

À la mémoire de Pierre Chaléon.

La Rencluse est un restaurant, hôtel deux étoiles issu de trois générations d'hôteliers. Tout a commencé avec une pension de famille à Saint-Mamet, appelée «Bellevue». C'est en 1972 que Louise et Pierre Chaléon ont créé La Rencluse telle qu'elle est aujourd'hui. Pierrot, de son «petit nom» était très réputé pour son excellente cuisine française.

En 1996, après une vie dédiée à son art culinaire, Pierrot prit sa retraite bien méritée et la quatrième génération reprit le flambeau.

C'est donc maintenant Françoise et Jean-Marc Chaléon qui sont heureux de vous accueillir dans leur établissement.



Par définition,

La Rencluse est un endroit fermé, entouré de montagnes où les eaux sont ramenées dans leur creux.

En 1897, le pyrénéiste Belloc en donne cette définition : dépression du sol placée à la base d'un escarpement rocheux fortement redressé au pied duquel les eaux se réunissent et disparaissent sous la terre.

Le directeur du service des archives des Hautes-Pyrénées pense que c'est une allusion au renforcement rocheux dans lequel était installé le premier abri de la Rencluse. Aujourd'hui, le refuge de La Rencluse est le point de départ pour aller au Néthou, belle randonnée de cinq heures de marche.

Nos Entrées



Salade gasconne (Foie gras, gésiers confits, magret de canard séché sur un lit de salade verte)	13,50 €
Salade de chèvre chaud (Chèvre, salade verte, tomates, magret de canard séché)	11,00 €
Assiette de jambon du pays de l'Adour (Melon selon saison)	9,00 €
Salade terre et mer (Foie gras, saumon fumé, salade verte)	14,50 €
Œuf cocotte du Quercy, au roquefort	9,00 €
Œuf cocotte de L'Adour, au saumon fumé	9,50 €
Œuf cocotte du Sud-Ouest, au foie gras	10,50 €
Œuf cocotte aux éclats de truffe	10,50 €
Escargots en coquille, beurre maître d'hôtel	11,00 €
Cuisses de grenouilles sautées en persillade (Spécialité du Chef)	14,00 €
Camembert chaud du Normand, salade verte	9,00 €
Salade verte	5,00 €

Végétariens



Lasagnes végétariennes, salade	15,50 €
---------------------------------------	---------

Taxes et service compris

Nos Viandes



Cuisse de canard confite du Sud-Ouest	12,00 €
Magret de canard entier grillé	
- Nature	18,00 €
- Sauce poivre vert	20,50 €
- Sauce Roquefort	19,50 €
Côtelettes d'agneau du pays grillées (Boucherie des Éleveurs)	17,00 €
Entrecôte grillée	
- Nature	17,50 €
- Sauce Roquefort	20,00 €
- Sauce au poivre noir	20,00 €
Côte de veau poêlée aux morilles, sauce crémée	24,00 €
Pétéram luchonnais -20 min d'attente-	24,00 €
(Spécialité du Chef, tripes de veau, pieds d'agneau, pomme de terre)	
Assiette de frites maison	4,00 €
Supplément sauce poivre ou Roquefort	3,50 €
Supplément sauce crémée aux morilles	8,00 €

*Tous nos plats de viandes sont accompagnés de frites maison & légumes du marché
(Origine de nos viandes : France, Pays-Bas & Allemagne)*

Nos Poissons



Filet de daurade royale au four, sauce beurre blanc citronné	19,50 €
Gambas grillées sauce cocktail maison	17,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés de frites maison & légumes du marché

Taxes et service compris

Nos Menus



Menu Étape - 25,50 €

Assiette de jambon du Pays de l'Adour
(Melon selon saison)

+

Entrecôte grillée

ou

Côtelettes d'agneau du pays (Boucherie des Éleveurs)
accompagnées de frites maison, salade verte

+

Dessert du jour

Menu Terroir - 21,50 €

Salade de chèvre chaud

(Chèvre, salade verte, tomates, magret de canard séché)

+

Cuisse de confit de canard grillée

accompagnée de frites maison, légumes du marché

+

Dessert du jour

Menu Petits Montagnards - 12,50 €

(moins de 12 ans)

Cuisse de confit de canard grillée

ou

Pièce de bœuf grillée

accompagnée de frites maison

+

2 boules de glace(s) au choix

Taxes et service compris

Nos Gourmandises



Suggestion du jour 5,00 €

Tarte Tatin 6,50 €
avec glace vanille, chantilly (crème sous pression)

Profiteroles au chocolat 8,50 €

Mystère du Pôle Nord 7,50 €
arrosé au Grand Marnier

Omelette norvégienne maison 11,50 €

Assiette de fromage des Pyrénées 6,00 €

NOS COUPES GLACÉES 9,00 €

- Pêche Melba
- Poire belle Hélène
- Dame Blanche meringuée
- Café ou chocolat liégeois
- Colonel : sorbet citron, arrosé de vodka
- Iceberg : glace menthe/chocolat, arrosée de Get 27

BOULES DE GLACE

- 1 boule au choix 2,00 €
- 2 boules au choix 3,80 €
- 3 boules au choix 5,50 €
- Supplément chantilly (crème sous pression)* 1,00 €

Taxes et service compris

Nos Vins



LES ROUGES	75 cL
AOC Bordeaux, Château Laroche	20,50 €
AOC Bordeaux, Château le Trébuchet (notre sélection)	15,50 €
AOC Saumur Champigny, Les Valengenets	22,00 €
AOC Fronton, Château Bellevue Laforêt	24,00 €
AOC Pic Saint-Loup, Le Loup du Pic	25,00 €
AOC Buzet, Tradition	21,50 €
AOP Fitou, L'âme des Ferrières	23,00 €
AOC Corbières, Serre Saint-Vincent	18,50 €
AOC Côtes du Rhône, Au bout de la vigne (vin biologique)	22,50 €

LES ROSÉS	37,50 cL	75 cL
AOC Gaillac, Château Lastours Les Graviers		18,00 €
AOC Côtes de Provence, Perle de Roseline	15,50 €	22,00 €
AOC Côtes de Provence, Secret de Léoube (vin biologique) (existe en magnum 150 cL : 50,00 €)		27,00 €

LES BLANCS	75 cL
AOC Côtes de Gascogne, Tariquet Premières Grives	25,00 €
AOC Jurançon sec, L'Esprit Foehn	23,50 €
AOC Jurançon moelleux, L'Esprit Foehn	25,50 €
AOC Bordeaux, Crémant de Bordeaux Trébuchet (vin pétillant)	25,00 €
IGP Pays d'Oc, Naturalys Chardonnay (vin biologique)	21,50 €

LES CHAMPAGNES	75 cL
Tribaut Schloesser brut origine	50,00 €
La coupe : 7,50 €	

LES PICHETS DE ROUGE, ROSÉ, BLANC	
Cuvée de notre Chef Jean-Marc :	
AOC Bordeaux, Château le Trébuchet	
- le ½ L	6,00 €
- le ¼ L	4,00 €

Taxes et service compris

Nos Alcools



LES APÉRITIFS

	2 cL	4 cL
Ricard	3,20 €	
Whisky, Gin, Vodka, Rhum	3,50 €	6,00 €
Jack Daniel's		7,00 €
Martini		3,80 €
Muscat		3,80 €
Suze		3,80 €
Porto Rouge		3,80 €
Américano maison		7,00 €
Kir		3,80 €
Kir Royal		8,50 €
Pousse Rapière		8,50 €
Verre de Tariquet		4,90 €
Verre de Château le Trébuchet (rouge, rosé, blanc)		3,50 €

LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, Alcools blancs		6,00 €
Grand-Marnier		4,50 €
Autres liqueurs		4,50 €
Get 27		4,50 €
Manzana		4,00 €

LES BIÈRES

Heineken 33 cL		3,80 €
Kronenbourg 1664 33 cL		3,80 €
Bière Pression Pelforth Blonde 12,5 cL		2,00 €
Bière Pression Pelforth Blonde 25 cL		3,80 €
Bière Pression Pelforth Blonde 50 cL		6,50 €
Picon bière		4,80 €
Demi-panaché 25 cL		3,00 €
Monaco 25 cL		3,50 €
Tango 25 cL		3,90 €

Taxes et service compris

Nos Boissons



LES JUS DE FRUITS

Orange, pomme, pamplemousse, tomate, ananas 25 cL 3,50 €

LES SODAS

Orangina, Schweppes 25cL 3,20 €

Limonade 25cL 3,20 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 25cL 3,80 €

Ice tea 25 cL 3,50 €

Diabolo (limonade, sirop) 25 cL 3,50 €

Indien (orangina, grenadine) 25 cL 3,50 €

Les Sirops à l'eau 25cL 1,50 €

LES EAUX

Châteldon 75 cL 6,50 €

Perrier 33 cL 3,50 €

Perrier fines bulles 100 cL 5,50 €

Perrier fines bulles 50 cL 3,80 €

Evian 100 cL 5,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1,50 €

Double expresso 2,90 €

Noisette 1,70 €

Décaféiné 1,60 €

Décaféiné noisette 1,80 €

Grand crème 3,20 €

Capuccino 3,50 €

Chocolat chaud 3,20 €

Thé nature 3,00 €

Thé au lait 3,20 €

Thé au citron 3,20 €

Infusion 3,00 €

Taxes et service compris