

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 Avec 1/4 de vin	16 €
ENTREE - PLAT <u>OU</u> PLAT - DESSERT	14 €
LE PLAT DE LA SEMAINE CAFE GOURMAND VERRE DE VIN DU MOMENT	22 €
LE PLAT DE LA SEMAINE	18 €

GRANDES ASSIETTES

GRANDE SALADE GASCONNE salade, foie gras, magret séché, mousse de foie, gésiers confits	18 €
DECLINAISON DE FOIE GRAS assortiment de foie gras avec des toasts	21 €
SALADE DE CHEVRE V salade, toasts de chèvre, courgette écrasée, tomates séchées et vinaigrette au miel	18 €

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

servis uniquement le soir et Dimanche midi

POT DE PATE DE PAPI JACQUES	8 €
ARDOISE DE JAMBON DE PORC NOIR DE BIGORRE	18 €
POT D'HOUMOUS BIO V	7 €
ARDOISE DE CECINA DE LEON	18 €

LA BRASSERIE LE 9^{ME}

VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 22H

EN CE MOMENT DANS LE GERS

ENTREE - PLAT - DESSERT	25 €
ENTREE - PLAT <u>OU</u> PLAT - DESSERT	21 €
A LA CARTE : ENTREE 11 € PLAT 15 € DESSERT 7€	

Plats servis uniquement le soir et Dimanche midi

ENTREES

Salade gasconne

*Blinis de sarrasin bio, courgette écrasée au thym,
truite des Pyrénées « gravlax »*

Crème de petit pois, chèvre frais bio mariné à l'huile de
noix **V**

Œuf cocotte, piperade, beurre au piment gascon et
crostini **V**

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 : +7 €)

Daurade en papillote aux herbes et légumes

Echine de cochon fermier fondante, purée de pomme
de terre gratinée et sauce diable

Pâtes au saumon fumé « Fumaison Occitane »

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

Cuisse confite, haricots tarbais gratinés, comme un
cassoulet (+4 €)

FROMAGE ET DESSERTS

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

Le plateau de fromage de Dominique (+5 €)

Vacherin aux abricots

Coulant au chocolat, cœur chocolat fruits rouge

Soupe de fraise, crème glacée basilic

Les suggestions du jour

Café gourmand (+2 €)

Omelette norvégienne pour toute la table (+2 €)

à commander en début de repas - minimum 4 personnes

LES VERRES DE VIN

LE VERRE 12CL

CHAMPAGNE BRUT	
la coupe	8 €
la bouteille 75cl	48 €

VINS BLANCS SECS	
Uby 3 - colombard, ugni blanc	3,5 €
IGP Gascogne	
ALTERA - Van De Castele	4,5 €
VdF - Sauvignon Gris, Chardonnay	

VINS BLANCS MOELLEUX	
Été Gascon	4 €
Gros Manseng, IGP Gascogne	

VINS ROUGES	
Hauts de Bergelle	4,5 €
AOC Saint Mont 2015	
La Clède de Challias	5,5 €
AOC Côtes du Rhône 2016 - Syrah	
Château Léhoull	7 €
AOC Graves 2014	

VIN ROSE	
CAP A CAP Rosé - merlot	4,5 €
VdF Simon Forgue, Pyrénéaïa	

LES BIERES ARTISANALES BIO

Cadets de Burousse blonde	5 €
Cadets de Burousse blanche	5 €

LES COCKTAILS

Poire Blanche - 7cl	8 €
Blanche d'Armagnac, sirop de poire	
Armagnac agrume- 7cl	8 €
Armagnac, sirop mandarine au shaker	
Planteur Gascon - 15cl	8 €
Armagnac, sirop passion/vanille/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	
Fraicheur verte, 20cl	7 €
Sirops pomme, sirop concombre, perrier	

le 9