

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 26 €

assortiment de foie gras avec des toasts

LA GRANDE VEGE V 18 €

salades de légumes rôtis et marinés avec des
copeaux de Manchego

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

Cœur de sucrine, volaille, fermière, croutons,
copeaux de parmesan, sauce César

Tarte fine aux pommes et boudin noir, avec une
émulsion au wasabi

Velouté de champignons, crème cardamome, et
pétales d'oignons V

Foie gras de canard mi-cuit, chutney (+10€)

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

V pour Végétarien...

PLATS

Magret de canard rôti, pommes grenailles

supplément foie gras (+8€)

Pavé de merlu, beurre noisette au chorizo

Légumes, champignons et nouilles chinoises dans un
bouillon parfumé V

Joue de porc fondante au vin rouge, sur du
potimarron gratiné, mélange d'herbes

Filet de bar juste rôti, sur une vierge exotique

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 exotique

Gratin aux fruits de saison, glace noisette (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

Cuvée Saint Laurent - Calmet 4,5 €

AOC Gaillac

Vignes retrouvées 5,5 €

AOC Saint mont

VINS BLANC MOELLEUX

Malartic, Cuvée Mozaïc 4,5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

VINS ROUGES

Cerises d'Antan 4,5 €

AOC Coteaux bourguignons

L'AUTRE - Merlot Cabernet 5,5 €

VSIG Gers - Van de Castele

L'Empreinte 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

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

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	4 €
Kir Royal	9 €
Anisés - Ricard, Pastis 51	4 €
Whisky, Vodka, Rhum et Mix	9 €
Muscat, Lillet, Porto, Suze	4 €
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^{EME} VOUS ACCUEILLE

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 21H30