

## LE MIDI AU 9<sup>ME</sup>

### 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 <b>V</b> salade, toasts de chèvre, légumes rôtis, tomates séchées et vinaigrette au miel	18 €

### MINI MOUSQUETAIRE

(POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS)	10 €
Sirup 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 <b>V</b>	7 €
ARDOISE DE CECINA DE LEON	18 €

## LA BRASSERIE LE 9<sup>ME</sup>

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 €
<b>A LA CARTE : ENTREE 11 € PLAT 15 € DESSERT 7€</b>	

*Plats servis uniquement le soir et Dimanche midi*

### ENTREES

Salade gasconne

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

Verrine de légumes rôtis, sorbet au chèvre Bio

Gaspacho avec les tomates d'Hubert, crevettes en kadaif

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 €)

Filet de daurade cuit au four, sauce vierge

Echine de cochon fermier (Label Rouge) fondante, aubergines gratinées au parmesan

**O** Tartare de truite des Pyrénées au citron vert

Carpaccio de tomates du pays aux herbes, panisses bio **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	
Terres Blanches de Chiroulet, IGP Gascogne	4 €
Vignes retrouvées AOP Saint Mont	5 €

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

VINS ROUGES	
Trénel (gamay) AOC Côteaux Bourguignon	4,5 €
Laffitte Teston Reflets du terroir AOP Madiran 2015	5 €
Empreinte de Saint Mont AOC Saint Mont - Terroirs & Châteaux	7 €

VIN ROSE	
Cap à Cap Rosé - merlot VdF Simon Forgue, Pyrénéaïa	4,5 €

### LES BIERES ARTISANALES BIO

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

### LES COCKTAILS

Poire Blanche - 7cl	8 €
Blanche d'Armagnac, sirop de poire	
Mojito Blanche - 15cl	8 €
A la blanche d'Armagnac	
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