

un restaurant pas comme les autres

de la production à l'assiette sous contrôle familiale



Les Suggestions du Weekend !



un restaurant pas comme les autres

Le Betty Beef est né de l'envie d'une famille de recevoir chez eux, dans leur élevage, au cœur de leur ferme pour faire connaître leurs produits, leur travail, et le territoire.

Paysans de génération en génération, ils élèvent à Mascaras, en agriculture biologique, des vaches de race Charolaise, privilégiées par les Chefs pour leur viande persillée et goûteuse. C'est cette viande de bœuf et de veau BIO produite sur la ferme que est servie au Betty Beef et qui est également proposée en vente directe à la ferme.

Producteurs et Restaurateur, c'est l'idée.

Une restauration familiale de terroir, basée sur la Charolaise élevée sur nos terres en Bio et sur les produits Paysans locaux, bios ou raisonnés : cochons, canards, poulets, fromages, fruits et légumes... Du local et de l'artisanal en circuit court, des saveurs "d'origine contrôlée".

Nous avons réhabilité une ancienne grange familiale en pierres datant de 1914, située sur le point culminant de l'Astarac, véritable balcon sur la campagne, qui offre une vue panoramique de la chaîne des Pyrénées.

Nous avons voulu un lieu confortable, un brin retro. Les éléments d'origine, qui donnent au bâtiment son caractère et son esthétique, pierres de taille et charpente en bois apparente ont été conservés. Quelques éléments de construction modernes comme des poutres métalliques et le sol en béton ainsi que des faïences d'ancienne boucherie, confèrent au lieu une atmosphère chaleureuse de bistro intemporel, de salle à manger familiale et de temps heureux.

Les grandes fenêtres s'ouvrent sur la terrasse et la campagne Gersoise dans toute sa sérénité apparente ; avec les vaches qui paissent dans les prairies et la chaîne des Pyrénées qui se découpe à l'horizon.

Un lieu propice à un déjeuner en paix ou à une soirée entre amis... Un lieu où l'on a simplement envie de se retrouver et de partager.

EN FAMILLE, ENTRE AMIS, MAIS AUSSI EN GROUPE :

La grange est spacieuse et confortable (chauffée en hiver et climatisée en été). Sa capacité d'accueil intérieure (80 pers.) et extérieure (70 pers.) permet d'accueillir également des groupes. Un parking pour les bus a été aménagé devant le restaurant. Nous proposons des Formules Groupe construites en concertation (budget, saison, souhaits).

Vous êtes un club sportif, club du troisième âge, club auto ou moto, une association..., faites nous part de votre projet !

Vous avez des demandes particulières pour certains membres du groupe (régime particulier, végétarien...), nous ferons notre maximum pour que tous puissent être accueillis et aient plaisir à partager la table.

Les personnes à mobilité réduite bénéficient de toutes les facilités pour profiter pleinement du restaurant, 2 places de parking leur sont également réservées.

Les producteurs...

Le Pain, Pains Burgers au Maïs : Boulangerie Zana à Bassoues

