

## APERITIFS

### Les apéritifs Maison et Régionaux

L'Americano maison	10 cl	8.00 €
L'apéritif Maison ( <i>Kir à la Griotte méthode champenoise</i> )	11 cl	9.00 €
Le « Pousse Rapière » :	11 cl	7.00 €
<i>Liqueur d'Armagnac à l'Orange et vin blanc de Gascogne « méthode Champenoise »</i>		
Le Maydie ( <i>Vin rouge de Madiran élevé comme un vin de Porto</i> )	8 cl	8.00 €
Le Floc de Gascogne	8 cl	5.00 €

### Les Vins au verre

Vin de pays d'Oc Chardonnay Château La Tour Boisée	12 cl	6.00 €
Gaillac AOC vin blanc doux « La Muscadelle »	12 cl	7.00 €
Côtes de Gascogne vin blanc doux « Colline »	12 cl	6.00 €
La Flûte de Champagne	11 cl	9.00 €
Champagne Saint-Chamant « Carte d'Or »	1/2 bouteille	36.00 €

### Apéritifs

Le Kir	11 cl	4.50 €
Le Kir Royal au Champagne	11 cl	9.00 €
Anis (Pastis, Ricard)	2 cl	5.00 €
Martini blanc ou rouge	8 cl	5.00 €
Vins doux Muscat	8 cl	5.00 €
Scotch Whisky Single Malt "Glen Grant"	4 cl	7.00 €
Scotch Whisky Single malt 12 ans "Glenfiddich"	4 cl	9.00 €
Scotch Whisky Blended 12 ans "Chivas Regal"	4 cl	9.00 €
Tennessee Wiskey "Jack Daniels Old N°7"	4 cl	9.00 €
Kentucky straight Bourbon Whiskey "Four roses"	4 cl	9.00 €

### Eaux minérales

San Pellegrino, Badoit	50cl	5.00 €
Vittel	50cl	5.00 €
Saint-Géron	75cl	7.50 €
Perrier	25 cl	2.50 €

### Boissons diverses

Bière Heineken	25 cl	5.00 €
Sodas : Coca-Cola, Schweppes, Orangina	25 cl	4.00 €
Jus de fruits	25 cl	4.00 €

# Les Vins du mois

## ROUGE

### AOC Minervois « Les Cistes » Domaine la Siranière

Le verre	12 cl	4.00 €
Le pichet	25 cl	8.00 €
La Fillette	46 cl	15.00 €

### AOC MINERVOIS Domaine de La tour Boisée

« Une histoire de famille »	50cl	18.00 €
-----------------------------	------	---------

### AOC Madiran

Domaine de Bouscassé	37.5cl	19.00 €
----------------------	--------	---------

## ROSE et BLANC

### AOC MINERVOIS Domaine de La tour Boisée

« Une histoire de famille » Rosé	50cl	18.00 €
« Une histoire de famille » Blanc	50cl	18.00 €

## UN CONSEIL DU CHEF

Vous êtes nombreux et allez boire 2 bouteilles ou plus,  
faites votre choix parmi les Magnums que nous vous proposons.

Le vin est meilleur en magnum qu'en bouteille.

### IGP Côtes du Tarn

#### Domaine d'en Ségur

La Cuvée Germain ★★ ♥G.H. 2010 (♥♥al)

Merlot, Cabernet-sauvignon

2008 Magnum 47.00€

### AOC GAILLAC

#### Domaine du moulin

Le Florentin ★GH (♥♥al)

Braucol 100%

2011 Magnum 92.00€

### AOC MALEPERRE

#### Domaine de la sapinière

Cuvée Archibald

2008 Magnum 65.00€

### AOC MINERVOIS

#### Domaine de la tour boisée

Cuvée Marie Claude

2012 Magnum 59.00 €

### AOC BRULHOIS

#### Domaine du bois de Simon

Cuvée Louis Camille

1/3 merlot, 2/3 cabernet franc

2010 Magnum 120.00 €

Nous rappellerons les « notations » obtenue sur le Guide Hachette, sachez toutefois que seuls les vins envoyés par les vigneron sont dégustés, qu'ils doivent payer pour être dégustés, donc, qu'ils n'envoient pas tous leurs produits. Nous avons pris le parti de, nous aussi, apporter notre appréciation, mais quels qu'ils soient s'ils sont présents sur cette carte c'est qu'ils méritent tous au minimum 1 étoile et 1 coup de coeur.

# Les Vins Automne Hiver

Rouges	Millésime	Bouteille	1/2 Bouteille
<b>BORDEAUX AOC Pessac Léognan</b> Château Haut-Bergey Cuvée Paul	<i>2013</i>	38.00 €	
<b>VDP Côtes du Tarn</b> Domaine d'En Ségur « Le rouge »	<i>2011</i>	22.00 €	
<b>Minervois AOC</b> Château La tour boisée Cuvée Marie Claude	<i>2012</i>	30.00 €	
Une histoire de famille	<i>2013</i>	50cl	18.00 €
<b>AOC FRONTON</b> Château Boujac Cuvée Kélina	<i>2014</i>	30.00 €	
Château de la Colombière	<i>2012</i>	31.00 €	
		50cl	22.00 €
<b>AOC Terrasses du Larzac</b> Château Capion «Le Juge »	<i>2010</i>	30.00€	
<b>Rosés</b>			
<b>AOC Fronton</b> Cuvée Inès	<i>2014</i>	23.00 €	
<b>AOC Minervois</b> Domaine de la Tour Boisée «Une histoire de famille »	<i>2014</i>	50cl	18.00€
<b>AOC Gaillac</b> Domaine du Moulin	<i>2012</i>	19.00€	
		37.5cl	
<b>Blancs</b>			
	Millésime	Bouteille	
<b>Cour-Cheverny AOC</b> 100% Cépage Romorantin à découvrir absolument Domaine de la Champinière «Sec»	<i>2013</i>	32.00 €	
Domaine de la Champinière «½ sec»	<i>2010</i>	38.00 €	
<b>Minervois AOC</b> Une histoire de famille	<i>2014</i>	50cl	18.00 €
Cuvée Marie Claude -La Tour Boisée	<i>2012</i>	30.00 €	
<b>Côtes du Rhône AOC</b> Laurus	<i>2012</i>	35.00 €	
<b>AOC Terrasses du Larzac</b> Château Capion « Le Colombier »	<i>2014</i>	30.00€	
<b>Vin de France</b> Les Jacquères (Fronton la Colombière)	<i>2014</i>	32.00	

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.  
 Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
 mais, tellement bon pour le moral

# LES VINS du SUD-OUEST

Les vins sont classés par Appellation de la plus proche de Toulouse à la plus éloignée

## Les rouges

### AOC/ AOP Fronton Rouges

Situé entre Toulouse et Montauban, les 2 400 hectares de vignes constituent l'AOC la plus proche de Toulouse.

On y cultive un cépage unique au monde : la Négrette, un cépage noir qui peut être utilisé en mono-cépage ou en assemblage avec, le plus souvent le Cabernet Franc le Syrah ou le Merlot. Pour obtenir l'appellation Fronton les vins doivent compter au minimum 50% de Négrette.

Les vins rouges sont fins, élégants et complexes. Ils exhalent des arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, framboises), de fleurs (violette, pivoine). Leur longue finale s'enrichit d'épices et de réglisse.

Les rosés sont fruités et frais. Ils offrent une très belle intensité aromatique, une longueur en bouche inhabituelle et un gras voluptueux.

#### Château la Colombière Philippe et Diane Cauvin « Vignerons amoureux »

La Colombière «Réserve»	(♥♥al)			
80% Négrette, 20% Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc				
	<i>2012</i>	31.00€	50cl	22.00€
La Colombière «Coste Rouge »	<i>2011</i>	39.00€		
100% Négrette				

#### Château Boujac Michelle et Philippe Selles

Boujac «Tradition »				
50% Négrette, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc				
	<i>2014</i>	21.00€		
Boujac « Kéline »	★GH (♥al)			
100% Négrette	<i>2014</i>	30.00€		

### IGP Côtes du Tarn Rouge

Situé entre Gaillac et Toulouse ce vignoble reprend une partie de l'ancien vignoble du Tarn indépendant de celui de l'abbaye Saint-Michel de Gaillac grandement amoindri par le gel de 1956. L'encépagement paraît hétéroclite vu le grand nombre de cépages présents. On y retrouve principalement ceux de Gaillac tant pour les cépages noirs (cabernet franc, cabernet sauvignon, duras, fer-servadou, gamay, merlot, syrah) que pour les blancs (Len de l'el, Mauzac blanc, muscadelle, Ondenc, sauvignon, sémillon)

#### Domaine d'En Ségur

« Le rouge »				
Duras, Syrah, Braucon	<i>2011</i>	22.00 €		
La Cuvée Germain ★★ ♥G.H. 2010 (♥♥al)				
Merlot, Cabernet-sauvignon	<i>2012</i>	24.00 €		
	<i>2008</i>	Magnum	47.00 €	

#### Domaine du Moulin Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

Faucon	(♥♥al)			
Braucon 25%, Tannat 75%	<i>2011</i>	49.00 €		

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.

Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

## AOC/AOP Gaillac Rouge

Le vignoble de Gaillac se trouve à 50 km à l'est de Toulouse dans le nord du département du Tarn. De l'est d'Albi, dans la zone de Cunac, jusqu'à Saint Sulpice, les vignes courent le long des deux rives du Tarn. Au nord, le vignoble commence quelques kilomètres au-dessus de la cité médiévale de Cordes-sur-Ciel et plonge vers le sud sur 40 kilomètres jusqu'à Graulhet.

Les vins de Gaillac offrent la palette la plus diversifiée du Sud-Ouest, en couleurs comme en saveurs. Cela s'explique par la grande diversité de terroirs qui caractérise le vignoble, on en dénombre pas moins de 6 et à la diversité des cépages cultivés.

En rouges : brauocol (fer-servadou) cabernet franc, cabernet sauvignon, duras, , gamay, merlot, syrah et prunelart noir.

En blanc : Len de l'el, Mauzac blanc, muscadelle, Ondenc, sauvignon, sémillon)

**Domaine du Moulin** Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

Réserve	★★♥GH			
Duras 50%, Syrah 50%		<i>2012</i>	23.00€	
Vieilles Vignes	(♥al)			
Brauocol 50%, Syrah 50%		<i>2012</i>	30.00€	37,5cl 18.00€
Le Florentin	★GH (♥♥al)			
Brauocol 100%		<i>2013</i>	52.00€	
		<i>2011</i>	Magnun	92.00€

## AOC/AOP Cahors Rouge

Le Malbec, cépage originaire de Cahors, peut être utilisé seul ou assemblé à hauteur de 30 % maximum du Merlot et du Tannat.

Le climat du vignoble de Cahors est caractérisé par une pluviométrie plus faible que celle de Bordeaux, les méandres de la rivière sont un régulateur thermique et une réserve d'eau permanente. La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus.

Ce sont les troisièmes terrasses ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse qui produisent les cahors les plus riches et les plus aptes à la garde. Sans oublier les hauts niveaux du quaternaire ancien, sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résisté à l'érosion : plus rares, ils donnent aussi des vins très réputés.

Bien au-dessus, à 300 mètres d'altitude, se trouve le plateau calcaire, moins fertile que les terrasses et où l'influence de la rivière est moins sensible. Les contrastes de température entre jour et nuit amènent une maturité du raisin plus tardive, moins de chair mais une grande finesse.

**Clos de Gamot** Famille Jouffreau «depuis 1610 le meilleur de nous même»

Clos de Gamot			
Malbec 100%		<i>2008</i>	41.00€
Clos de Gamot cuvée du centenaire		<b>1985</b>	

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.

Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vigneron.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

**Toute bouteille entamée peut être emportée.**

## IGP Côtes de Gascogne Rouge

Il s'agit d'une des IGP du vignoble du Sud-Ouest, produite sur presque le même territoire que l'armagnac, c'est-à-dire principalement dans le département du Gers. Les vins produits sont essentiellement des blancs, complétés par des rouges et quelques rosés. Comme pour tous les IGP, la liste des cépages autorisés est assez longue, ici avec un total de 42. Pour les vins blancs les cépages les plus utilisés sont le colombar, l'ugni blanc, le gros manseng et le sauvignon, pour les vins rouges le tannat, le merlot et le cabernet sauvignon

**Domaine de Labrit** Philippe Gourgues « Bien dans sa terre bien dans sa tête »  
Colline rouge

Merlot, Cabernet sauvignon	2014	22.00€
----------------------------	------	--------

## AOC/AOP Côtes du Brulhois Rouge

Anciennement labellisé VDQS sous le nom de *côtes-du-brulhois*

Ces vignobles s'étendent au sud de la vallée de Garonne sur une partie des départements du Lot-et-Garonne, de Tarn-et-Garonne et du Gers. Le vignoble est implanté sur des coteaux ou en terrasses très caillouteux entre les bords de la Garonne et les coteaux gascons.

Enserant la Garonne, le terroir du Brulhois est constitué de coteaux de graves et de plateaux ; Les sols sont sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, caractéristique des vignobles de qualité.

L'encépagement comprend, outre le merlot, cépage de base, le tannat, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le malbec et le fer servadou

Longtemps baptisé *vin noir*, le vin rouge a une robe très sombre due à la présence du tannat. Ces vins dégagent des arômes de fruits mûrs comme cerise et cassis, avec des notes de chocolat et de fleurs des champs (bleuet).

Ses vins rouges parviennent au summum de leur potentiel vers leur 5<sup>e</sup> année. Ce sont des vins charnus et généreux qui accompagnent la cuisine traditionnelle de la Gascogne.

**Domaine du bois de Simon** Christophe AVI Viticulteur  
Réserve Laclède

	2010	30.00 €
--	------	---------

Cuvée Louis Camille

1/3 merlot, 2/3 cabernet franc

<b>2010</b>	60.00 €
-------------	---------

<b>2010</b>	MAGNUM	120.00 €
-------------	--------	----------

Cuvée L

1/3 merlot, 1/3 cabernet franc, 1/3 cabernet sauvignon

<b>2005</b>	50cl	45.00 €
-------------	------	---------

## AOC/AOP Buzet Rouge

L'appellation Buzet regroupe des vins rouges (85%), blancs et rosés produits dans le Lot-et-Garonne, sur la rive gauche de la Garonne.

Ces vins caractéristiques et de bonne garde sont issus des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les rouges et Sauvignon, Muscadelle et Sémillon pour les blancs. Les vins de Buzet sont des A.O.C. depuis 1973.

### Les vigneronns de Buzet

Baron d'Ardeuil

40% Merlot , 25% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon

<i>2011</i>	30.00€
-------------	--------

<i>2010/2011</i>	37.5cl	18.00€
------------------	--------	--------

Château de Gueyze

35% merlot, 30% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon

<i>2010</i>	38.00 €
-------------	---------

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.

Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vigneronns.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

## AOC/AOP Madiran

Le vignoble de Madiran (du village du même nom) est classé AOC depuis 1948. Sa zone de production chevauche trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques et se situe au coeur d'un triangle PAU, AIRE SUR ADOUR, TARBES.

Le décret d'appellation consacre le Tannat Noir comme cépage principal et les Cabernet franc , Cabernet sauvignon et Fer-servadou (ou Pinenc localement) comme cépages accessoires. Le décret précise que le Tannat doit représenter entre 40 et 80 % de l'encépagement de l'exploitation. Lors de l'assemblage des cuvées, le Tannat doit représenter au moins 50 % du volume. Il n'y a pas de maximum, donc les cuvées 100 % Tannat sont autorisées

### Château Aydie Famille Lapalce « une famille attachée à son terroir »

Origine

70% Tannat, 30% Cabernet franc	<i>2012</i>	30.00€
		37,5cl 18.00€

### Château Bouscassé Alain Brumont « vigneron hors normes »

Château Bouscassé

Tannat, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc

Vignes de 20 à 100 ans d'âge

<i>2009</i>	33.00€
<i>2010</i>	37,5cl 19.00€

### Château Montus Alain Brumont « vigneron hors normes »

Château Montus

Tannat, Cabernet Sauvignon

Vignes de 30 ans d'âge

<i>2009</i>	45.00 €
<i>2005</i>	37,5cl 25.00€

## AOC/AOP Marcillac

Le Marcillac est produit dans les vignobles autour de Marcillac-Vallon dans l'Aveyron.

Il est implanté sur des argiles rouges riches en oxyde de fer, localement appelées « rougiers » et sur des sols calcaires localement appelés « causse ». Les parcelles sont des coteaux pentus et aménagés en terrasses quand la pente est vraiment trop forte. Cet ensemble forme une sorte d'amphithéâtre orienté plein sud, permettant de bonnes maturités.

Les influences semi-continentales en hiver et méditerranéennes en été s'y font ressentir

Le cépage principal est le *Mansois*, nom local du Fer Servadou à 90 %, le reste étant des Cabernets (sauvignon ou franc), du Merlot et du Prunelard.

Ce vin est en général tannique et rustique, il dénote un arôme prédominant de framboise et de cassis.

### Domaine Laurens

Marcillac

100% Mansois	<i>2014</i>	23.00 €
--------------	-------------	---------

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.

Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

**Toute bouteille entamée peut être emportée.**

## LES VINS ROSES

### AOC/AOP Fronton Rosés

Château Plaisance Marc Penavayre « Artisan vigneron »

Château Plaisance

65% Négrette, 15% Syrah, 20% Gamay 2009 23.00 €

Cave de Fronton

Cuvée Inés AOC 2014 23.00 €

### AOC Gaillac Rosé

Domaine du Moulin Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

Domaine du Moulin 19.00 € 37.5cl 9.80€

## LES VINS BLANCS secs

### « Vin de Table Français Blanc »

Château la Colombière Philippe et Diane Cauvin « Vignerons amoureux »

« Le Grand B » (♥♥♥al)

100% cépage Prunelart 2012 RUPTURE

« Les Jacquères » 2014 32.00€

### AOC/AOP Gaillac Blanc Sec

Domaine du Moulin Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

Vieilles vignes ★★GH (♥♥al)

Sauvignon, Len de l'el 2012 30.00 €

### AOC/AOP Jurançon Blanc

Henri IV entre dans l'histoire en 1553, les lèvres frottées d'une gousse d'ail et humectées d'une goutte de Jurançon. Le futur « Bon Roy Henry » savait déjà ce qui était bon...

Proche de Lourdes et Biarritz, blotti dans des combes ensoleillées qui s'étagent dans un cadre verdoyant, entouré de palmiers, bananiers, des terrasses du château de Pau et de la majestueuse chaîne des Pyrénées, le vignoble du Jurançon c'est le plaisir des yeux avant celui du palais.

Les Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Coubru, Courbu, et Lauzet sont les cépages utilisés dans le Jurançon.

Etienne BRANA

Collection Royale

100% Gros Manseng 2010

## LES VINS BLANCS DOUX ET MOELLEUX

### AOC Gaillac Blanc Doux

Domaine du Moulin Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

La Muscadelle Muscadelle 100% 2011/2012 29.00€

### Gaillac Blanc «Vendanges Tardives »

Domaine du Moulin Nicolas et Jean-Paul Hirissou Vignerons depuis 6 générations.

Cette année Là (♥♥al) 2008 50cl

### IGP Côtes de Gascogne Blanc moelleux

Domaine de Labrit Philippe Gourgues « Bien dans sa terre bien dans sa tête »

Colline ★★GH (♥♥al)

100% Gros Manseng 2014 26.00€



# LES VINS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

## LES VINS ROUGES

### AOC/AOP Maleperre

Voici l'appellation d'origine la plus occidentale de tout le Languedoc, établie sur les terrasses et coteaux qui bordent un massif en forme de trapèze, LA MALEPERE.

En occitan on parle de "*Male peyre*", la mauvaise pierre...à bâtir. Constituée par une roche mère gréseuse, la pierre ainsi extraite du massif souffre de l'érosion et s'altère. Les maisons anciennes, les porches, les églises, les sculptures sont lissées par les ans, de Montréal à Carcassonne...

31 communes, de l'Ouest du département de l'Aude, dont Carcassonne, regroupées autour du massif de la Malepère, se partagent l'appellation.

L'encépagement fait l'originalité des vins puisqu'il associe les cépages du Sud Ouest (Merlot/Cabernet) aux méditerranéens tels que le Grenache Noir et le Cinsaut.

Fidèles reflets de ce terroir, les Grands Vins Côtes de Malepère élevés sous la protection de leur massif, allient la souplesse à la puissance, la saveur des fruits rouges à celles des épices et à la douceur des notes vanillées

**DOMAINE DE LA SAPINIÈRE** Joëlle et Dominique PARAYRE

Domaine de la Sapinière	2012	26.00 €
Cuvée Archibald		
65% merlot 35% cabernet franc	2009	35.00 €
	2008	Magnum 65.00 €

### IGP Cité de Carcassonne

Le Cité de Carcassonne rouge est un vin rouge tranquille produit dans le département de l'Aude. Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen et de sols schistes, marnes, calcaires et molasses.

Le vin Cité de Carcassonne rouge peut être élaboré qu'avec les cépages suivants : le Carignan N, le Cinsaut N, le Grenache N, le Merlot N, le Portan N, la Syrah N.

Le Cité de Carcassonne rouge possède le label européen IGP (Indication Géographique Protégée). Le statut IGP remplace désormais le label VDP (Vin De Pays).

Le vin Carcassonne rouge est un vin de soleil, très typé Méditerranée, quand il est vinifié avec de la syrah. Il offre une robe rubis intense aux reflets rouges. Le nez est très fruité voire surmaturé. En effet les fruits rouges explosent au premier nez : explosion d'arômes de groseille, cassis, framboise, mûre, qui se mêlent très bien avec des notes mentholées et réglissées. La bouche est dense sur le fruit, très gourmande. Les tannins sont ronds et bien fondus.

**Plô Roucarels** Julien et Julia tout simplement amoureux

Carignan		
100% carignan vieilles vignes	2010	26, 00€

### AOC/AOP MINERVOIS

Le vignoble du Minervois est l'un des plus vaste du Languedoc Roussillon. Sur près de 15 000 ha de vignes, dont 5 000 ha destinés à la production de vins d'AOC, la palette très large de vins de table, de pays et de cépages se complète de trois AOC distinctes : l'AOC Minervois, l'AOC Minervois - La Livinière et le Muscat de Saint Jean de Minervois. A côté d'une production assez confidentielle mais de grande qualité en vins blancs et rosés, vous trouverez en Minervois une large palette gustative de vins rouges

Tout d'abord des vins friands, fruités, gouleyants, des vins de plaisir simple à consommer dans l'année ou sous deux ans. Légèrement rafraîchis (entre 14 et 16°C) ces vins rouges exalteront tous leurs arômes. Mais aussi des vins de terroirs, de vigneron, des cuvées exceptionnelles qui demanderont deux à trois ans pour vous être proposés dans leur plénitude.

Le Minervois se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, sur environ 50 km d'Est en Ouest et 30 km du Nord au Sud. Situé en piémont de la Montagne Noire, l'altitude peut varier de 50 m au bord du Canal du Midi et de l'Aude jusqu'à plus de 500 m sur les premiers contreforts montagneux.

Cette situation géographique, ajoutée à la proximité ou l'éloignement de la Méditerranée, amène des variabilités climatiques assez importantes dans le Minervois. Ainsi, il n'est pas rare de constater des écarts de température de 3 à 4 degrés et des cumuls de pluviométrie pouvant varier de 500 à 800 mm annuels. Ce sont ces fortes variations, couplées aux natures très diverses des sols du Minervois, qui caractérisent ses terroirs et ses paysages.

Les principaux cépages pour les « Minervois AOC/AOP » sont ;

Pour les vins rouges : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

Pour les blancs : Grenache, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne

Et pour l'appellation « Minervois La Livinière » les Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Picpoul

**Domaine de la tour boisée** Marie-Claude et Jean-Louis POUDOU

Jardin secret

Grenache 40 % Syrah 40 % Carignan 10 % Mourvèdre 10%	<b>2004</b>	55.00 €	
Cuvée Marie Claude			
Syrah, Grenache, Carignan	<i>2012</i>	30.00 €	
Cuvée Marie Claude			
Syrah, Grenache, Carignan	<i>2012</i>	Magnum	59.00€
«Une histoire de famille »	<i>2013</i>	50cl	18.00€

**Château Tourril**

Cuvée Philippe

Syrah, carignan ,grenache

*2008* 27.00 €  
*2010* 37.5cl 14.00€

Cuvée Phiippe

*2005* Magnum

Les 3 Lesses

Carignan 100%

*2009* 38.00 €

**Domaine de la Siranière**

Domaine La Siranière

syrah 60%-grenache 40%

*2011* 29.00 €

Cru la Livinière

syrah 70%-grenache 30%

*2011* 51.00 €

## IGP Côteaux de Peyriac

Le coteaux-de-peyriac produit en blanc, rosé ou rouge, sur une partie du Minervois, dans l'Aude et l'Hérault. Le vignoble se situe sur des terrasses relativement planes à une altitude moyenne de 100 mètres. Les pentes ont une exposition sud et sud/ouest et leur altitude moyenne varie autour de 150 mètres.

Les rivières Clamoux et Argent Double, affluents de l'Aude, qui descendent de la montagne Noire ont déposé sur leurs rives des terrasses composées d'alluvions quaternaires caillouteuses (au nord et à l'ouest), des grès et marnes gréseuses érodées (zone centrale) et des grès calcaires (à l'ouest)

Le climat est à dominante méditerranéenne, avec un ensoleillement annuel qui dépasse

2 400 heures an. Cette région est l'une des plus venteuses avec 300 à 350 jours de vent par an.

Les cépages présents sont nombreux,tant pour l'élaboration des vins rouges, rosés et blancs

Le décret actuel n'impose pas de pourcentage minimum ou maximum sur ces cépages, qui peuvent être assemblés ou en monocépage, mais autorise l'ajout d'une mention de cépage après l'IGP (comme « coteaux-de-peyriac syrah » ou « coteaux-de-peyriac carignan-grenache »).

**Domaine de la tour boisée** Marie-Claude et Jean-Louis POUDOU

Carignan

*2011* 26.00 €

Malbec-Alicante

*2012* 26.00 €

## Vin de table Français

**Domaine de la tour boisée** Marie-Claude et Jean-Louis POUDOU

Plantation 1905

23 cépages

*2011* 26.00 €

## Corbières AOC/AOP

Les Corbières sont situés entre les villes de Carcassonne, Perpignan et Béziers.

Corbières est l'une des appellations les plus grandes en France.

Pour distinguer les vins, Corbières est divisée en 11 terroirs : Boutenac, Durban, Fontfroide, Hautes-Corbières, Lagrasse, Lézignan, Corbières-Méditerranée, Montagne d'Alaric, Ribaute, Serviès, Tuchan.

Les "terroirs" produisent surtout du vin rouge. Le cépage Carignan est utilisé à hauteur de 50%. De plus en plus souvent le vin est élevé en fût de chêne. Cela prouve la démarche de qualité entreprise par les vignerons de Corbières depuis un siècle.

Les vins rouges sont riches et épicés, balancés et fruités.

Le vignoble, devenu AOC en 1985, occupe des coteaux calcaires, secs et rocailloux, brûlés de soleil, au sud-est de Carcassonne. Les reliefs tourmentés, sillonnés de vallées tortueuses, admettent avec réticence la présence de rares bassins accueillants que la vigne s'empresse d'investir.

Cette région, la moins arrosée de France, est en proie à des vents violents provoquant une érosion dévastatrice que les viticulteurs tentent de limiter en édifiant des murets. Mais il s'agit là d'un des plus beaux terroirs du Midi.

40.000 ha ont été délimités sur 87 communes.

Corbières Supérieur est accordé à certaines communes des cantons de Durban, Lézignan-Corbières, Sigean, Tuchan, Lagrasse, et Capendu.

Cépages rouges :

carignan (avec une limite maximale variable selon les zones), grenache, mourvèdre ; plus cinsaut (20% maximum), syrah, lladoner, terret noir, piquepoul noir.

Cépages blancs :

bourboulenc, maccabéo, et grenache blanc, doivent contribuer pour au moins 50% ; plus terret blanc, piquepoul, clairette, muscat, et 3 nouveaux : marsanne, roussanne, et vermentino.

Les Vins rouges sont en général corsés et épicés aux arômes de fruits noirs de réglisse et de thym.

### AOC Corbières

**DOMAINE ESPEROU** Cécile et Eddy Bonnafous

**Espérou rouge**

Carignan 100% 2012 24,00€

**Cuvée Etienne - cru Boutenac** 2013 33,00€

Carignan 100%

### AOC Corbières Méditerranée «La clape»

**CHATEAU LE BOUÏS** Frédérique Olivier «Folle vigneronne»

**La Cigale Rouge**

Syrah, Grenache noir 2012 50cl 19,00€

## AOC Terrasses du Larzac

Situé au nord-ouest de Montpellier, le vignoble des Terrasses du Larzac est marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, avec pour repère symbolique le Mont Baudile culminant à plus de 850m. Cette situation géographique particulière, avec des amplitudes thermiques jour/nuit pouvant atteindre plus de 20 degrés en été, favorise une maturation lente et progressive des raisins bénéfique pour la complexité aromatique et la fraîcheur des vins.

Pour révéler toute la grandeur de ce terroir, les vigneron des Terrasses du Larzac jouent sur la gamme des 5 cépages languedociens (grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, carignan) afin d'exprimer au mieux la personnalité de chaque type de sol (argilo-calcaire, ruffes, galets, etc.), sachant qu'ici le terroir prime le cépage. Enfin, par un minutieux travail d'assemblage (3 cépages au minimum) et un élevage d'au moins 12 mois, les Vignerons donnent une signature unique à leurs vins d'appellation.

### Château Capion

90% Syrah, 5% Grenache, 5% Mourvèdre	2010	46.00 €
--------------------------------------	------	---------

### Le Juge

50% Syrah, 50% Grenache	2010	30.00 €
-------------------------	------	---------

## IGP Pic Saint Loup

L'appellation s'étend des Garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen.

Le Pic Saint-Loup (658 mètres) et le causse de l'Hortus (512 mètres) dominant un relief dont les altitudes avoisinent les 150m. La végétation, adaptée aux sécheresses estivales se compose de différentes essences typiquement méditerranéennes : chêne vert, chêne Kermes, pin d'Alep, arbousier, génévrier ainsi que thym, laurier, cade, romarin, ciste, qui composent la palette olfactive des vins du Pic Saint Loup.

Plusieurs sols composant l'appellation ont pu être identifiés et les vins s'expriment au travers de leurs spécificités : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis calcaires d'origine fluviale ou cryoclastique, marnes.

L'analyse des facteurs climatiques prouve qu'ils contribuent à la typicité des vins et ont un effet significatif sur l'expression organoleptique de ces derniers.

L'encépagement du Pic Saint Loup avec 3 cépages dominants : la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre. Le Carignan et le Cinsault, cépages complémentaires de l'appellation, participent également aux assemblages de certaines cuvées.

### Château de Lancyre en Pic Saint Loup :

#### *La Coste d'Aleyrac*

Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)	2013	29.00 €
	2012	50cl 23.00€

## Collioure AOC

L'AOC Collioure s'étend sur les communes de Collioure, Banyuls, Cerbère et Port-Vendres, sur une superficie de 615 hectares. Cette appellation produit environ 19 000 hectolitres de vin par an, déclinés en rouges et rosés (2/3 de rouge). Depuis 2002, l'AOC Collioure blanc est également reconnue.

Les vignes plantées en coteaux sur des terrasses abruptes, surplombent la mer, les sols étant principalement composés de schistes bruns. L'architecture des murs est faite de pierres sèches et de canaux d'écoulement des eaux, qui ont été introduits par les Templiers au XIIIème siècle. Le climat méditerranéen confère un ensoleillement remarquable avec une influence maritime qui crée un micro climat idéal pour le développement de la vigne. Les vins rouges et les rosés sont le fruit d'un harmonieux assemblage de grenache noir, de syrah et de mourvèdre (60% minimum à eux trois). Ils peuvent accessoirement être complétés du carignan et du cinsault pour les rouges, et du grenache gris pour les rosés (à hauteur de 30% maximum).

Les Collioure rouges sont des vins charnus aux parfums d'épices et de fruits mûrs, auxquels le grenache noir apporte puissance et chaleur.

### Cellier des Templiers

#### Château REIG

Grenache-Carignan	2002	66.00€
-------------------	------	--------

## Les vins rosés

### AOC Minervois

#### Château La Tour Boisée

« Une histoire de famille »

*2014*

50cl 18.00 €

## Les vins blancs

### Secs

### Minervois AOC

#### Château La Tour Boisée

Cuvée Marie Claude

*2012*

30.00€

« Une histoire de famille »

*2014*

50cl 18.00€

#### Château Tourril

Cuvée Hélios

100% Roussane

*2011*

rupture

### IGP Languedoc ou Pays d'oc

#### Château La Tour Boisée

Chardonnay

*2012*

26.00€

#### Château Capion

Le Colombier

*2014*

30.00 €

Viognier / Roussane

## Blancs liquoreux

### Quelque part en Minervois

### Vin de table Français

Domaine de la tour boisée Marie-Claude et Jean-Louis POUDOU

**?!V ?!?!?!?!T ?!?!?!?**

Chardonnay 100% botrytisé

**2001**

50cl 55.00 €

### M.....Noble

Marsanne passerillée

**1998**

50cl

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.  
Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

**Toute bouteille entamée peut être emportée.**

# Vins de Bordeaux

## Rouges

### AOC 1<sup>ère</sup> Côtes de Bordeaux

Château Ricaud

Millésimes

2006

Bouteille

Rupture

### Région du Médoc et du Haut-Médoc

#### Médoc et Haut-Médoc

Château Laroze-Trintaudon

Millésimes

2010

Bouteille

42.50 €

Château Potensac

2008

53.00 €

Sociando Mallet

2007

96.00 €

Château Margaux 1<sup>er</sup> Grand Cru classé

1985

Rupture

Château Notton Margaux

2010

55.00 €

Château La Tour de Mons

2010

65.00 €

#### Saint Estephe AOC

Château Haut-Marbuzet

Millésimes

2001

Bouteille

Rupture

#### Saint-Julien AOC

Château Léoville Poyferré

Millésimes

2001

Bouteille

Rupture

#### Moulis AOC

Château Maucaillou

Millésimes

2011

Bouteille

59.00 €

### Région du Libournais

## Rouges

#### Saint-Emilion AOC

Château Clos Fourtet 1<sup>er</sup> Grand cru classé

Millésimes

1982

Bouteille

213.50 €

Château Pavie 1<sup>er</sup> Grand cru classé

2001

360.00 €

#### Pomerol AOC

Château Vieux Certan

Millésimes

1976

Bouteille

183.00 €

Château Le Colombier

2009

Rupture

#### Fronsac AOC

Château Plain- point

Millésimes

2002

Bouteille

45.00 €

#### Côtes de Bourg AOC

Château Terrefort Bellegrave

Millésimes

1998

Magnum

45.00 €

### Région des Graves et Graves de Pessac-Léognan

#### Pessac-Léognan AOC

Château Haut-Bergey Cuvée Paul

Millésimes

2013

Bouteille

38.00 €

Château Brown

2011

68.00 €

### Vins Blancs de Bordeaux

#### Sauternes AOC

Château Suau

Millésimes

2004

Bouteille

50.00 €

#### Barsac AOC

Château Climens 1<sup>er</sup> Cru

Millésimes

1982

Bouteille

190.00 €

#### Pessac-Léognan AOC

Château Brown

2008

70.00 €

# Vins de Bourgogne

## Rouges

### La Côte des Nuits

#### Nuits-Saint-Georges AOC

Nuits Saint-Georges	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>1974</b>	138.50 €

#### Gevrey-Chambertin AOC

La Combe aux moines	1 <sup>er</sup> cru Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2001</b>	112.00 €

Chambertin	Jaboulet Vercherre	<b>1982</b>	
------------	--------------------	-------------	--

#### Vosne-Romanée AOC

Vosne Romanée	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2001</b>	114.00 €

#### Chambolle-Musigny AOC

Chambolle Musigny	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2000</b>	102.00 €

#### Echezeaux AOC

Echezeaux Grand cru	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2000</b>	190.00 €

### La Côte de Beaune

#### Beaune 1<sup>er</sup> Cru

Clos de l'Écu	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2003</b>	105.00 €

### La Côte Chalonnaise

#### Mercurey AOC

Les Mauvarenes	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2002</b>	42.00 €

#### Rully AOC

Les Villeranges	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2004</b>	39.00

#### Givry AOC

Givry	Jaboulet Vercherre	Millésimes	Bouteille
		<b>2004</b>	40.00 €

## Vins Blancs de Bourgogne

### Le Chablisien

Chablis AOC	Pierre Ferraud	Millésimes	Bouteille
		<b>2010</b>	52.00 €

### Le Maconnais

Saint-Verran AOC	Faiveley	Millésimes	Bouteille
		<b>2005</b>	40.00 €

Clos Rochette	2004	MAGNUM	155.00€
---------------	------	--------	---------

Domaine de la Croix Jacquelet	2001	MAGNUM	155.00€
-------------------------------	------	--------	---------

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.  
Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

**Toute bouteille entamée peut être emportée.**

## Vins du Beaujolais

### Rouges

Les Villages	Millésimes	Bouteille
<b>Chiroubles AOP</b> Domaine des Marrans	<i>2009</i>	44.00 €
<b>Morgon AOP</b> «Les Charmes »	<i>2010</i>	42.00 €
<b>Juliéna AOP</b> «Les Ravinets »	<i>2010</i>	42.00 €
<b>Brouillis AOP</b> Domaine Rolland	<i>2010</i>	42.00 €

## Vins de Loire

### Rouges

AOC Cheverny	Millésimes	Bouteille
Domaine de la Champinière	<i>2013</i>	28.00 €
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOC</b> Domaine de la Rodaie	<i>2011</i>	30.00 €
<b>Anjou AOC</b> Les vins de Victor et Vincent LEBRETON à JUIGNE Gamay Domaine de Montgilet	2011 Millésimes <i>2009</i>	50cl Bouteille 22.00 € 23.00 €
<b>Anjou Village AOC</b> Brissac « L'encère »	<i>2007</i>	32.00 €
<b>Blancs</b>	Millésimes	Bouteille
<b>Cour-Cheverny AOC</b> Domaine de la Champinière «Sec»	<i>2013</i>	32.00 €
Domaine de la Champinière «½ sec»	<i>2010</i>	38.00 €
<b>Muscadet AOC</b> Domaine du Landreau Village (Sèvres et Maine sur lie)	<i>2009</i>	15.00 €

## Vins de Provence

### Rouges

Bandol AOC	Millésime	Bouteille
Domaine de la Garenne	<b>2005</b>	30.00 €

Pour les vins « cavés », donc de garde, les millésimes sont donnés précisément en gras.  
Pour les vins « d'année courante » ils sont donnés à titre indicatifs, en italique et peuvent varier d'1 à 2 ans au plus en fonction des récoltes, du temps de vinification et de la mise à disposition par les vignerons.

L'abus d'alcool est bien-entendu réputé être mauvais pour la santé (à prouver)  
mais, tellement bon pour le moral

**Toute bouteille entamée peut être emportée.**



## Vins des Côtes du Rhône

### Rouges

#### Vacqueyras AOC

Saint Barthélémy

Millésimes

2010

Bouteille

39.00 €

#### Gigondas AOC

Sainte Catherine

2009

39.00 €

### Blancs

#### Côtes du Rhône AOC

Laurus

2010/2012

35.00 €

## Vins de Champagne

Champagne Besserat Brut

69.00€

### Blanc de blanc de Chardonnay

Christian Coquillet Propriétaire Récoltant Manipulateur

Millésimes

Bouteille

Saint-Chamant blanc de blanc

72.00 €

Saint-Chamant Brut Intégral

rupture

(sans liqueur d'addition) Côteaux de Chouilly

Saint-Chamant Côteaux de Chouilly 1<sup>er</sup> Cru

2002

90.00€

### Champagnes rosés

Saint-Chamant rosé

Bouteille

88.00€

## Digestifs

### Armagnac

7 cl

**VSOP Armagnac Sempé** 14.00 €

**XO « Domaine de Labrit »** Hors d'âge 10 ans d'âge 16.00 €

Ce subtil assemblage d'eaux de vie donne un armagnac élégant et chaleureux, long en bouche avec des arômes de pruneaux et de vanille.

**Château de Laubade 12 ans d'âge** « Bas Armagnac » 20.00 €

Sélection de vieilles et très vieilles eaux de vie, qui donne avec l'âge des armagnacs d'une grande finesse gustative avec des notes florales riches. Très apprécié des connaisseurs pour sa tenue en bouche qui reste fine et subtile.

« **Blanche** » Terroir 100% bas Armagnac 12.00 €

Assemblage des cépages «Folle blanche» et Ugni blanc, distillé dans un alambic Armagnacais la « Blanche » sort entre 70° et 72° le degré est réduit par adjonction d'eau distillée, puis « la blanche » est laissée tranquille dans des cuves. Elle est mise en bouteille sans passer par les fûts de chêne.

### Armagnacs Millésimés

4cl

**Bas-Armagnac Larresingle 1986** 27.00 €

Robe chêne foncé au nez montant doux et de très forts arômes de vieux bois. Forte amplitude en bouche à dominante de bois donnant une légère amertume tout en restant délicat et doux en finale.

**Domaine de Labrit Ténareze 1979** 29.00 €

Passé maître en la matière, Philippe Gourgues n'a de cesse que de nous étonner. Son armagnac est à l'image de ses vins. Puissant mais aimable, chenu mais charmant. Le chêne et les années ont fait leur œuvre et enchantent tant par la finesse florale que par la présence fruitée des noyaux de pruneau

**Domaine de Iagrovera Ténareze 1978** 30.00 €

### Cognacs

Fine Champagne REMY-MARTIN 19.00 €

V.S.O.P MERY (Grande Fine Champagne) 10.00 €

### Eaux de vie

Vieille prune Joseph Cartron 15.00 €

Mirabelle Bertrand 9.00 €

Poire Joseph Cartron 43° 15.00 €

« Très vieux Marc de Bourgogne des Dames Huguette » Joseph Cartron 15.00 €

Calvados Père Magloire 9.00 €

Calvados Château du Breuil 15 ans 12.50 €

### Liqueurs3

Cassis, Framboise, Pêche, Mûre Joseph Cartron 7.50€

### Liqueurs de marque

Marie Brizard, Grand-Marnier, Mandarine Impériale, Cointreau, Izarra 6.50 €

## Le Cassoulet.

### Un peu d'histoire...

Le Sud-Ouest de la France, région empreinte d'une forte tradition gastronomique, est le berceau du Cassoulet.

Apparu au XVI<sup>ème</sup> siècle, époque où les premiers haricots, appelés en ce temps « fèves blanches » arrivèrent du nouveau monde et furent cultivés dans le midi de la France. Rien ne permet de dire si le cassoulet existait sous la même forme mais à base de fèves avant cette époque.

Le Cassoulet est un plat typiquement campagnard, il se dégustait durant les mois d'hiver après la traditionnelle fête du cochon et la préparation des viandes d'oie et de canard.

Il semble que la région de Castelnaudary ait été le berceau de cette spécialité car elle se situe à mi chemin entre le Languedoc, région d'où provient « lou cassoul », et la Gascogne, région privilégiée d'élevage des oies et des canards. Les haricots provenant du Lauraguais ou des Pyrénées ariégeoises .



A l'origine, les fermières cuisinaient la fameuse spécialité, en début de semaine et faisaient cuire « lou cassoul » ( mot typiquement languedocien qui désigne le récipient en terre cuite) qu'elles disposaient dans l'âtre de la cheminée.

Le fond du récipient était couvert de couennes puis rempli par les haricots et la garniture de légumes et d'herbes aromatiques, le tout généreusement graissé avec du saindoux ou de la graisse d'oie et de canard, un os de jambon, souvent rance, conférait au plat son goût subtil que l'on épiçait généreusement.



Ce mets constituait la nourriture des paysans durant toute la semaine, ainsi le Cassoulet épargnait aux femmes une charge de cuisine journalière : chaque jour, après avoir « cassé la croûte », qui s'était formée en surface, on rajoutait les ingrédients manquants afin que la cassoulet soit toujours pleine. Le dimanche, pour faire bombance, et après avoir cassé la croûte pour la septième fois, on y ajoutait les saucisses et les confits.

C'est peut-être de cet usage que provient l'expression familière de « casser la croûte », bien que d'autres régions et usages la revendiquent.

Au fil des ans, chaque terroir a apporté ses subtilités dans l'élaboration de ce plat.

### Le Colombier : la compétence d'une maison reconnue.

Aujourd'hui encore, toute la nature du pays languedocien s'exprime dans un cassoulet où les haricots se marient délicatement au confit d'oie, à la saucisse de Toulouse\* au jarret de porc, à la saucisse de couenne\* sans oublier les couennes de porc.

Tout d'abord relais de poste, devenu avec l'arrivée du train et l'installation de la Gare Matabiau « pension bourgeoise » et restaurant, depuis 150 ans, la recette du cassoulet de Castelnaudary se perpétue au Colombier. Le sérieux dans la sélection des produits, allié au savoir faire d'une équipe professionnelle ont fait du Colombier une maison fière de sa réputation sur la place toulousaine.

### Le cassoulet est un plat convivial qui réjouira votre famille et vos convives

Le Colombier a donc pensé à vous pour vos repas improvisés, vos repas de groupe, ou tout simplement lorsque vous voulez faire plaisir à des amis et que vous n'avez pas le temps de cuisiner.

Quelque soit le nombre de vos convives, nous sommes à votre disposition pour vous proposer un cassoulet frais, de qualité, à emporter dans sa terrine de terre cuite.

### Tarifs des cassoulets au confit d'oie A emporter

Poids approximatif de chaque portion : 700g

			(Prix TTC)
1 personne	12.00 €	6 personnes	70.00 €
2 personnes	24.00 €	7 personnes	81.00 €
3 personnes	36.00 €	8 personnes	92.00 €
4 personnes	48.00 €	9 personnes	103.00 €
5 personnes	59.00 €	10 personnes	113.00 €

A partir de 10, portion supplémentaire : 10.00 €

### Consigne terrine:

1 à 2 = 15,00€ - 3 à 10 = 30.00€

\* Nos charcuteries proviennent de la Maison Garcia Charcutiers au marché Victor Hugo à Toulouse