

## les classiques à la carte

o plats servis uniquement le soir et Dimanche midi

### entrées

Jambon de Porc Noir de Bigorre	18 €
Terrine de foie gras et son condiment	16 €
Carpaccio de foie gras à l'huile de noisette et balsamique	13 €

### plats

Magret de canard entier rôti	20 €
Cuisse confite, haricots tarbais gratinés, comme un cassoulet	16,50 €
o Poisson rôti entier au plat et ses légumes	18 €
Ardoise des fromages de Dominique Bouchait (fromager M.O.F)	10 €

### desserts de Fabien

Desserts du jour	5,50 €
Omelette norvégienne à partir de 4 personnes (à commander en début de repas)	7 €/pers

## les grandes assiettes

SALADE DU MOMENT œuf mollet et poireaux baguettes velouté de butternut tartine gratinée	16,50 €
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 €

## le menu du moment

ENTREE - PLAT - DESSERT : 25€

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT : 21€

o plats servis uniquement le soir et Dimanche midi

### entrées

Salade gasconne
Œuf mollet, poireaux baguettes, Cecina de Leon
o Velouté de butternut, mousse de chèvre bio et mendiants
Carpaccio d'espadon aux fruits de la passion

### plats

Magret de canard rôti
o Tranches fines de saumon snackées à la salamandre
Pavé de veau, sauce à la moutarde de Gascogne, poêlée de légumes
Filet de merlu, meurette au magret séché, purée de carottes aux épices douces

### desserts de Fabien

Fromage du moment de Dominique
Vacherin ananas
Crème brûlée à l'amande
Coulant au chocolat, cœur chocolat blanc

à la carte :

les entrées : 11 €, les plats : 15 €, les desserts : 7 €

### le mini mousquetaire

10 € (pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Sirop
Magret de canard rôti, pommes sautées
Glace vanille ou dessert du jour

## le midi au 9<sup>ème</sup>

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

ENTREE - PLAT - DESSERT avec 1/4 de vin	16 €
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT	14 €
LA GRANDE ASSIETTE « EN CE MOMENT » & CAFE GOURMAND avec 1/4 de vin :	18 €

### les verres de vin

Le verre - 12cl

Champagne Brut la coupe la bouteille 75cl	8 € 48 €
VINS BLANCS SECS	
Terres Blanches de Chiroulet, gros manseng sauvignon, IGP Gascogne	4 €
Vignes retrouvées AOP Saint Mont	5 €
VIN BLANC MOELLEUX	
Villa Dria IGP Gascogne	4 €
VINS ROUGES	
Altera Rouge Vdf - Merlot	4 €
Haut de Bergelle AOP Saint Mont 2015	4,5 €
Don Castelière AOC Vacqueyras 2015	5,5 €
VIN ROSE	
Cap à Cap de Pyrénéaia VdF, Merlot	4,5 €

### LA BRASSERIE LE 9<sup>ème</sup>

VOUS ACCUEILLE

TOUS LES JOURS.

LE MIDI DE 12H A 14H

LE SOIR DE 19H45 A 22H

le 9