjoying our products and our magnificent setting.

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com   @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LES BOISSONS - BEVERAGES

SANS ALCOOL

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Come have a drink at home

Soft - Soft drinks

SIROP À L'EAU ————— 3,00 €

Fruit syrup and water

SODA ————— 4,50 €

Coca - Orangina - Nestea - Ogeu - Schweppes - Limonade

PERRIER OU BADOIT (1L) ————— 6,50 €

SPARKLING WATER (1L)

JUS DE FRUIT ————— 4,50 €

FRUIT JUICE

BOUTEILLE D'EAU — 50cl 2,50 € 150cl 4,00 €

BOTTLE OF WATER

SUPPLÉMENT SIROP ————— 0,20 €

SYRUP SUPPLEMENT

Pêche - Menthe - Fraise - Grenadine - Citron

Peach - Mint - Strawberry - Grenadine - Lemon



Chaud - HOT DRINKS

PETITE BOISSON CHAUDE ————— 2,50 €

SMALL HOT DRINKS

Café - Décaféiné - Petit crème

Coffee - Decaffeinated - small coffee with milk

GRANDE BOISSON CHAUDE ————— 4,00 €

LARGE HOT DRINKS

Grand café - Grand crème - Thé - Infusion - Chocolat

Large coffee - Large coffee with milk - Tea - Herbal tea - Hot chocolate

VIENNOIS ————— 4,50 €

Grand café ou Grand chocolat avec chantilly

Large coffee or large hot chocolate with whipped cream



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LES BOISSONS - BEVERAGES

Allez viens boire un p'tit coup à la maison

Come have a drink at home

Chaud - Hot

IRISH COFFEE _____ 12,00 €
Café, whisky, chantilly, sucre de canne
Coffee, whisky, whipped cream, cane sugar

VIN CHAUD _____ 6,00 €
HOT RED WINE
Vin Rouge, agrumes, cannelle ect

Apéritif - Aperitif

GIN TONIC _____ 10,00 €
Gin Sapphire, Schweppes

APÉRITIF _____ 4,50 €
Ricard - Baby (Clan Campbell) - Kir - Jaegger - Captain Morgan - Picon

APÉRITIF DOUBLE _____ 7,00 €
DOUBLE APERITIF
Whisky (Clan Campbell) - Suze - Floc de Gascogne blanc ou rouge (white or red) - Baronnie Myrtille

WHISKY _____ 8,00 €
Jack Daniels



Bière - Beer

BIÈRE PRESSION OU PANACHÉ au verre
DRAFT BEER OR SHANDY in a glass
Blonde Parkerbrau - Parkerbrau Blonde
25cl _____ 4,50 €
50cl _____ 7,50€
1L _____ 13,00 €

SUPPLEMENT

Picon
1 dose - 1 shot _____ 2,00 €
2 doses - 2 shots _____ 3,00 €

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Heineken 25cl _____ 5,50 €
Desperado 33cl _____ 6,00 €
Aoucataise 33cl blanche ou ambrée _____ 8,00 €
white or amber

Digestif

SAVOUREUX - TASTY _____ 5,50 €
Génépi - Fraise des bois - Manzana - Get 27 - Bayleys
Genepi - Wild strawberry - Manzana - Get 27 - Baileys

TRADITIONNELS - TRADITIONAL _____ 7,00 €
Armagnac Classique - Calvados - Eau de vie de poire
Classic Armagnac - Calvados - Pear eau de vie

SUPÉRIEURS - SUPERIOR _____ 10,00 €
Cognac - Armagnac Pellehaut supérieur (prix à voir au comptoir) - Don Papa
Cognac - Superior Armagnac Pellehaut (price to be checked at the counter) - Don Papa



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

LA CARTE DU MOIS - card of the month

Ici on épluche, on émince, on taille, on blanchit, on rôti, on braise, on poêle, on dresse... Bref, ici on cuisine !
Here, we peel, slice, chop, blanch, roast, braise, sauté, plate... In short, here we cook!

La Charcutaille - Charcuterie

LE SAUCISSON AU PORC NOIR _____ 13,00 €
THE BLACK PORK SAUCISSON

L'ASSIETTE DE JAMBON DE PORC NOIR 22,00 €
PLATE OF BLACK PORK HAM

En moyenne 20 mois de séchage. Minimum 160g
Average 20 months of aging. Minimum 140g

♥ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON _____ 8,00 €
HOMEMADE COUNTRY TERRINE

Pâté au foie de Porc Noir et boudin de Porc Noir
cuit au four - Black Pork Liver Pâté and Black Pork
Black pudding baked in the oven



La Barbaque - The Meat

L'AGNEAU DE CAMPAN _____ 24,00 €
THE CAMPAN LAMB

Pièce d'agneau avec sa garniture du jour
Portion of lamb with today's garnish

LE PORC NOIR _____ 22,50 €
BLACK PORK

Pièce de porc noir avec sa garniture du jour
Portion of Black Pork with seasonal garnish

LE STEAK - THE STEAK _____ 14,50 €

Steak haché de bœuf (180g) avec frites maison
et salade - Ground beef steak (180g) with
homemade fries and salad



Le Potager - The Vegetable Garden

LA SOUPE DE GARBURE - GARBURE SOUP _____ 13,00 €
Potée traditionnelle bigourdan à base de porc.
À partager (ou pas) selon la faim

Traditional Bigourdan stew with pork. To share
(or not) depending on your appetite.

LA TERRINE DE SALADE - SALAD TERRINE _____ 6,00 €
Salade verte, tomate, oignon - Green salad, tomato,
onion

L'ASSIETTE DE FRITES MAISON _____ 6,00 €
HOMEMADE FRENCH FRIES

LA SALADE DU BERGER _____ 18,50 €
THE SHEPHERD'S SALAD

Salade verte, fromage de brebis chaud
(Dominique Bouchait MOF), miel, noix, légumes
selon la saison - Green salad, warm sheep cheese
(Dominique Bouchait MOF - Best Craftsman of
France), honey, walnuts, seasonal vegetables

L'ASSIETTE DE GARNITURE DU JOUR _____ 10,00 €
THE PLATE OF DAILY GARNISH

Féculent, légume, purée du Jour et salade verte
Starch, vegetable, fries, and green salad

SUGGESTION(S) / PLAT(S) DU JOUR

Suggestion(s) / Dish(es) of the day

Voir l'ardoise du jour ou demander

See the daily specials board or ask our staff



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

SUR RÉSERVATION - BY RESERVATION

À réserver au moins 24 h à l'avance. Selon disponibilité des produits

To be reserved at least 24 hours in advance. Subject to product availability

Côté Ovin - On the sheep side

La Tarasconnaise est une race ovine rustique française allaitante. Principale race utilisée pour la production de l'agneau des Pyrénées.
The Tarasconnaise is a French rustic meat sheep breed. It's the main breed used for the production of Pyrenean lamb.

ÉPAULE D'AGNEAU - LAMB SHOULDER _____ 52,00 €

Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour

For 2 people, with the daily garnish

♥ GIGOT D'AGNEAU - LEG OF LAMB _____ 80,00 €

Pour 4 personnes, avec sa garniture du jour

For 4 people, with the daily garnish

Côté Porcin - On the pork side

Notre porc noir est rustique de race gasconne. La qualité de sa viande se goûte et se voit.
Our Black Pig comes from the Gascon breed, known for its rusticity. You can taste and see the quality of its meat.

PLUMA _____ 26,00 €

Morceau pris dans l'échine, avec sa garniture du jour

Piece taken from the shoulder, with the daily garnish

♥ PRESSA - PRESSED PORK _____ 75,00 €

Cœur de l'échine (mini 800g) Center of the loin (minimum 800g)

Pour 2 personnes, avec frites maison et salade

For 2 people, with homemade fries and salad

Côté Bovin - On the cattle side

La viande de bœuf est un aliment riche en protéines, des nutriments indispensables.
Beef is a protein-rich food, providing essential nutrients.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE - AGED RIBEYE STEAK

Choisissez votre pièce - Choose your cut

Pour 2 personnes, avec frites maison et salade

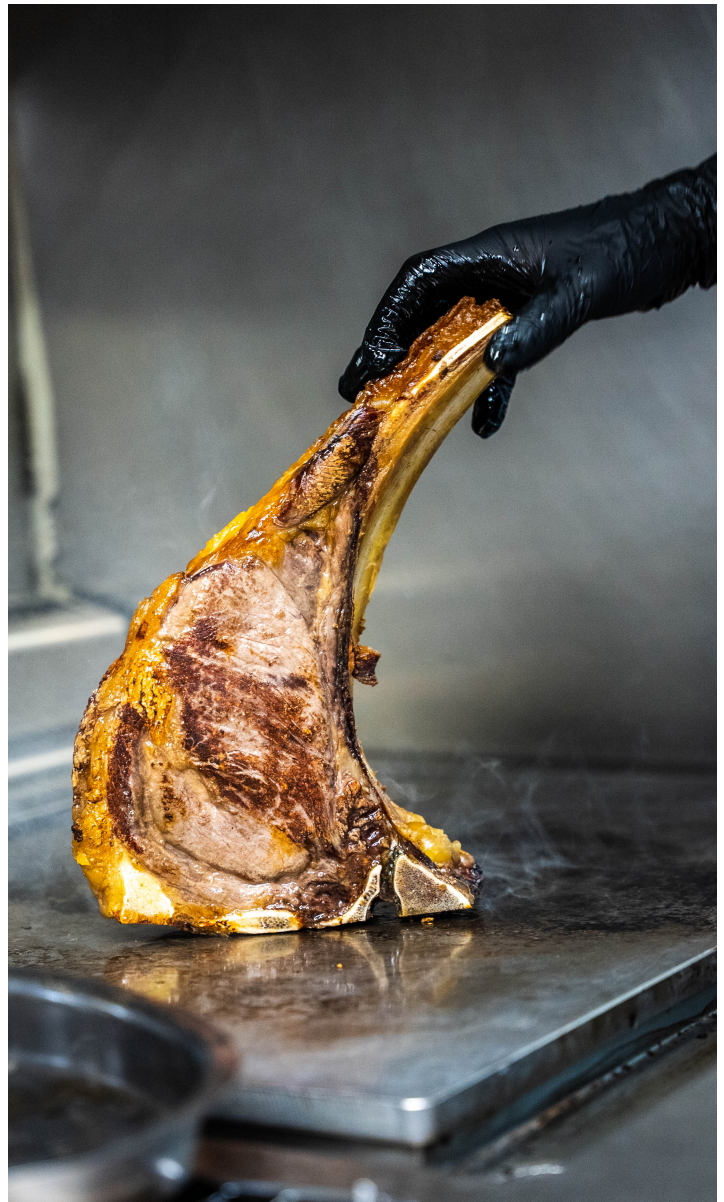
For 2 people, with homemade fries and salad

Black Angus mature 1mois minimum _____ 68,00 €/kg

Minimum 1 month matured Black Angus

LA PIECE DU MOMENT - The cut of the moment _____

A Demander - Ask our staff



Soirées En Altitude / Evening at Altitude

Tous les Mercredis et Samedis soir
Every Wednesday and Saturday evening

Pour les groupes : tous les autres soirs

For groups : every other evening

4 Menus

A/R Motoneiges / snowmobile

A/R Dameuses / snow groomer

Soirées Spéciales / special evening



Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

Les fromages - The cheeses

La richesse naturelle de la flore de nos pâturages confère aux fromages des saveurs locales, uniques et variées.
The natural richness of the flora in our pastures gives the cheeses unique and varied local flavors.

ASSORTIMENT DE FROMAGES  13,50 €
Assortment of cheeses

Sélection de 3 fromages des Fromagers du Mont Royal, Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France.

Selection of 3 cheeses from Fromagers du Mont Royal, Dominique Bouchait, Best Craftsman of France.

« Dominique Bouchait, meilleur ouvrier de France Fromager 2011 connaît tous les fromages sur le bout des doigts ! Il voue une véritable passion à ces produits auxquels il consacre toute sa vie. Sa spécialité est indéniablement le Napoléon commingeois, un fromage de brebis qu'il a créé lui-même. »

"Dominique Bouchait, Best Craftsman of France Cheesemaker 2011, knows cheese like the back of his hand! He has a true passion for these products to which he dedicates his entire life. His specialty is undoubtedly the Napoléon commingeois, a sheep cheese that he created himself."



Les desserts - The desserts

La gourmandise, un vilain défaut ? Toutes ces merveilles sont faites maison, réalisées par notre pâtissier.
A small craving or a sweet tooth ? All these creations are homemade by our pastry chef

LA TARTE AUX MYRTILLES 9,00 €
BLUEBERRY PIE

Accompagnée de sa chantilly
Served with whipped cream

LE (Giga) BABA AU RHUM 11,00 €
(Giga) RUM BABA

Accompagné de sa chantilly, peut se partager
Served with whipped cream, can be shared



LE DESSERT DU JOUR

Voir l'ardoise du jour ou demander

DESSERT OF THE DAY

See the daily specials board or ask our staff

Nous contacter - Contact us

 05 62 91 95 44  etapeduberger@gmail.com  www.etapeduberger.com   @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €

CARTE DES VINS - WINE LIST

Allez viens boire un p'tit coup à la maison, y'a du vin

Come on, come have a little drink at home, we've got wine

LES BLANCS - WHITE WINES

Sec - Dry

	VERRE GLASS	37,5 CL	75 CL
♥ TORUS PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	4,00 €		25,00 €
TANESSE - BORDEAUX - GONFRIER	3,50 €		16,50 €
VIGNES RETROUVÉES - AOC ST MONT - PLAIMONT	4,50 €		28,00 €
ELIA - IGP CÔTES DE GASCOGNE - PLAIMONT			18,00 €

Doux - SWEET

♥ CHARMES - IGP CÔTES DE GASCOGNE - PLAIMONT	4,00 €		25,00 €
TORUS - PACHERENC DU VIC BILH - BRUMONT	5,00 €		33,00 €

LES ROSÉS - ROSÉ WINES

Vin de Domaine - Estate Wine

ROQUE STAR - AOC CÔTE DE PROVENCE - MOULIN DE LA ROQUE			22,00 €
--	--	--	---------

Vin de Château - Château Wine

♥ MARSAN - BORDEAUX - GONFRIER	3,50 €	10,00 €	16,50 €
BOIS DE MATHIEU - SAINT MONT - PLAIMONT	4,00 €		23,00 €

CHAMPAGNES

BRUT - H DE BLIN		60,00 €	
BRUT - RUINART		100,00 €	
PALME D'OR - NICOLAS FEUILLATE		120,00 €	MAGNUM
BLANC DE BLANC - RUINART		200,00 €	450,00 €

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduburger@gmail.com 🌐 www.etapeduburger.com 📱 @etapeduburger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €


CARTE DES VINS - WINE LIST

Allez viens boire un p'tit coup à la maison, y'a du vin

Come on, come have a little drink at home, we've got wine

LES ROUGES - RED WINES

Vin de Domaine - Estate Wine

	VERRE	37,5 CL	75 CL
ÉDITION « L'ÉTAPE DU BERGER » - ST MONT - PLAIMONT	3,50 €	10,00 €	15,00 €
MARQUIS DE BERN - BORDEAUX - GONFRIER		12,00 €	18,00 €
PELLEHAUT HARMONIE - CÔTES DE GASCOGNE - BERAUT			21,00 €
TORUS - MADIRAN - BRUMONT	4,50 €	15,50 €	25,00 €
TOUR BOISEE - MINERVOIS - POUDOU 			25,00 €
VIN DU MOIS			A Demander

Vin de Château - Château Wine

MANISSY - AOC CÔTES DU RHONES - ANDRE 			26,00 €
SABAZAN - AOC ST MONT - PLAIMONT			30,00 €
LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER	5,50 €	17,00 €	30,00 €
BOUSCASSE - MADIRAN - BRUMONT		20,00 €	40,00 €
BOUSCASSE VIEILLES VIGNES - MADIRAN - BRUMONT			55,00 €
 MONTUS - MADIRAN - BRUMONT		25,00 €	50,00 €
LES PETITES CORVES - BOURGOGNE - AEGERTER			55,00 €



Notre sélection prestige - Our Prestige Selection

MONTUS LA TYRE - MADIRAN - BRUMONT 160,00 €

Parmi le top 3 % des vins du monde entier. À cépages Tannat
Among the top 3% of wines worldwide. Made from Tannat grapes.

SUMMUM LESTIAC - BORDEAUX - GONFRIER 55,00 €

La meilleure cuvée du plus gros producteur de Bordeaux. À cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
The best cuvée from the largest producer in Bordeaux. Made from Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot grapes.

HAUT-MARBUZET - ST ESTEPHE - DUBOSC 130,00 €

Parmi le top 1 % des vins du monde entier. À cépages Cabernet Sauvignon
Among the top 1% of wines worldwide. Made from Cabernet Sauvignon grapes.

Nous contacter - Contact us

☎ 05 62 91 95 44 ✉ etapeduberger@gmail.com 🌐 www.etapeduberger.com   @etapeduberger

Supplément couverts - Cutlery supplement: €1.50 Règlements acceptés - Accepted payment methods : Espèces - cash, carte bancaire - card minimum 10,00 €