

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 €

LE PLAT DE LA SEMAINE 22 €
CAFÉ GOURMAND
VERRE DE VIN DU MOMENT

LE PLAT DE LA SEMAINE 18 €

GRANDES ASSIETTES

GRANDE SALADE GASCONNE 18 €
salade, foie gras, magret séché,
mousse de foie, gésiers confits

DECLINAISON DE FOIE GRAS 21 €
assortiment de foie gras avec des
toasts

MINI MOUSQUETAIRE

(POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS) 10 €
Sirop
Magret de canard rôti ou poisson pommes sautées
Glace vanille ou dessert du jour

A PARTAGER

*o plats servis uniquement le soir et
Dimanche midi*

o POT DE PÂTE DE PAPI JACQUES 8 €

o ARDOISE DE JAMBON DE PORC
NOIR DE BIGORRE 18 €

o ARDOISE DE CECINA DE LEON 18 €

LA BRASSERIE LE 9^{ME}

VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS

LE MIDI DE 12H À 14H

LE SOIR DE 19H45 À 22H

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 €

*o plats servis uniquement le soir et Dimanche
midi*

ENTREES

Salade gasconne

Petit épeautre de Georges comme un risotto, au
Manchego **V**

Tartare de truite des Pyrénées sur une tartine

o Œuf poché, poireaux baguettes,
Cecina de Leon

Terrine de foie gras de canard (+7 €)

Carpaccio de foie gras à l'huile de noisette et
balsamique (+4 €)

Ardoise de jambon Noir de Bigorre (+7 €)

PLATS

Magret de canard rôti
(le magret entier : +5 €)

Daurade en papillote aux herbes et légumes

Veau « Lou Béthet » farci, lentilles blondes bio

o Poisson du marché à la badiane, pomme vapeur

Cocotte de légumes de la saison dans un bon bouillon,
émulsion d'herbes **V**

Cuisse confite, haricots tarbais gratinés, comme un
cassoulet (+3 €)

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage du moment de Dominique

Vacherin ananas

Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc

Crème brûlée à l'amande

Les suggestions du jour

Café gourmand (+2 €)

Le plateau de fromage de Dominique (+5 €)

Omelette norvégienne pour toute la table (+2 € par pers)

LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

CHAMPAGNE BRUT

la coupe 8 €
la bouteille 75cl 48 €

VINS BLANCS SECS

Alterra 4 €
sauvignon Gris/Chardonnay
Vin de France (32)
Viognier 5 €
Domaine Challias
IGP Languedoc (30)

VINS BLANCS MOELLEUX

Uby 4 4 €
Gros et Petit Manseng, IGP Gascogne

VINS ROUGES

Lafitte Teston Reflets du terroir 4,5 €
AOP Madiran 2015
Cap à Cap 5 €
Vdf - Merlot
Bourgueil Vieilles vignes, 5,5 €
AOC Bourgueil 2015,
Domaine Des Chesnaies

VIN ROSE

Rosé d'Enfer 4.5 €
AOP Saint Mont

LES BIERES ARTISANALES BIO

Cadets de Burosse blonde 5 €
Cadets de Burosse blanche 5 €

LES COCKTAILS

Armagnac agrume- 7cl 8 €
Armagnac, sirop mandarine au shaker
Planteur Gascon - 15cl 8 €
Armagnac, liqueur de vanille, sirop passion
et jus d'ananas
Américano 8 €
Campari, Martini rouge, orange et citron

...SANS ALCOOL

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

le 9