

Gastronomie Gastronomy

En Vic-Bilh, la gastronomie a du caractère. Les restaurateurs élaborent de succulentes recettes qui vous révéleront toutes les saveurs de notre terroir : garbure, poule au pot, magrets... De ferme en ferme, les producteurs vous accueillent chez eux et vous font découvrir leurs produits préparés avec un admirable savoir-faire (foie gras, confits de canard, oies, escargots...). Vous aurez encore l'occasion de déguster tous ces produits lors des fêtes, des nombreuses manifestations et des marchés locaux.



In the Vic-Bilh, food is everywhere. In the local restaurants the famous local food is served : "garbure" (duck, bean and cabbage pottage), "poule au pot" (Henry the fourth's favourite dish), "magret" (duck breast)... Local farmers invite you to taste their products and you get to know how they were made (foie gras, duck and goose "confit"...). Enjoy the friendliness of the locals and take part in the very colourful festivities and discover the local markets.

les Restaurants / Restaurants

ARROSÈS 64350

D2

RESTAURANT LARRIEU CHEZ JOSIANE

18 route de Crouseilles
Tél : +33 (0)5 59 68 16 02
philippe.balao@wanadoo.fr
GPS : 43.5423718, -0.1129044



Spécialités : Cuisine traditionnelle. Potage, crudités, magret et confit de canard...

Specialties : traditional cooking, Soup, raw vegetables, duck steaklet and duck confit...

Menu : 11 € à 17 €

Le soir sur réservation. Congés annuels : du 15 au 30 août.

In the evening : on reservations only. Annual holidays : from 15 till 30 August



AYDIE 64330

D2

LE RELAIS D'AYDIE

Haut d'Aydie
Tél : +33 (0)5 59 04 00 09
GPS : 43.5681408, -0.1308059



Spécialités : Cuisine traditionnelle. Garbure, magret et confit de canard, gibiers (sanglier, chevreuil, palombe), grillades, poisson à la carte, desserts maison, plats à emporter...

Menu : 12 € à 30 €

Fermé le dimanche soir. Congés annuels : vacances d'octobre.

Specialties : Traditional cooking, Garbure, duck steaklet and duck confit, game, grilled meat, fish, homemade desserts, takeaway...

Closed on Sunday evening. Annual holidays : holidays of October.



COSLÉDAÀ-LUBE-BOAST 64160

B4

LOU MANÉCHAL

Bourg
Tél : +33 (0)5 59 68 01 92
GPS : 43.4574879, -0.2325390



Spécialités : Cuisine traditionnelle. Garbure, poule au pot, magret et confit de canard, gibier, brochettes aux 3 viandes, cassolette aux 3 poissons...

Menu : 7,50 € à 50 €

Sur réservation les samedi et dimanche midi, et tous les soirs. Congés annuels : 15 jours en septembre.

Specialties : Traditional cooking, Garbure, poule au pot, steaklet of duck and duck confit, game, brochettes, cassolette...

On Saturday and Sunday lunch, and every evening : on reservations only. Annual holidays : 15 days in September.





DIUSSE 64330

C2

**LE RELAIS
DES VIGNERONS**

Tél : +33 (0)5 59 04 04 52
@ : cecile-et-pascal@orange.fr
GPS : 43.5638888, -0.1633332

Spécialités : Cuisine traditionnelle.
Garbure, magret et confit de canard,
viande (côte à l'os), poisson, pizza,
couronne du vigneron, desserts
maison...

Menu : 12 € à 22 €

*Le midi, tous les jours sauf mercredi.
Le soir, ouvert le vendredi et le samedi,
le reste de la semaine sur réservation
(10 pers. minimum).*



Specialties : Traditional cooking.
Garbure, duck steaklet and duck
confit, meat, fish, pizza, homemade
desserts...

For lunch, every day except
Wednesday. The evening, Friday and
Saturday ; the rest of the week by
reservation only (10 pers. minimum).



GAYON 64350

C3

AU REY

Bourg
Tél : +33 (0)5 59 68 13 30
GPS : 43.4820719, -0.1701164

Spécialités : Cuisine traditionnelle.
Garbure, magret et confit de
canard, poule au pot, gibier, desserts
maison, menus gastronomiques,
plats à emporter...

Menu : 11 € à 30 €

*Le midi, week-end sur réservation.
Le soir, uniquement pour les groupes
(25 pers. minimum), sur réservation.
Congés annuels : du 15 au 30 août.*



Specialties : Traditional cooking.
Garbure, steaklet of duck and duck
confit, poule au pot, game, homemade
desserts, gourmet's menus, takeaway...

For lunch, weekend on reservation only.
The evening, only for the groups (25
pers. minimum), on reservation only.
Annual holidays : from 15 till 30 August.



ESCURÈS 64350

D4

LE PETIT LARMANOU

3 route d'Aire-sur-l'Adour
Tél : +33 (0)5 59 68 11 84
lepetitlarmanou@orange.fr
www.lepetitlarmanou.fr
GPS : 43.4630119, -0.1093482

Spécialités : Garbure, confit de
canard, escalope de jambon grillé,
entrecôte, fondues savoyardes, fromage
de Pays, confiture maison, desserts
maison... Menus et plats à emporter.

Menu : 8,40 € à 28 €

*Ouvert midi et soir 7j/7.
Accueil groupe de motards et voitures
anciennes.*



Specialties : Garbure, duck confit,
cheese fondues, local cheeses,
homemade desserts, takeaways.
Opened noon and evening 7j/7.

All groups of motorcyclists welcome.



GARLIN 64330

B2

LA BRAISIÈRE

Cours de la République
Tél : +33 (0)5 59 04 72 91
www.restaurant-pizzeria-64.com
GPS : 43.5607243, -0.2723407

Spécialités : Pizzas, garbure,
magret de canard, entrecôte,
escalope, grillades, salades, gambas
flambées, calamars, pâtes fraîches,
desserts maison.

Menu : 10 € minimum

*Fermé le lundi et le dimanche.
Congés annuels : 3 semaines en août.*



Specialties : Pizzas, garbure, duck
breast, rib steak, cutlet, grilled meats,
salads, gambas fits, squids, fresh pasta,
homemade desserts.

Closed on Monday and Sunday.
Annual holidays : 3 weeks in August.



LALONGUE 64350

C3

**RESTAURANT
LARRIEU LATAPIE**

6 route de Simacourbe
Tél : +33 (0)5 59 68 14 02
GPS : 43.4802036, -0.1906299

Spécialités : Cuisine traditionnelle.
Garbure, confit de canard aux
pêches carman, filet de canette
poêlé à l'armagnac, pavé de saumon,
pommes rissoolées avec sa fricassé de
pépites au foie gras, pastis maison....

Menu : 10,50 € à 29 €

*Fermé le dimanche soir.
Congés annuels : début septembre.*



Specialties : Traditional cooking. Garbure,
duck confit in carman peaches, duck filet
fried in armagnac, fried potatoes with its
fricassé de foie gras nuggets, pastis cake with
its cream flavored in the Madiran brandy....

Closed on Sunday evening. Annual
holidays : early September.



LEMBEYE 64350

D4

AUTRÈS GROSVENTRE

5 place Corps Franc Pommiers
Tél : +33 (0)5 59 68 12 92
krebpat@wanadoo.fr
www.au-tres-gros-ventre.fr
GPS : 43.4487737, -0.10890770

Spécialités : Pizzas, crêpes,
galettes bretonnes, salades
composées, brasserie, plats à
emporter, sandwiches...

Menu : 7 € à 14 €

Fermé le lundi, et le dimanche midi.



Specialties : Pizzas, crêpes, Breton
pancakes, salads, brasserie, takeaway,
sandwiches...

Closed on Monday, and Sunday
lunchtime.



les Restaurants / Restaurants

LEMBEYE 64350 D4

LE CENTRAL PARK

Place Marcadieu
Tél : +33 (0)5 59 77 47 62
GPS : 43.4496632, -0.1120734

Spécialités : Brasserie, confit de canard, entrecôte, jambon sur Pays, ventrèche, poulet, salades, plats à emporter, desserts maison (crêpes sucrées, coupes glacées en été).

Menu : 8,50 €
Fermé le soir et le week-end.



Specialties : Brasserie, duck confit, rib steak, local ham, chicken, salads, takeaway, homemade desserts (sweet crêpes, icecream in summer)

Closed in the evening and at the weekend.



LEMBEYE 64350 D4

RESTAURANT DE LA TOUR

Place Marcadieu
Tél : +33 (0)5 59 68 97 16
@ : steffanmichel@me.com
GPS : 43.4488998, -0.1127600

Spécialités : Foie gras calva cacao, cuisine du terroir avec quelques parfums orientaux, souris d'agneau en tajine, viandes, magret et confit de canard, pizza, poissons, plats à emporter, desserts maison.

Menu : 13,50 € à 37 €
Fermé le lundi, le mercredi soir et le dimanche soir.



Specialties : Foie gras, local cooking with some oriental flavors, meat, steak/leat of duck and duck confit, pizza, fish, takeaway, homemade desserts...



LEMBEYE 64350 D4

PÊLERIN

3 place des Brebis
Tél : +33 (0)5 59 68 10 19
GPS : 43.4502086, -0.1105265

Spécialités : Cuisine béarnaise. Menu du jour. Spécialités sur commande.

Menu : 11 € à 15 €
Sur réservation le samedi et dimanche midi, et tous les soirs. Congés annuels : 15 jours en septembre.



Specialties : Today's menu. Specialties to order. Evenings on reservation only.





les Bars / Bars

GARLIN 64330
Le Marcadieu

9 place du Petit-Marcadieu
Tél : +33 (0)5 59 04 76 62
Salle de jeux.
Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7h à 20h. Samedi de 8h à 20h. Dimanche de 9h à 20h.

GARLIN 64330
Le Théo

22 cours de la République
Tél : +33 (0)5 50 33 64 92
Du mardi au jeudi de 7h à 21h. Le vendredi et samedi de 7h à 2h. Le dimanche de 8h à 13h.

LEMBEYE 64350
Le Central Park

Place Marcadieu
Tél : +33 (0)5 59 77 47 62
Du lundi au samedi de 7h à 20h en été. Coupure de 15h à 17h hors saison. Vendredi et samedi soir jusqu'à 1h45.

LEMBEYE 64350
Le Vic-Bilh

Place Marcadieu
Tél : +33 (0)5 59 68 10 30
Du mardi au vendredi de 7h à 21h. Le samedi de 7h30 à 21h. Le dimanche de 8h à 13h30.



les Producteurs / Local producers



A2 Darricarrère Foie Gras

64330 BOUEILH-BOUEILHO-LASQUE
 Tél : +33 (0)5 59 04 73 66
 @ : contact@foiegras-darricarrere.com
 Site : www.foiegras-darricarrere.com
 GPS : 43.542071, -0.3127629



Produits : Foie gras de canard et d'oie, confits, produits frais sous vide (aiguillettes, magret, cœurs...), plats cuisinés (daube, haricots tarbais...), coffrets cadeaux... Vente directe, toute l'année sur rendez-vous.

A2 EARL Gauzé

Gauzé 64330 BOUEILH-BOUEILHO-LASQUE
 Tél : +33 (0)5 59 04 92 54 / +33 (0)6 79 69 26 27
 @ : bernanou.64@gmail.com
 GPS : 43.5526796, -0.3170799



Produits : Production (août) et vente de haricots maïs du Béarn frais ou cuisinés, cultivés dans le respect de la nature. Vente de garbure au détail ou en pots. Vente à la ferme, toute l'année sur rendez-vous.

B2 La Ferme de Saby

Route de Moncla 64330 CASTETPUGON
 Tél : +33 (0)5 59 04 92 27
 @ : viau.roger@orange.fr
 Site : <http://fermedesaby.free.fr/>
 GPS : 43.5726483, -0.2614954



Produits : foie gras de canards, confit, magret, rillettes, pâté maison... Vente à la ferme, toute l'année. De 10h à 18h, sur rendez-vous.

B3 La Ferme des oies "Au Castérot"



17 route de la Mairie 64350 CORBÈRE-ABÈRES
 Tél : +33 (0)5 59 68 15 24
 @ : jeancbarthe@yahoo.fr
 Site : www.gite-aucasterot.com
 GPS : 43.4733632, -0.0814084



Produits à base d'oies : foie gras, confit, gésiers confits, rillettes, pâté maison... Vente à la ferme, dégustation, visite guidée et gratuite de la ferme, tous les jours, sur rendez-vous



Darricarrère – Products : duck and goose foie gras, confits, vacuum-packed fresh products (aiguillettes, duck steaklets, hearts), ready-made meal (stew, white beans of Tarbes), gift boxes... Direct sale, all year long by appointment

EARL Gauzé – Products : production (in August) and sale of fresh or cooked Béarn white beans, cultivated using environmentally friendly methods. Sale of garbure. Produce sold on the farm, all year long by appointment.

La ferme de Saby – Products : duck foie gras, confit, duck steaklet, rillettes, pâté... Sale on the farm, all year long. From 10 am till 6 pm, by appointment.

La ferme des Oies – Goose products : foie gras, confit, gizzards confits, rillettes, homemade pâté... Sale on the farm. Free tasting, conducted free tours of the farm, every day, by appointment.

Jardilouit – Products : kiwis, apples, pears and organic plums ; melons, strawberries, green asparagus, local white beans... Jams, fruit juice... Sale on the farm, on Wednesday and Friday, 10 am/12:30 pm – 2 pm/7 pm.

B3 Jardilouit

64330 SAINT-JEAN-POUDGE
 Tél : +33 (0)5 59 04 01 14
 @ : louit.frederic@free.fr
 GPS : 43.5256979, -0.1843819



Produits : kiwis, pommes, poires et prunes bio ; melons, fraises, asperges vertes, haricots maïs... Confitures, jus de fruits... Vente à la ferme, le mercredi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.



Les escargots cuisinés



Les foies gras Darricarrère



Haricots-mâis du Béarn et garbure



Parc à escargots

La Ferme aux escargots

1 chemin Soubirou 64350 LANNECAUBE
Tél : +33 (0)5 59 68 20 59 / +33 (0)6 74 06 50 11
@ : routis@terre-net.fr
GPS : 43.4940960, -0.2233339



Produits : Escargots vifs, cuisinés en conserves, sauces catalane et bordelaise, surgelés (au beurre), poulets frais ou cuisinés.

Visite guidée des parcs à escargots, de fin avril à fin octobre sur rendez-vous, et vous saurez tout sur leur vie à la ferme. Vente directe toute l'année.

Tarifs : Adultes 3€, enfants 1.50€, groupes 2€.



Products : Snails (alive, cooked, canned or frozen), chickens. Conducted tour of snail parks, from late April to late October by appointment, and you will know everything about their life on the farm. Direct sale all year long.



les Marchés / Markets

Les marchés de Garlin et de Lembeye sont des lieux de convivialité, proposant des produits locaux de qualité, de la viande et de la charcuterie, du fromage, des fruits et des légumes frais, mais aussi des vêtements, des fleurs...

À **Garlin** un mercredi sur deux, place Marcadieu.

À **Lembeye** le jeudi matin, place Marcadieu.



The friendly markets of Garlin and Lembeye offer good quality local produce, meat and cooked meats, cheese, fresh fruits and vegetables, also clothes, flowers...

