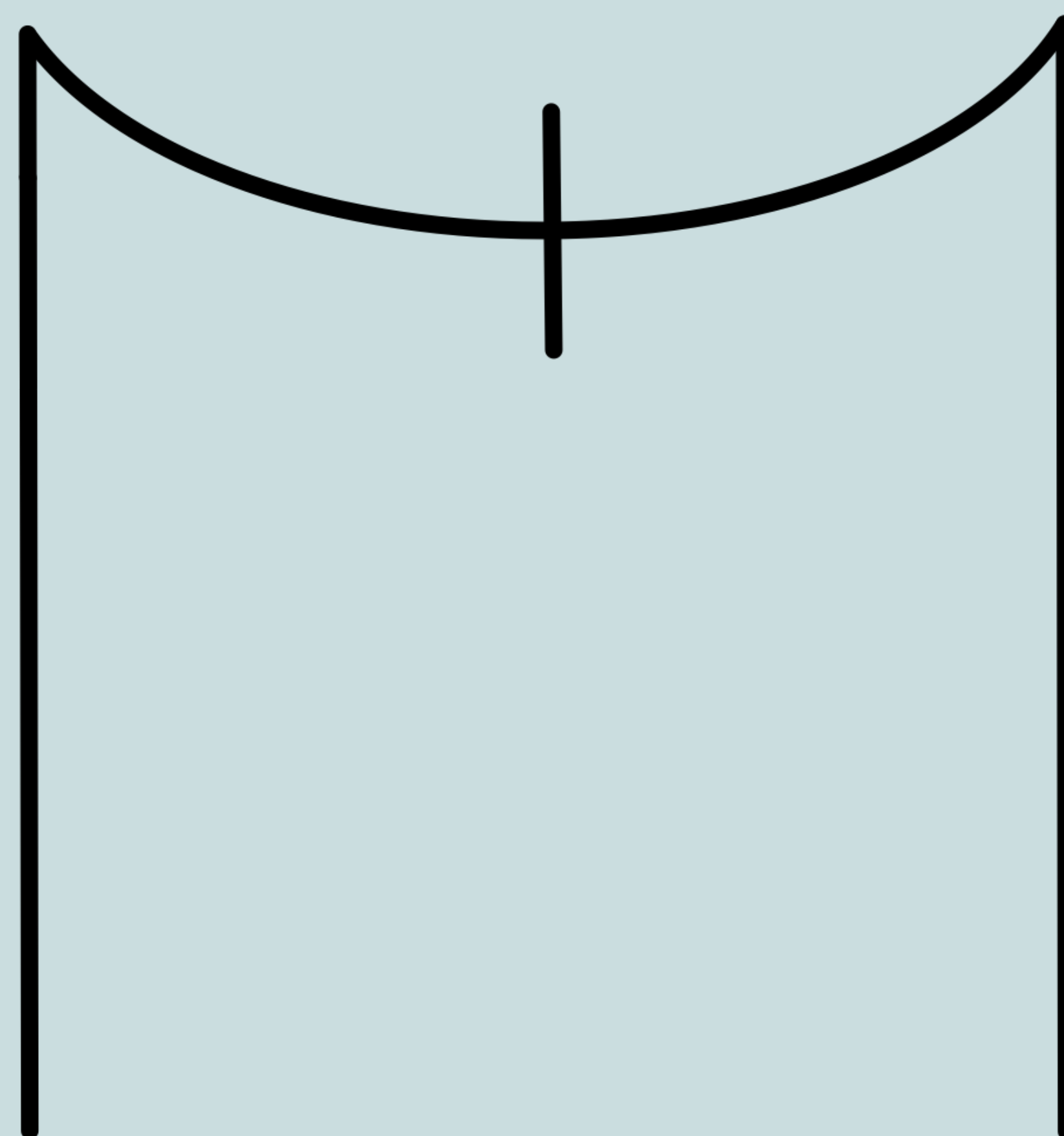


C A R T E

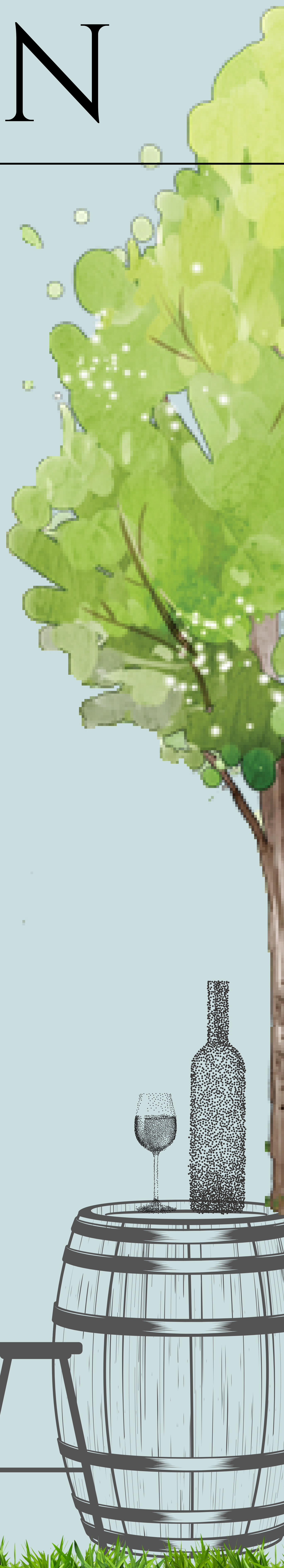
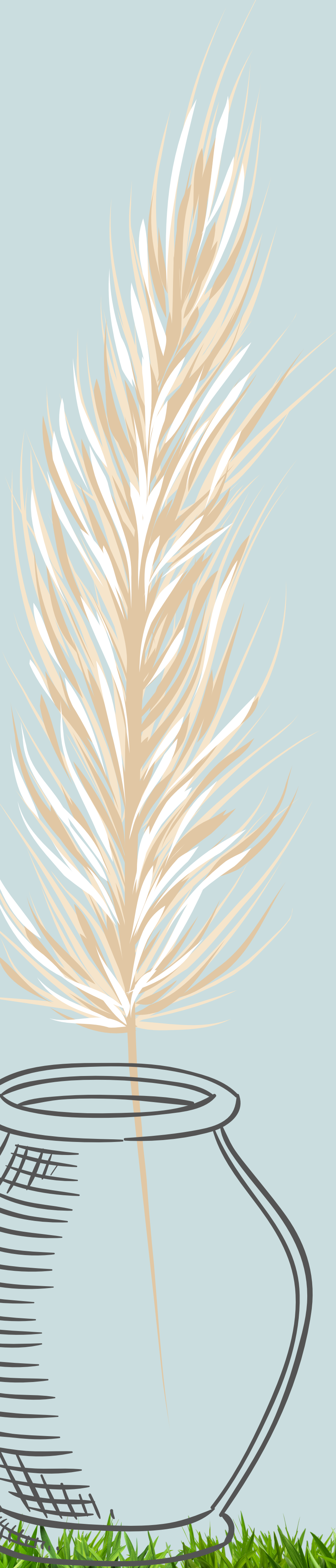
RESTAURATION

S O I R É E D U M A R D I



*"Toutes nos suggestions sont préparées ici, sur le domaine.
La viande de taureau proposée est issue de notre élevage."*

WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR



À PARTAGER

SALÉ

EN SOLO

SUCRÉ

PLANCHE APERO (Pour 2 personnes)*Chorizo bigorre - Coppa - Rosette truffé - Longe de porc fumée - Rosette - Échine séchée et filet séché*

15 €

PLANCHE FROMAGE (Pour 2 personnes)*Tome de brebis - Crème de Roquefort - Brie de meaux - Comté - Pélardon*

15 €

PLANCHE VEGGIE (Pour 2 personnes)*Légumes croquants - gressins - guacamole - caviar d'aubergine - tartare de tomate - croquettes fromage truffé*

20 €

PLANCHE MER (Pour 2 personnes)*Gravlax de truite - Tataki de thon - Crevettes en tempura - Ceviche de cabillaud - Jolls en friture - pommes de terre grenaille*

27 €

PLANCHE FANGOUSE (Pour 2 personnes)*Croquettes de taureau - Mini brochettes de taureau - Mini burger de taureau - Tataki de taureau - Galettes façon kebab - Pommes de terre grenaille*

27 €

PLANCHE MINI BURGERS - 10 pièces

15 €

PLANCHE MINI CROQUE-TRUFFÉS - 10 pièces

18 €

BURRATA - Assortiment de tomates, pesto & pignons

12 €

BURGER - Steak haché de taureau, confit d'oignons, pickles oignons rouges, bacon, cheddar, edam, roquette, tomate & sauce maison.

13 €

BROCHETTES - Viande de taureau marinée

13 €

TATAKI DE TAUREAU - Mariné à l'asiatique

12 €

CROQUETTES DE JAMBON - 10 pièces

12 €

ACCRAS DE CABILLAUD - 10 pièces

12 €

FRITES FRAICHES

4 €

PLANCHE SUCRÉE (Pour 2 personnes)*Assortiment de mignardises*

16 €

DESSERT DU JOUR

8 €

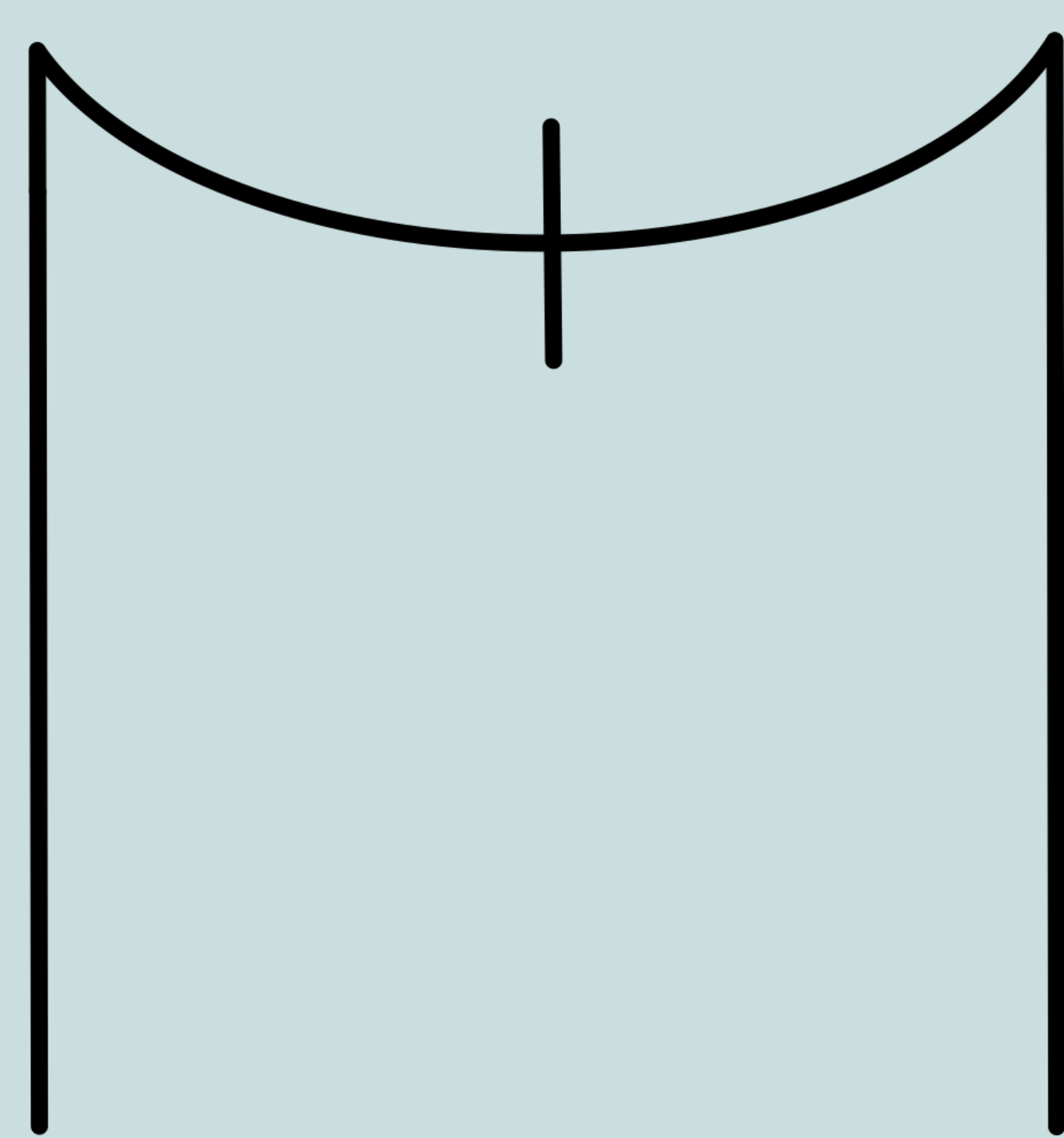
FONDANT CHOCOLAT

5 €

C A R T E

BOISSONS

S O I R É E D U M A R D I



" Tous les vins proposés ont été sélectionnés localement. "

ROSÉS

ROUQUET'S "Cinsault" - IGP Pays d'Oc - Bouteille 75 cl	17 €
DEVOIS DE PERRET - AOP Languedoc - Bouteille 75 cl	20 €
GALABERT - AOP Pic St Loup - Bouteille 75 cl	22 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Carafe</u> 75 cl	14 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Verre</u> 18 cl	5 €

BLANCS

ROUQUET'S "Chardonnay" - IGP Pays d'Oc - Bouteille 75 cl	17 €
DEVOIS DE PERRET - AOP Languedoc - Bouteille 75 cl	20 €
CHATEAU D'ASSAS - AOP Languedoc - Bouteille 75 cl	22 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Carafe</u> 75 cl	14 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Verre</u> 18 cl	5 €

ROUGES

DEVOIS DE PERRET - AOP Languedoc - Bouteille 75 cl	20 €
SAINT HUBERT - AOP Pic St Loup - Bouteille 75 cl	22 €
CHATEAU D'ASSAS - AOP Grès de Mtp - Bouteille 75 cl	24 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Carafe</u> 75 cl	14 €
MAS DE CAUSSE - IGP Pays d'Oc - <u>Verre</u> 18 cl	5 €

PUNCH :	5 €
- Au verre 25 cl	
- Carafe 1L	20 €

BIÈRE - pression 33 cl	3 €
------------------------	-----

CANETTE 33cl (coca, ice-tea, oasis, Perrier)	3 €
PAGO 25cl (Ananas, fraise)	3 €
Eau pétillante - Bouteille 1,5L	4 €
Eau plate - Bouteille 1,5L	2 €
Café	1,50 €

AMATEURS DE VINS

Voici les cépages des vins que nous vous proposons :

ROSÉS

ROUQUET'S "Cinsault" - 100 % cinsault

DEVOIS DE PERRET - 60% Syrah, 40% Grenache

GALABERT - 70% Grenache, 30% Syrah

MAS DE CAUSSE - 60% Cinsault, 30% Grenache, 10% Syrah

BLANCS

ROUQUET'S "Chardonnay" - 100 % Chardonnau

DEVOIS DE PERRET - 50% Vermentino, 30% Grenache, 20% Roussanne

CHATEAU D'ASSAS - 40% Roussanne, 30% Marsanne, 20% Vermentino
& 10% Viognier

MAS DE CAUSSE - 85% Chardonnay, 15% Vermentino

ROUGES

DEVOIS DE PERRET - 75% Syrah, 25% Grenache

SAINT HUBERT - 70% Syrah, 30% Grenache

CHATEAU D'ASSAS - 60% Syrah, 40% Grenache

MAS DE CAUSSE - 60% Syrah, 40% Merlot

Tous les vins ont été sélectionnés localement.

Ils vous sont proposés par :

Le Cellier du Pic - 34830 ASSAS