

## LE MIDI AU 9<sup>ME</sup>

### FORMULES DU MIDI

Menu indiqué sur l'ardoise servi le midi, du lundi au samedi - hors jours fériés

**ENTREE - PLAT - DESSERT 19 €**

Avec 1/4 de vin

**ENTREE - PLAT OU PLAT -DESSERT 16 €**

### GRANDES ASSIETTES

**GRANDE SALADE GASCONNE 18 €**

salade, foie gras, magret séché, mousse de foie, gésiers confits

**DECLINAISON DE FOIE GRAS 22 €**

assortiment de foie gras avec des toasts

**SALADE & LEGUMES V 17 €**

roquette, légumes rôtis en salade, tarte fine aux légumes et brebis

### MINI MOUSQUETAIRE

**POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 11 €**

Sirop à l'eau  
Nuggets de magret de canard  
ou filet de poisson et pommes sautées  
Glace vanille ou dessert du jour

LA BRASSERIE LE 9<sup>ME</sup> VOUS ACCUEILLE

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 21H30

FERMETURE LE MERCREDI

## EN CE MOMENT DANS LE GERS

ENTREE - PLAT - DESSERT 25 €

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT 21 €

**A LA CARTE : ENTREE 11 € PLAT 15 € DESSERT 7€**

*0 plats servis uniquement le soir et Dimanche midi*

### ENTREES

Salade gasconne

*0 Tarte fine aux légumes, sorbet tomate V*

Gaspacho avec les tomates d'Hubert, chèvre frais mariné V

Haricots verts, mangue et saumon fumé en salade aux parfums exotiques

Foie gras de canard mi- cuit, chutney (+8 €)

Ardoise de jambon Noir de Bigorre (+8 €)

### PLATS

Magret de canard cuit « comme avant », purée de pomme de terre et jus légèrement aigre doux

Filet de daurade, vierge de tomate

Pâtes au petit épeautre en gratin, aux champignons V

*0 Fricassée de seiches et basquaise*

Cuisse confite servie avec des haricots tarbais gratinés comme un cassoulet (+5 €)

Magret de canard entier rôti (+8 €)

### FROMAGE / DESSERTS

Napoléon de D. Bouchait M.O.F. Fromager

Le plateau de fromage de Dominique (+5 €)

Vacherin exotique

Coulant au chocolat, cœur passion

Café gourmand (+3 €)

Omelette norvégienne pour toute la table (+3 /PERS)  
à commander en début de repas - pour toute la table

## LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

### CHAMPAGNE BRUT

la coupe 8 €

la bouteille 75cl 48 €

### VINS BLANCS SECS

Cuvée Saint Laurent - Calmet 4 €

AOC Gaillac

Côte d'Heux, Domaine Chiroulet 6 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

### VINS BLANC MOELLEUX

Brumont La Gascogne 4 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

### VINS ROUGES

Alterra - Merlot 4 €

VSIG Gers - Van de Casteel

Les Cerises d'Antan - Dubost 5 €

AOC Coteaux Bourguignons

Empreinte de Saint Mont 6,5 €

AOC Saint mont

### VIN ROSE

Rosé d'Enfer de Saint Mont 4,5 €

AOC Saint mont

### LES BIERES BIO

Jean Brasse « La blonde » 5 €

Jean Brasse « La rousse » 5 €

Jean Brasse « La blanche » 5 €

### LES COCKTAILS

Planteur Gascon - 8 €

Armagnac, sirop passion/vanille/jus d'ananas

Mojito à la blanche 8 €

Blanche d'Armagnac, citron vert menthe, sirop de sucre de canne

Américano 8 €

Campari, Martini rouge, orange et citron

Spritz' Rapière 8 €

Liqueur de Pousse Rapière, Campari, vin Sauvage, orange

Kir Royal 8 €

Crème de cassis, Champagne brut

### ...SANS ALCOOL

Nanana, 1,5cl 7 €

Jus d'ananas, sirop passion, sirop vanille et un trait de citron

le 9