

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

FOCACCIA DE FABIEN, CHEVRE
BIO DU GERS ET AVOCAT **V** 19 €

MINI MOUSQUETAIRE

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 12 €

Sirop à l'eau

Magret de canard ou filet de poisson
et pommes sautéeskl

Glace vanille ou dessert du jour

LES CAFES



Florio - 100% arabica des cafés Richard

Expresso 1,8 €

Expresso décaféiné 1,8 €

Double expresso 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 29€

ENTREE - PLAT OU PLAT DESSERT 25€

A LA CARTE: ENTREE 13€ - PLAT 18€ - DESSERT 9€

ENTREES

Salade gasconne

Raviole et velouté de volaille aux herbes

Topinambour et truite des Pyrénées marinées dans
une cassolette

Focaccia de Fabien, chèvre bio et avocat **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€)**

Poisson du marché et légumes dans un bouillon à la
badiane en cocotte

Volaille fermière comme un coq au vin

Légumes, champignons et nouilles chinoises dans un
bouillon parfumé **V**

Filet de dorade sur une vierge exotique

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

Magret de canard entier rôti **(+8€)**

FROMAGE / DESSERTS

Colonel Gascon sorbet citron arrosé de blanche
d'Armagnac **(+3€)**

Napoléon (brebis) de D. Bouchait MOF Fromager

Plateau de fromage de Dominique **(+5€)**

Coulant au chocolat, cœur pistache (10min de cuisson)

Pavlova coco, fruits et sorbet exotique

Tarte fine aux pommes et sa glace

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

CAP A CAP - Sauvignon blc / pt manseng 4,5 €

VSIG - Vignobles de Pyrénéaia

Vignes retrouvées 5,5 €

AOC Saint mont

VINS MOELLEUX

Malartic, Cuvée Mozaïc 4,5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

Ballet d'Octobre, Cauhapé 8.5 €

AOC Jurançon

VINS ROUGES

Les Hauts de Bergelles 5 €

AOC SAINT-MONT

Domaine des Chesnaies - 7 €

Vielles vignes AOC BOURGUEIL

DAHU - syrah / tannat 9 €

VSIG - Simon Forgue / Julien Pilon

VIN ROSE

Rosé d'Enfer - Plaimont 4,5 €

AOC Saint Mont)

VIN DE DESSERT - 5CL

Maydie, de Laplace 6 €

VSIG - Tannat muté

Banyuls - Galatéo 6 €

AOC Banyuls - Coume Del Mas

L'apér !

A PARTAGER A L'APERITIF

AVEC DU PAIN AU LEVAIN...

NOUVEAU

Le beurre de foie gras 6 €

Le beurre à la truffe noire 8 €

Houmous bio du pays **(V)** 5 €

Le pot de pâté de Papy 8 €

Le carpaccio de foie gras 15 €

LE 9^{EME} VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS
LE MIDI DE 12H A 14H ET DE LE SOIR DE 19H45 A 21H30

LES APERITIFS

DE GASCOGNE...

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

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, Fuzz tea...	4 €
Eaux Minérales, plate ou pétillante 50 cl	5 €
1 Litre	7 €

LES COCKTAILS GASCONS

Planteur Gascon - 20cl	9 €
Armagnac, sirops passion/vanille, ananas	
Spritz' Rapière - 15cl	9 €
Campari, Pousse Rapière, vin Sauvage	

LES COCKTAILS

Américano - 7cl	9 €
Campari, Martini rouge, orange et citron	
Gin Tonic	9 €
Gin Gordon, tonic, citron	
Cuba Libre	9 €
Rum Havana, Coca cola, citron vert	

...SANS ALCOOL

Nanana - 20cl	7 €
sirops passion/vanille, jus d'ananas	
Rio - 20cl	7 €
sirop grenadine, jus d'orange et limonade	

L'apéro!

A PARTAGER A L'APERITIF

AVEC DU PAIN AU LEVAIN...

NOUVEAU

Le beurre de foie gras	6 €
Le beurre à la truffe noire	8 €
Houmous bio du pays (V)	5 €
Le pot de pâté de Papy	8 €
Le carpaccio de foie gras	15 €

LES BIERES BIO 33CL

Moussequetaire « La Balestra »	5,5 €
Moussequetaire « La Garde »	5,5 €
Jean Brasse « La blanche »	5,5 €

VINS DOUX NATURELS - 5CL

Maydie, de Laplace	6 €
VSIG - Tannat muté	
Banyuls - Galatéo	6 €
AOC Banyuls - Coume Del Mas	



LE 9^{EME} VOUS ACCUEILLE
LE MIDI DE 12H A 14H
LE SOIR DE 19H45 A 21H30