

# *Autour de Nos Producteurs*

## *La Formule 35 euros*

*TTC service compris*

Le Temps d'apprécier une Mise en Bouche



Du Jardin Bio de Saint Jean du Falga,  
le Potimarron en Velouté, Escargots Confits de Dun 16,00 €

De La Ferme de Plaigne  
L'Escalope Foie Gras à la Figue et Pomme Royal Gala Rôties 18,00 €

Du Trésors des Chutes d'Aston,  
La Truite en Gravlax,  
condiments et Crème montée Citron Vert, Gingembre. 11,50 €

Tombée d'Épinards, Lard de Porc Noir ,Œuf Poché de Nos Poules 12,50 €



De la Ferme de Plaigne  
Magret de Canard Juste saisi à Fleur de Sel 18,00 €

Le Porc Noir de saint Félix  
La Rouelle saisie au Thym frais et Ail, jus court 19,00 €

Le Tronçon de Lotte au Citron Jaune et vert , Légumes du moment 25,00€

Noix Saint Jacques au Risotto 25,00 €



Du Vergé de Gailladé Mirepoix 9,50 €  
La Poire Pochée Ganache Chocolat , Crumble Chocolat ,Glace au Thé Matcha

Tarte Caramel noisettes , Manalaka Chocolat au lait 9,50 €

Le Choux Craquelin d'Automne à la Crème de Marron 8,50 €

Assortiment de Glaces du Maître Glacier Philinne Faur 7,00 €

# *Les Saveurs du Déjeuner*

18 € Entrée + plat Ou Plat + dessert

25 € Entrée + Plat + dessert

*TTC service compris*

*Uniquement le Midi en Semaine*

Salade d'épinards, Sauté de lardons de Porc de Saint Félix



Le Porc Noir de Saint Félix  
La Basse Côte Rôtie



Coque en Chocolat, Glace Marron, Vanille

*Le Pain au Feu de Bois de Montségur*



*Le temps d'une Lecture, Entrez, Nous arrivons...*

## *Bienvenue*

Notre équipe est volontairement l'union d'apprenants,  
Souriante et aimable,

Le Temps nous apprend,  
L'Humilité, nous rend tous les jours plus Grand.  
Évoluer dans la transmission , l'échange.  
Le respect environnemental et d'autrui, d'Où nos imperfections,  
Merci de votre indulgence

Bonne Détente, dans ce si «Beau» Lieu! Bon appétit

Par La Cheffe!

A la Découverte des Vignerons Pour L'automne,

La sélection : Dégustation au verre 6,50 €

Le Caractère avec Viandes :  
AOP Minervois «Dius a Vol 2018» du Domaine Pujol

La Douceur du Blanc Sec Charpenté avec du corp , Vigne sur les anciens  
Marés Salins de Saint Frichou du Domaine Pujol,  
IGP Coteau de Peyrac« Les Gaillards » 2018



## Sélection d'Apéritifs & Digestifs

### • Les Coupes

Champagne Renard Beaumont Rosé	12cl	12.00 €
Champagne Renard Beaumont Tradition	12 cl	12.00 €
Blanquette Tradition Brut Antech	12 cl	8.00 €

### • Les Eaux

Perrier	33 cl	5.00 €
Vittel	50 cl	3.50 €
Vittel	1L	5.00 €
San Pellegrino	50 cl	4.00 €
San Pellegrino	1L	5.00 €

### • Les Bières

Leffe Pression	25 cl	5.00 €
Leffe Pression	50 cl	10.00 €
La Brouche « Ariégeoise » Blonde	33 cl	5.50 €

### • Les Jus de Fruits

Jus de Rêve Bio Multifruits	25 cl	3.50 €
Jus de Rêve Bio Pomme	25 cl	3.50 €
Jus de Rêve Bio Orange	25 cl	3.50 €

### • Les Soft

Limonade Ariégeoise de Belesta	25 cl	2.00 €
Ice tea Pêche	25 cl	4.00 €
Sirop : Grenadine, Menthe, Citron, Pêche blanche		2.50 €
Coca Cola	33 cl	3.50 €

### • Les Alcools

Porto Ruby	12 cl	5.00 €
Kir mûre, pêche, Cassis au Vin Blanc	12 cl	4.00 €
Kir Royal	12 cl	13.00 €
Floc de Gascogne Blanc ou Rosé	12 cl	5.00 €
Muscat	6 cl	5.00 €
Martini Rouge ou Blanc	6 cl	5.00 €
Suze ou Avèze	6 cl	5.00 €
Byrrh	6 cl	5.00 €
Américano	6 cl	5.00 €
Pastis ou Ricard	4 cl	3.00 €
Whisky Paddy	4 cl	5.00 €



**Le Clos Cathala**

RESTAURANT - CHAMBRES D'HÔTES - GÎTES - ÉVÉNEMENTIEL

## • Les Digestifs

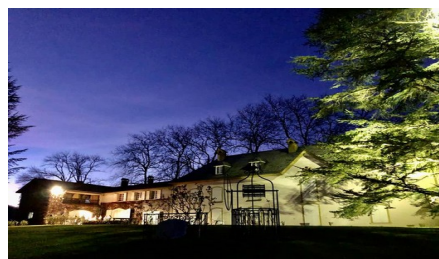
Whisky Mackmyra Bruks	6 cl	10.00 €
Whisky Nikka Days	6 cl	9.00 €
Eau de Vie de Poire ou Prune	6 cl	7.00 €
Armagnac ou Cognac	6 cl	8.00 €
Château de Millet Bas Armagnac 1999	12 cl	15.00 €
Château de Millet Bas Armagnac XO	12 cl	12.00 €
Château de Millet Bas Armagnac 1989	12 cl	18.00 €
Château de Millet Bas Armagnac 1974	12 cl	25.00 €
Rhum Plantation XO	6 cl	10.00 €

## • Les Bulles

◆ Champagne Charles Simon Brut Tradition Suprême	64.00 €
◆ Champagne Moët et Chandon Brut	146.00 €
◆ Champagne Veuve Reunard Brut	69.00 €
◆ Champagne Veuse Renard Rosé	72.00 €
◆ Champagne Blanc Héritage Antech	46.00 €
◆ Blanquette Tradition Brut Antech	29.00 €
◆ Blanquette Ancestrale Doux et Fruité Antech	30.50 €

## • Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné NESPRESSO	2.50 €
• Lungo Forte	
• Peru Organic Bio	
• Expresso Forte	
Thé, Infusion Bio	3.00 €



## La Sélection des Vins Rouge du Clos

*Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin,  
mais il goûte ses suaves secrets.  
« Salvador Dali »*

Appellations	Millésime	50 cl	75 cl	Le verre 12 cl
<b>▪ IGP Ariègeois</b>				
Domaine Lastronques Pinot Noir	2017/2018...	20.00 €...	25.00 €...	4.00 €
Domaine Lastronques Syrah	2018	.....	28.50 €	
Domaine Lastronques Cuvée Manciennes	2016	.....	50.00 €	
<b>VIN DU LANGUEDOC</b>				
<b>▪ IGP Malepère</b>				
Château Cointes Tradition	2016 / 2017	.....	22.00€	
<b>▪ AOC Cabardès</b>				
Château de Brau	2017	.....	22.00€	
<b>▪ Côte de Tongue</b>				
Domaine Lacroix Belle « Le champ du Coq »	2017/2018...	24.00 €...	26.00 €	
<b>▪ AOP Minervois</b>				
Château Massamier La Mignard Domus Maximus	2015...	MAGNUM... 300.00 €	150.00€	
Château Massamier La Mignarde Domus Maximus	2007	.....	460.00 €	
Château Massamier La Mignarde Cuvée Expression Carignan	2017	.....	49.00 €...	8.50 €
Château Massamier La Mignarde Expression Cinsault	2016	.....	49.00 €	
Château Massamier La Mignarde Cuvée Les Garoulhas	2011	.....	427.00 €	
<b>▪ IGP Cotes Catalane</b>				
La Toupie « Impro libre »	2018	.....	38.00 €	7 €
<b>▪ IGP Fitou</b>				
Domaine Sarrat d'en Sol Cuvée« Arménie »	2015	.....	48.00 €	
Domaine Sarrat d'en Sol Cuvée « Sarrat »	2018	.....	34.00 €	
<b>▪ AOP Faugères</b>				
Mas Onésime « Insoumie » BIO	2018...	20.00 €...	38.00 €	
Mas Onésime « Cinsault » BIO sans sulfite	2019	.....	36.00 €	
Mas Onésime « Paradis Caché » En conversion	2016	.....	50.00 €	
<b>IGP Cevennes</b>		<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>	

Mas Foulaquier « Les Indiennes »	2018	.....	38.00 €
----------------------------------	------	-------	---------

**IGP Fronton**

Roumagnac « O Grand R »	2017...	22.00 €...	28.00 €
-------------------------	---------	------------	---------

<b>AOC Pic St Loup</b>	2017	.....	40.00 €
------------------------	------	-------	---------

Clos de la Matane Cuvée « 983 »

**REGION SUD OUEST**

▪ **IGP Côtes de Gascogne**

Domaine de Millet « Merlot »	2019	.....	20.50 €
------------------------------	------	-------	---------

▪ **AOC Gaillac**

Château Palvié	2016	.....	27.00 €
----------------	------	-------	---------

**REGION COTES DU RHONE**

▪ **AOP Croze Hermitage**

Domaine de Jaume «	2017	.....	66.00 €
--------------------	------	-------	---------

**REGION BOURGOGNE**

▪ **AOP Bourgogne**

1 <sup>er</sup> Cru Domaine Bachelet Monnot « Marange »	2017	.....	97.00 €
---	------	-------	---------

▪ **AOC Cote Rotie**

Martin Clerc Coteaux de Tupin	2017	.....	168.00 €
-------------------------------	------	-------	----------

**REGION DE BORDEAUX**

▪ **AOP Graves**

Château Ricotte	2016	.....	33.00 €
-----------------	------	-------	---------

▪ **AOC Saint Emilion Grand cru**

Château Grangey « Le Cerisier »	2014	.....	48.00 €
---------------------------------	------	-------	---------

Château la Mariotte	2016	.....	89.00 €
---------------------	------	-------	---------

▪ **AOP Pessac-Léognan**

Le Lièvre By Smith Havt Lafitte	2015	.....	95.00 €
---------------------------------	------	-------	---------

**REGION LOIRE**

▪ **Valée de la Loire AOC**

St Nicolas de Bourgueil « Ambroisie »	2016	.....	30.00 €
---------------------------------------	------	-------	---------

Domaine Damien Bruneau

## La Sélection des Vins du Clos Blanc

Appellations

Millésime

50 cl

75 cl

Le verre

12 cl

• **IGP Ariège**

Domaine de Lastronques Chardonnay 2019 ..... 23.00 € 5.50 €

**VIN DU LANGUEDOC**

• **VDP OC Bio**

Chardonnay Aires Hautes 2018 ..... 22.00 € 5.50 €

• **AOC Limoux**

Limoux « La cumin de Lumet » 2018 ..... 30.50 €

• **IGP Côtes de Prouilhes**

Cointes Grenache 2019 ..... 20.00 €

• **AOC Languedoc**

Tour de Braulx Chardonnay Roussane 2018 ..... 27.00 €

La Combe St Paul 2019 ..... 32.00 €

• **IGP Côtes de Tongue**

Domaine la Croix Belle « Le Champ de Lys » 2019 ..... 25.00 €

• **IGP Fitou**

Domaine Sarrat d'en Sol 2019 ..... 29.00 € 7.00 €

• **IGP Fronton**

Clamens Juliette Fleuri et Douceur 2019 ..... 27.00 € 6.00 €

Côtes de Gascogne Domaine de Millet « Regulus » Chardonnay fût de Chênes 2018 ..... 36.00 €

Côtes de Gascogne Domaine de Millet Chardonnay Moelleux 2019 ..... 18.00 €

Côtes de Gascogne Domaine de Millet « Gros Manseng » 2019 ..... 25.00 €

**REGION SUD OUEST**

• **AOC Gaillac**

Château Palvié 2018 ..... 27.00 €

Domaine la Croix des Marchands « Douceur d'Automne » 2019 ..... 21.00 €

• **AOC Bourgogne**

Roches Saint-Véron Tradition 2016 ..... 42.00 €

Appellation Maranges 1<sup>er</sup> cru Domaine  
DomaineBachelet Monnot



## Les Sélection des Vins du Clos Rosé

<i>Appellations</i>	<i>Millésime</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>Le verre 12 cl</i>
<b>•IGP Ariège</b>				
Domaine de Lastronques	2019	.....	23.00 €	
<i>Région du Languedoc</i>				
<b>•IGP Côtes de Prouilhes</b>				
Cointes 11290 Maëul de Cinsault	2019	.....	20.00 €	

• **Pays D'Oc**

Les Plots 2019 ..... 21.00 €

• **AOP Faugères**

Mas Onésimes L'Insoumis Bio 2018/2019 20.00 € 28.00 €

• **AOP Côtes du Roussillon**

Château des Hospices Gaïa 2016 ..... 27.00 € 5.00 €

• **IGP Minervois**

Château Massamier « Les Oliviers » 2017 ..... 27.00 €

Château Massamier « Campus Domini » 2017 ..... 30.50 €

• **AOP Corbières**

Le C de Camplong 2018 ..... 32.00 €

• **IGP Fitou**

Domaine Sarrat d'en Sol 2019 ..... 24.00 € 5.00 €

• **IGP Fronton**

Clamens Julie 2019 ..... 21.50 €

Roumagnac « Authentique » 2019 ..... 21.50 €

**REGION SUD OUEST**

• **AOC Gaillac**

Domaine la Croix des Marchands sec 2018 14.00 € 17.00 €

Domaine la Croix des Marchands 2019 ..... 22.00 €

• **AOP Côtes de Provence**

Château de Jasson « Andréas » 2019 ..... 31.50 €

**VDF Gironde** Pink Red Bonne Résille 2018 ..... 29.00 €