

## 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 16 €**  
**OU PLAT - DESSERT**

## 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

**LES TOMATES D'HUBERT V 18 €**

salades avec les tomates d'Hubert, avec du  
fromage de chèvre frais bio aux herbes et un  
« panini » chèvre tomate

## MINI MOUSQUETAIRE

**ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 12 €**

Sirop 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 €

Sirop 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 crumble à la tomate et épices V

Gaspacho, chèvre bio mariné à l'huile de noix V

Tartare de maquereau, petite salade fraîcheur  
pomme concombre

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 (+7€)

Pavé de merlu, beurre noisette au chorizo

Les légumes d'été, posés sur une fine galette de  
pomme de terre V

Pavé de veau Lou Béthet, pommes grenailles

tian de bar à la tomate et aubergine, gratiné au  
parmesan

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

Magret de canard entier rôti (+8€)

### FROMAGE /DESSERTS

Napoléon (brebis) de D. Bouchait MOF Fromager

Plateau de fromage de Dominique (+5€)

Vacherin aux fraises

Gratin aux fruits de saison, glace verveine (10 min)

Coulant au chocolat, cœur pistache (10 min)

Profiteroles (+3€)

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



Toutes nos viandes sont d'origine Française

## LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

**CHAMPAGNE BRUT - la flûte 9 €**

la bouteille 75cl 60 €

### VINS BLANCS SECS

Presto - Sauvignons Blanc/Gris 4,5 €

IGP Gascogne - Domaine de Séailles- Bio

Jardins Philosophiques - Bouscassé 6,5 €

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh sec - Brumont

### VINS BLANC MOELLEUX

Malartic, Cuvée Mozaïc 4,5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

### VINS ROUGES DU GERS

Alterra - Merlot - Léger et fruité 4,5 €

VSIG Gers - Van de Castele

Laffitte Teston - Reflets du terroir 5,5 €

AOC Madiran

L'Empreinte rouge 6,5 €

AOC Saint Mont

### VIN ROSE

Cochon Volant - Ch. de Caraguilhes 4,5 €

IGP Pays d'Oc - Bio

## LES BIERES BIO 33CL

Moussequetaire « La Balestra » 5,5 €

Moussequetaire « La Garde » 5,5 €

Moussequetaire « L'Estocade », IPA 5,5 €

Jean Brasse « La blanche » 5,5 €

## LES COCKTAILS GASCONS

Mojito Blanche - 20cl 9 €

Blanche d'Armagnac, menthe, citron, sucre, perrier

Planteur Gascon - 15cl 9 €

Armagnac, sirops passion/vanille, ananas

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

### ...SANS ALCOOL

Nanana, 20cl 7 €

Jus d'ananas, sirop passion / vanille, citron

Virgin Mojito 20cl 7 €  
menthe, citron, sucre, perrier..

## 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 - 25cl	3.5 €
Bière Bio du Gers - 33cl	5.5 €

### LES SOFTS

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

### LA CAFETERIE

Espresso	1.8 €
Double Espresso	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<sup>ME</sup> VOUS ACCUEILLE

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 21H45