

LE MIDI AU 9^{ME}

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 <u>OU</u> 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 €
légumes en tempura, salade, sauce légère au curcuma et potimarron gratiné	

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^{ME} 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 <u>OU</u> PLAT - DESSERT	21 €
A LA CARTE : ENTREE 11 € PLAT 15 € DESSERT 7€	

0 plats servis uniquement le soir et Dimanche midi

ENTREES

- Salade gasconne
- Les légumes de la saison rôtis sur un feuilleté, copeaux de parmesan et sauce légère au curcuma **V**
- Lentille bio du pays et truite des Pyrénées, émulsion au wasabi
- Foie gras de canard mi- cuit, chutney **(+8€)**
- Ardoise de jambon Noir de Bigorre **(+8€)**
- 0* Œuf mollet bio, crème de champignons, et jus de viande

PLATS

- Magret de canard cuit « comme avant », petit épeautre bio comme un risotto
- Filet de daurade, sauce comme une minestrone
- Légumes du moment et nouilles en cocotte avec un bouillon parfumé aux champignons **V**
- Agneau label, dans un Parmentier au potimarron d'Hubert
- 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 €)**
- Gratin caramélisé de fruits de saison, glace vanille
- Coulant au chocolat, cœur passion
- Cheesecake citronné, crumble aux épices, coulis figues et fruits rouges
- 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 flûte	9 €
la bouteille 75cl	55 €

VINS BLANCS SECS

Brumont La Gascogne	4 €
Gros Manseng, Sauvignon IGP Gascogne	
Altera, chardonnay sauvignon gris	5 €
VSIG Gers - Van de Castele	


VINS BLANC MOELLEUX

Domaine Malartic	4 €
Gros Manseng, IGP Gascogne	

VINS ROUGES

Hauts de Bergelle	4,5 €
AOC Saint mont	
Les Cerises d'Antan - Dubost	5 €
AOC Côteaux Bourguignons	
Secrets du Galet - Calmet	6 €
AOC Gaillac	

VIN ROSE

Château Laurou - vin bio 	5 €
AOC Fronton	

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	9 €
Crème de cassis, Champagne brut	
...SANS ALCOOL	
Nanana, 15cl	7 €
Jus d'ananas, sirop passion, sirop vanille et un trait de citron	