

LE MIDI AU 9^{ME}

FORMULES DU MIDI

Menu indiqué sur l'ardoise servi le midi, du lundi au samedi - hors jours fériés

ENTREE - PLAT - DESSERT 16 €

Avec 1/4 de vin

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT 14 €

GRANDES ASSIETTES

GRANDE SALADE GASCONNE 18 €

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

DECLINAISON DE FOIE GRAS 22 €

assortiment de foie gras avec des toasts

SALADE & TARTINE 18 €

Salade verte, lanières de courgette, tomate, tartine gratinée au comté et copeaux de Cecina de Leon.

MINI MOUSQUETAIRE

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 10 €

Sirop

Magret de canard rôti pommes sautées

Glace vanille ou dessert du jour

A PARTAGER

servis uniquement le soir et Dimanche midi

○ POT DE PATE DE PAPI JACQUES 8 €

○ ARDOISE DE JAMBON DE PORC NOIR DE BIGORRE 19 €

○ ARDOISE DE CECINA DE LEON 18 €

EN CE MOMENT DANS LE GERS

ENTREE - PLAT - DESSERT 25 €

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT 21 €

A LA CARTE : ENTREE 11 € PLAT 15 € DESSERT 7€

○ plats servis uniquement le soir et Dimanche midi

ENTREES

Salade gasconne

○ Belle tartine gratinée au comté, copeaux de Jambon Noir

La soupe de moule en croûte de Papi (10min)

Gaspacho avec les tomates d'Hubert, chèvre frais mariné aux aromates **V**

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

Carpaccio de foie gras à l'huile de noisette et balsamique (+5€)

Ardoise de jambon Noir de Bigorre (+8 €)

PLATS

Magret de canard rôti

(le magret entier : +8 €)

Filet de pintade fermière farci, petit épeautre aux champignons

Filet de daurade, vierge exotique

○ Tartare de truite des Pyrénées au citron vert

Cocotte de légumes et nouilles au Bahkouté **V**

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

FROMAGE / DESSERTS

Fromage du moment de D. Bouchait M.O.F.

Le plateau de fromage de Dominique (+5 €)

Vacherin aux fruits rouges

Coulant au chocolat, cœur passion

Gratin de fruits de saison, sorbet

Café gourmand (+3 €)

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

LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

CHAMPAGNE BRUT

la coupe 8 €
la bouteille 75cl 48 €

VINS BLANCS SECS

Cuvée Saint Laurent - Calmet 4 €
AOC Gaillac
Empreinte de Saint Mont 6 €
AOC Saint mont

VINS BLANC MOELLEUX

Brumont La Gascogne 4 €
Gros Manseng, IGP Gascogne

VINS ROUGES

Altera rouge - Vignoble Altera 4 €
VdF Gers --Merlot
Le Secret du Galet 2018-Calmet 5,5 €
AOC Gaillac
Herrebouc, L'essentiel 2015  7 €
IGP Gascogne

VIN ROSE

Cap a Cap, Vignobles de Pyrénéaia 4,5 €
VdF, de Simon Forgue

LES BIERES BIO

Jean Brasse « La blonde » 5 €
Jean Brasse « La rousse » 5 €
Jean Brasse « La blanche » 5 €

LES COCKTAILS

Planteur Gascon - 15cl 8 €
Armagnac, sirop passion/vanille/jus d'ananas
Spritz' Rapière - 15cl 8 €
Liqueur de Pousse Rapière, Campari, vin
Sauvage, orange
Américano 8 €
Campari, Martini rouge, orange et citron

...SANS ALCOOL

Nanana, 15cl 7 €
Jus d'ananas, sirop passion, sirop vanille
et trait de citron

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

LA BRASSERIE LE 9^{ME} VOUS ACCUEILLE 7/7

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 21H30

le 9