

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 26 €

assortiment de foie gras avec des toasts

LEGUMES DU PAYS **V** 20 €

légumes du Pays rôtis et marinés façon antipasti,
burrata

MINI MOUSQUETAIRE

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 12 €

Siróp 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 €

Siróp Vanille ou Chocolate Cookie

Cappuccino 5 €

Irish Coffee 9 €

Gascon Coffee 9 €

Armagnac, siróp de canne, café et
crème

Ristoro Gascon
Le 9^{ème}



Toutes nos viandes sont d'origine Française

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

Gaspacho avec les tomates d'Hubert, tresse
feuilleté tapenade **V**

Pieds de cochon croustillants en salade émulsion au
Wasabi

Tarte fine aux oignons, lardons et brebis des
Pyrénées

Pressé de tomate, courgette et chèvre frais relevé
au basilic **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 truite des Pyrénées en papillote aux
légumes et beurre citronné

Aubergine d'Hubert gratinée, tomate parmesan **V**

Mix de cochon et purée de potimarron, avec la
sauce qui pique de Mimi !

Parmentier d'agneau de Franck Sajous à l'huile de
truffe

Pavé de merlu, beurre noisette au chorizo

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)

Vacherin aux fraises

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

LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

CHAMPAGNE BRUT - la flûte 10 €

la bouteille 75cl 60 €

VINS BLANCS SECS

Vignes Retrouvées 5,5 €

AOC Saint Mont

Lo Céu 2019 - Domaine d'Entras 8 €

IGP Gascogne - Maestrojuan

VINS MOELLEUX

Jardin Secret - Villa Dria 5 €

Gros Manseng, IGP Gascogne

Ballet d'Octobre, Cauhapé 8.5 €

AOC Jurançon

VINS ROUGES

Hauts de Bergelle 5 €

AOC Saint Mont

L'AUTRE - Cabernets / Merlot 6,5 €

VSIG du Gers - Van de Castele

Odé d'Aydie - Famille Laplace 8 €

AOC Madiran

VIN ROSE

Cochon Volant 5 €

IGP Pays d'Oc

VIN DE DESSERT - 5CL

Maydie, de Laplace 6,5 €

VSIG - Tannat muté

Banyuls - Galatéo 6,5 €

AOC Banyuls - Coume Del Mas

LE 9^{EME} VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS

LE MIDI DE 12H A 13H45 ET DE LE SOIR DE 19H45 A 21H30

L'apéro!

A PARTAGER A L'APERITIF

AVEC DU PAIN AU LEVAIN...

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 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	10 €
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	6 €

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	
Mojito « Blanche » - 20cl	9 €
Blanche d'Armagnac, Citron vert, Menthe, sucre brun et perrier	

LES COCKTAILS

Gin Tonic	9 €
Gin Gordon, tonic, citron	
Américano - 7cl	9 €
Campari, Martini rouge, orange et 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	



Download the menu in English here



L'apéro!

A PARTAGER A L'APERITIF

AVEC DU PAIN AU LEVAIN...

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 €

BIERES MADE IN GERS 33CL

Moussequetaire « La Balestra »	6 €
Augusta « Pale Ale »	6 €
Augusta « Triple » (ambrée)	6 €
Moussequetaire « Blanche éphémère »	6 €

VINS DOUX NATURELS - 5CL

Maydie, de Laplace	6,5 €
VSIG - Tannat muté	
Banyuls - Galatéo	6,5 €
AOC Banyuls - Coume Del Mas	

Ristoro Gascogn
le 9^{ème}

LE 9^{EME} VOUS ACCUEILLE

LE MIDI DE 12H A 13H45

LE SOIR DE 19H45 A 21H30