

# Domaine de Fangouse



## C A R T E

# RESTAURATION

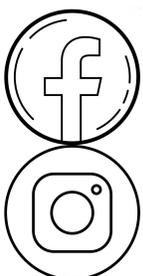
S O I R É E D U M A R D I



**RÉSERVATIONS  
OBLIGATOIRES**

**06.37.95.04.51**

[www.domainedefangouse.fr](http://www.domainedefangouse.fr)



# À PARTAGER OU PAS

Nos planches sont proposées pour 2 personnes

**12 € SAINT MARCELIN**  
Rôti et pommes de terre grenaille

**15 € PLANCHE À TARTINER**  
Terrine de taureau - Guacamole  
Tapenade - Baba Ganoush  
Rillettes de thon - Pan con tomate

**16 € PLANCHE APERO**  
Chorizo bigorre - Coppa - Rosette truffée  
Longe de porc fumée - Rosette  
Échine séchée & filet séché

**16 € PLANCHE FROMAGE**  
Tome de vache truffée - Saint nectaire  
Brie de meaux - Cantal - Pélardon



**MINIS-BURGERS 18 €**  
Viande de taureau - Oignons confits - Tomate  
(10 pièces) & pomme de terre grenaille

**PLANCHE MER 28 €**  
Tartare de truite - Céviché de cabillaud  
Pain polaire gravlax saumon - Accras  
Tataki de thon - Mini rouille - Poulpe mayo brioché  
Pommes de terre grenaille

**PLANCHE FANGOUSE 30 €**  
Mini brochettes de taureau  
Tataki - Mini burgers - mini tartare  
Mini keftas - Galettes façon kebab  
Pommes de terre grenaille

## EN SOLO

**5 € FRITES FRAICHES**

**14 € FOCACCIA BURRATA**  
Tomate & Pesto - Servie avec une salade verte

**16 € CROQUE TRUFFÉ**  
Jambon blanc truffé - Gouda truffé  
Béchamel - Oeuf parfait  
Servi avec une salade verte



**BAGEL SAUMON 16 €**  
Gravlax de saumon aneth - Oignon - Concombre  
Coleslaw choux rouge - crème ciboulette - Avocat  
Servi avec des frites fraîches

**TARTARE 17 €**  
Viande de taureau, servi avec des frites fraîches  
& salade verte

**BROCHETTES 17 €**  
Viande de taureau, servi avec des frites fraîches  
& salade verte

**BURGER CAMARGUAIS 18 €**  
Viande de taureau - Tome de brebis  
Oignons confits - Sauce tartare - Pickles  
Servi avec des frites fraîches

## LE SUCRÉ

**5 € FONDANT CHOCOLAT**

**5 € GLACE YAOURT**  
Coulis fruits rouges & fruits frais



**DESSERT DU JOUR 8 €**

**PLANCHE SUCRÉE 16 €**  
Assortiment de mignardises

# LES ALCOOLS

Au verre



 Mausbraü blonde - pression 33cl	3 €
 La Garrigotta rosé - MAS DE CAUSSE	5 €
 La Garrigotta blanc - MAS DE CAUSSE	5 €
 La Garrigotta rouge - MAS DE CAUSSE	5 €

Avec bulles



<b>LES BULLES DE CAUSSE</b> <i>Mas de Causse- Brut - Bouteille 75cl</i>	28 €
<b>SOUPE CHAMPENOISE</b> <i>17cl - Cocktail maison - Bulles de Causse - Demi sec &amp; Cointreau</i>	5 €

Vins rosés  
Bouteille 75 cl



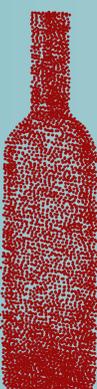
<b>APHRODITE</b> <i>Mas de Causse- IGP Pays d'Oc</i>	20 €
<b>ROUQUET'S "Cinsault"</b> - IGP Pays d'Oc	20 €
<b>DEVOIS DE PERRET</b> - AOP Languedoc	22 €
<b>GALABERT</b> - AOP Pic Saint Loup	25 €
<b>LA GARRIGOTA</b> <i>Mas de Causse- IGP Languedoc - <u>Carafe</u> 75cl</i>	16 €

Vins blancs  
Bouteille 75 cl



<b>APHRODITE</b> <i>Mas de Causse- IGP Languedoc</i>	20 €
<b>DEVOIS DE PERRET</b> - AOP Languedoc	22 €
<b>CHATEAU D'ASSAS</b> - AOP Languedoc	25 €
<b>LA GARRIGOTA</b> <i>Mas de Causse- IGP Languedoc - <u>Carafe</u> 75cl</i>	16 €

Vins rouges  
Bouteille 75 cl



<b>GRAIN DE BON SENS</b> <i>Mas de Causse - <u>SANS SULFITES</u></i>	20 €
<b>DEVOIS DE PERRET</b> - AOP Languedoc	22 €
<b>CHATEAU D'ASSAS</b> - AOP Languedoc	25 €
<b>SAINT HUBERT</b> - AOP Pic Saint Loup	25 €
<b>LA GARRIGOTA</b> <i>Mas de Causse- IGP Languedoc - <u>Carafe</u> 75cl</i>	16 €

# LES SOFTS

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

# VOUS AIDER À CHOISIR

Avec bulles



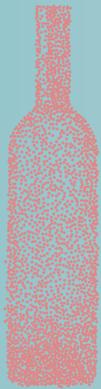
## **LES BULLES DE CAUSSE** *Mas de Causse- Brut - Bouteille 75cl*

*Cépages : 100% Muscat Petit Grain*

*Élevé 3 mois dans les chais du Domaine, ce muscat pétillant est préparé selon la méthode traditionnelle champenoise par un élaborateur spécialisé.*

*À consommé en apéritif et accompagne parfaitement les desserts fruités.*

Vins rosés  
Bouteille 75 cl



## **APHRODITE** *Mas de Causse- IGP Pays d'Oc*

*Cépages : 70% Syrah - 30% Grenache noir*

*De l'élégance, avec des notes de fraises, de groseilles et d'agrumes.*

*Très fin, il est aussi très rond et puissant en bouche.*

## **ROUQUET'S "Cinsault"** - IGP Pays d'Oc

*Cépages : 100% Cinsault*

*Belle couleur aux reflets pomelos, légèrement violine.*

*Nez asouple sur la soupe de fraise avec des notes de mûres. Bouche volumineuse et opulente avec des aômes de fleur d'oranger et de petis fruits rouges.*

## **DEVOIS DE PERRET** - AOP Languedoc

*Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah*

*Robe brillante aux reflets pêche*

*Nez puissant, sur les fruits frais.*

*Bouche souple et croquante sur des arômes de soupe de fruits rouges.*

## **GALABERT** - AOP Pic Saint Loup

*Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah*

*Robe rose pâle aux reflets pêche*

*Nez floral sur les fruits à chair blanche*

*Bouche élégante et sapide, sur la pêche blanche et les fruits acidulés.*

## **LA GARRIGOTA** *Mas de Causse- IGP Pays d'Oc*

*Cépages : 60% Cinsault - 30% Grenache noir - 10% Syrah*

*Une robe pâle avec des reflets saumonés pour des arômes élégants de pêche de vigne et d'agrumes. À déguster frais entre 8 et 9°. Vin d'été par excellence, d'une grande délicatesse, il est à consommer à l'apéritif et/ou pendant le repas.*

# VOUS AIDER À CHOISIR

Vins blancs  
Bouteille 75 cl



## **APHRODITE** Mas de Causse- IGP Pays d'Oc

Cépages : 60% Chardonnay - 40% Viognier

Vinification et élevage de 8 mois en fût de chêne.

On y retrouve des notes de fleurs d'acacia et d'élégants arômes boisés et vanillés, tout en finesse. Belle fraîcheur en attaque, il vous séduira par sa rondeur et sa longueur.

## **DEVOIS DE PERRET** - AOP Languedoc

Cépages : 50% Vermentino, 30% Grenache blanc, 20% Roussanne

Robe or pâle, nez fin et minéral sur des notes de pierre à fusil.

Bouche pleine de fraîcheur et volumineuse. Arômes d'iris et de fruits à chair blanche.

## **CHATEAU D'ASSAS** - AOP Languedoc

Cépages : 50% Vermentino, 40% Roussanne, 10% Viognier

Robe or soutenue, nez Frais et boisé, fleur d'oranger

Bouche onctueuse et complexe, arômes briochés et fruits secs

## **LA GARRIGOTA** Mas de Causse- IGP Pays d'Oc

Cépages : 60% Chardonnay - 40% Vermentino

Des arômes intenses de fleur acacia et de mangue, puissant en bouche avec beaucoup de rondeurs. Ce vin peut être consommé tout au long du repas de apéritif au dessert.

Vins rouges  
Bouteille 75 cl



## **GRAIN DE BON SENS** Mas de Causse - IGP Pays d'OC - SANS SULFITES

Cépages : 100% Syrah

Un vin bien poivré, épicé et fruité. Tout en souplesse, c'est un régal à déguster frais, en toute occasion.. Idéal sur des tapas, charcuterie et grillades.

## **DEVOIS DE PERRET** - AOP Languedoc

Cépages : 75% Syrah, 25% Grenache

Robe brillante aux reflets pourpres, nez puissant et expressif sur les fruits rouges.

Bouche : Côtés volumineux en bouche, arômes gourmands de prunes et de cassis.

## **CHATEAU D'ASSAS** - AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : 60% Syrah, 40% Grenache

Robe grenat profond aux reflets bruns, nez généreux sur la prune et la mûre.

Bouche : Complexe et pleine aux arômes de cerise et de moka.

## **SAINT HUBERT** - AOP Pic Saint Loup

Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache

Robe grenat aux reflets rubis, nez aux notes de garrigues, cuire et moka.

Bouche : Suave sur les fruits confits.

## **LA GARRIGOTA** Mas de Causse- IGP Pays d'Oc

Cépages : 60% Syrah - 40% Merlot

Une belle robe rubis avec des arômes de fruits rouges et noirs, et une jolie présence tannique, tout en rondeur.