

FORMULE 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 compris

ENTREE-PLAT
OU PLAT - DESSERT 16 €

GRANDES ASSIETTES

GRANDE SALADE GASCONNE 20 €

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

DECLINAISON DE FOIE GRAS 25 €

assortiment de foie gras avec des toasts

SALADE & LEGUMES V 18 €

légumes du moment cru et cuits, copeaux de
fromage de brebis, pain frotté à l'ail,
gremolata

MINI MOUSQUETAIRE

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 12 €

Sirap à l'eau
Magret de canard ou filet de poisson
et pommes sautées
Glace vanille ou dessert du jour

LES CAFES



Florio - 100% arabica des cafés Richard

Espresso 1,8 €

Espresso décaféiné 1,8 €

Double espresso 3 €

LES SPECIALITES DE CAFES

Café Latté 5 €

Latté gourmand 6 €

Sirap Vanille ou Chocolate Cookie

Cappuccino 4 €

Irish Coffee 8 €

Gascon Coffee 8 €

Armagnac, sirop de canne, café et
crème

EN CE MOMENT DANS LE GERS

ENTREE - PLAT - DESSERT 27€

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT 22€

A LA CARTE: ENTREE 12€ - PLAT 17€ - DESSERT 8€

ENTREES

Salade gasconne

Tarte au sarrasin et truite des Pyrénées,
légumes croquants

Crème de petits pois, chèvre bio mariné à
l'huile de noix

Veau « Lou Béthet » façon tataki

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

Ardoise de jambon de Noir de Bigorre (+8€)

PLATS

Magret de canard rôti, pommes grenailles
avec du foie gras (+5€)

Poissons du marché, dans un bouillon safrané

Légumes de la saison façon tajine V

Volaille fermière et légumes en cocotte, dans
un consommé légèrement crémé
avec du foie gras (+5€)

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

Plateau de fromage de Dominique (+5€)

Vacherin exotique

Gratin caramélisé de fruits, glace vanille

Coulant au chocolat, cœur pistache (10 min)

Profiteroles

Café gourmand (+3€)

Armagnac gourmand (+9€)

avec la cuvée Hôtel de France 20 ans de Delord

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

LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

CHAMPAGNE BRUT 9 €

la flûte

la bouteille 75cl 55 €

VINS BLANCS SECS

Petit Baron - Vignerons de Buzet 4 €

AOC Buzet

Côte d'Heux, Domaine Chiroulet 5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

VINS BLANC MOELLEUX

Brumont, La Gascogne 4,5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

VINS ROUGES

Alterra - Merlot (léger) 4,5 €

VSIG Gers - Van de Castele

CAP A CAP - Merlot 5,5 €

VSIG - Pyrénéaïa, Simon Forgue

Empreinte de Saint Mont 6,5 €

AOC Saint mont

VIN ROSE

Cochon Volant - Ch. de Caraguilhes 4,5 €

IGP Pays d'Oc - Bio

LES BIERES BIO 33CL

Jean Brasse« La blonde » 5,5 €

Jean Brasse« La rousse » 5,5 €

Jean Brasse« La blanche » 5,5 €

LES COCKTAILS GASCONS

Planteur Gascon - 15cl 9 €

Armagnac, sirops passion/vanille, ananas

Armagnac Passion - 9cl 9 €

Armagnac VSOP, Sirop Passion, shaker

Spritz' Rapière - 15cl 9 €

Campari, Pousse Rapière, vin Sauvage

LES COCKTAILS

Cosmopolitan - 9cl 9 €

Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, citron
vert au shaker

Américano - 7cl 9 €

Campari, Martini rouge, orange et citron

Gin Tonic 9 €

Gin Original Bombay, tonic, citron

Kir Royal - 12cl 9 €

Crème de cassis, Champagne brut

...SANS ALCOOL

Nanana, 15cl 7 €

Jus d'ananas, sirop passion / vanille, citron

LES APERITIFS

DE GASCOGNE...

Pousse Rapière	6 €
Floc de Gascogne rouge ou blanc	3.5 €
Armagnac sur glace 4cl	5 €

LES CLASSIQUES

Kir cassis, pêche, mûre	3.5 €
Kir Royal	9 €
Anisés - Ricard, Pastis 51	3.5 €
Whisky, Vodka, Rhum et Mix	9 €
Muscat, Lillet, Porto, Suze	3.5 €
Bière pression Heineken	3.5 €
Bière Bio du Gers - Jean Brasse blonde ou rousse	5.5 €

LES SOFTS

Jus de fruits - Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate, Pomme	3.5 €
Coca-Cola, Orangina, Limonade, Schweppes	4 €
Eaux Minérales, plate ou pétillante 50 cl	5 €
1 Litre	7 €

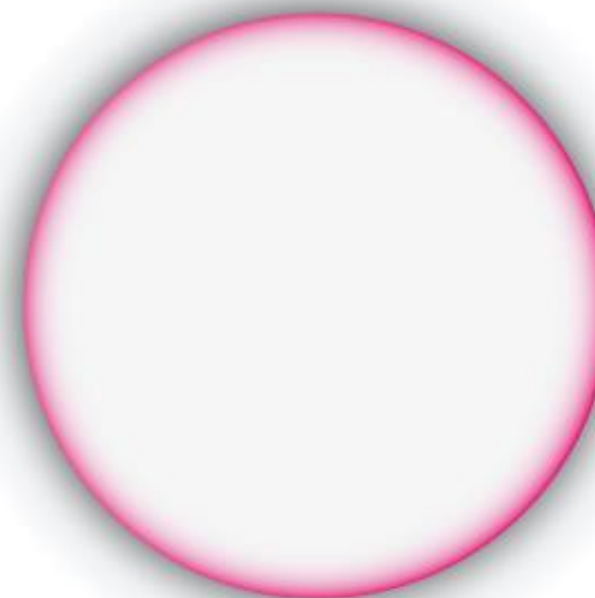
LA CAFETERIE

Expresso	1.8 €
Double Expresso	3 €
Gascon Coffee (à l'Armagnac)	9 €
Cappuccino, Chocolat Chaud	4.5 €
Thé, Infusion	3.5 €

LES ARMAGNACS (4CL)

Bas-Armagnac de la Maison Delord Cuvée spéciale Hôtel de France Hors d'Age 20 ans Force et rondeur épicée	9 €
Ténarèze du Domaine de Pellehaut Réserve de Gaston (H.A) Puissance et finesse boisée, arômes de fruits frais	12 €
Haut-Armagnac du Domaine de Mirail X.O. Nez doux de fruits mûrs et force en bouche	10 €

le 9



LE 9^{ME} VOUS ACCUEILLE

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 21H45

FERMETURE LE MERCREDI

