



• Bistro Gascon •

LE MENU DU JOUR

le midi du lundi au samedi

hors jours fériés

entrée, plat, dessert **21 €**

entrée/plat ou plat/dessert **18 €**

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Le beurre de foie gras	6 €
 Le houmous bio du Pays	5 €
Le pot de pâté de Papi	8 €
Le carpaccio de foie gras	15 €
L'ardoise de Noir de Bigorre	21 €

LES GRANDES ASSIETTES

La grande salade Gasconne	21 €
salade, foie gras, magret séché, pain de foie, gésiers confits	
La déclinaison de Foie Gras	26 €
assortiment de foie gras avec ses toasts	
La garbure du Pays	21 €
aux manchons de canard confit et notre saucisse	

MENU MINI MOUSQUETAIRE

(jusqu'à 10 ans) **12€**

Magret rôti, pommes rissolées

Glace vanille maison

Sirop à l'eau

 Plat végétarien

LE MENU DU 9

Entrée + plat + dessert : **32 €**

Entrée + plat ou plat + dessert : **27 €**

A la carte : entrée **13 €** / plat : **18 €** / dessert : **10 €**

NOS ENTRÉES

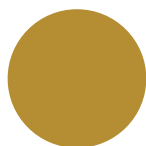
- **Salade Gasconne**
-  • **Choux fleur rôti**
émulsion de petit manseng, câpres et amandes
-  • **Cassiolette de fruits et légumes de saison**
au bleu de Léo
- **Gratin d'andouillette « aquicho »**
à la moutarde de Gascogne
- **Maigre façon aguachile**
- **Foie gras de canard mi cuit**,
condiment datte/orange (+10 €)
- **Ardoise de jambon** de porc Noir de Bigorre (+8 €)

NOS PLATS

- **Magret de canard rôti** / + supplément foie gras (+8 €)
- **Notre saucisse au canard et champignons**
lentilles bio du pays
-  • **Millet cuisiné comme un risotto au butternut**
- **Poule Noire d'Astarac Bigorre** en parmentier aux
champignons
- **Poisson du jour rôti**, fricassée de légumes
poitrine de porc Noir de Bigorre
- **Ballotine de plie et bisque**
glacée à la salamandre, julienne de légumes
- **Cuisse confite** servie avec des haricots tarbais gratinés
comme un cassoulet (+5 €)
- **Magret de canard entier rôti** (+8 €)

NOS DESSERTS

- **Le fromage du moment** de Dominique Bouchait
- **Le plateau de fromage** (+5 €)
- **Entremet "Royal" au chocolat**, glace vanille
- **Tarte Tatin pommes/coings** crème épaisse
- **Charlotte aux poires**
- **Soupe de fruits d'automne au "côtes de Gascogne"**
Sorbet raisin
- **Les profiterolles** (+3 €)
- **Colonel Gascon**, à la Blanche d'Armagnac (+3 €)
- **Omelette Norvégienne** flambée à l'Armagnac (+3 €)
à commander pour toute la table en début de repas
- **Café gourmand** (+3 €)
- **Armagnac gourmand** (+9 €) - cuvée Hôtel de France
Bas Armagnac 20 ans d'Age par les frères Delord



LA CARTE
DES
BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés

Florio - 100 % arabica des cafés Richard

Expresso	2 €
Expresso décaféiné	2 €
Double expresso	3,5 €

Les spécialités de cafés

Café Latte	6 €
Cappuccino	6 €
Irish Coffee	10 €
Gascon Coffee (à l'Armagnac)	10 €

Thés et infusions

Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Ceylan	4 €
Thé Vert Sencha, Thé Vert Menthe	4 €
Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe poivrée	4 €

Venez découvrir
les autres espaces
de la Maison Casassus

Roof
Top

Automne / Hiver
formule de groupe
de 20 à 45 personnes

LA
GRANDE
SALLE

Du mercredi au samedi,
midi et soir,
et le dimanche midi

La Cantine

Du lundi au samedi midi
Privatisable le soir pour
réservation de groupe

le
9
ème

• Bistro Gascon •

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Le beurre de foie gras	6 €
Le houmous bio du Pays	5 €
Le pot de pâté de Papi	8 €
Le carpaccio de foie gras	15 €
L'ardoise de Noir de Bigorre	21 €

LES APÉRITIFS

De Gascogne

Pousse Rapière	7 €
Spritz Rapière	9 €
Floc de Gascogne - 5 cl rouge ou blanc	5 €
Armagnac sur glace - 4 cl	7 €
Maydie - Famille Laplace - 6 cl	7 €

Les classiques

Kir cassis, pêche ou mûre	5 €
Kir Royal	10 €
Anisés - Ricard ou Pastis 51	4 €
Whisky, Vodka, Rhum et Mix	9 €
Muscat, Lillet, Porto, Suze	5 €
Bière pression - 25 cl	4 €
Bière pression sirop	4,5 €
Bière pression - 50 cl	7 €

Le 9 est ouvert tous les jours

le midi, de 12h à 13h45

Le soir, de 19h45 à 21h30

(21h le dimanche)

◆◆◆◆ LE VIN AU VERRE ◆◆◆◆

12 cl

Champagne

La flûte 10 €

Blanc sec

Couronne Boréale 5 €

*Domaine de Bazin, IGP Gascogne
(sauvignon colombard)*

Yura 7 €

Vignerons de Yura, AOP Jurançon sec

Blanc moelleux

Cuvée Mozaïc de Malartic 5 €

IGP Gascogne

Ballet d'octobre 9 €

Cauhapé, AOC Jurançon

Rouge

L'autre - Altera (cab. sauv./merlot) 5 €
VSIG Gers

Entras rouge - Michel Maestrojuan 6,5 €
IGP Gascogne

Odé d'Aydie - Laplace 8 €
AOP Madiran

Rosé

Rosé d'Enfer - Plaimont 5 €
AOP Saint-Mont

Vin de dessert - 6 cl

Maydie - Famille Laplace 7 €
VSIG

LES BIÈRES BIO

Made in Gers - 33 cl

**Moussequetaire,
Jean Brasse, Augusta,...**

Blonde, Pale Ale,
Ambrée, Blanche

7 €

◆◆◆◆ LES SOFTS ◆◆◆◆

Thé glacé, thé noir et sirop Monin 4 €
(passion, pêche ou citron)

Le verre de jus de fruits Vitamont - 20 cl 4 €
(orange ou pomme)

"FOLIZ KOMBUCHA" - 33cl 7 €

LE PASSIONNÉ - framboise/rose

LE SPORTIF - agrumes / spiruline

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina 4 €

Limonade, Schweppes, Badoit rouge 4 €

Eau minérale plate ou gazeuse - 50 cl 5 €

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 L 7 €

◆◆◆◆ LES COCKTAILS ◆◆◆◆

Gascons

Aramis - 20 cl 9 €

Armagnac, sirops passion/vanille, orange

Spritz Rapière - 15 cl 9 €

Campari, Pousse Rapière, vin sauvage

Classiques

Gin & Tonic - Gin, tonic et citron 9 €

Américano - Campari, Martini rouge 9 €

Sans alcool

No-range - 20 cl 7 €

sirops passion/vanille, jus d'orange bio

Pom'Pet - 20 cl 7 €

*jus de pomme bio, limonade
et trait de sirop citron*

