le 9ème

· 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
- **Cassolette 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** avec 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

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

LA CARTE DES BOISSONS

le 9ème

· 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 mœlleux

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 (passion, pêche ou citron) 4 €

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

"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 *Evian ou Badoit - 50 cl* 5 €

Eau minérale *Evian ou Badoit - 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

MAISON CASASSUS HdF AUCH EN GASCOGNE