

Restaurant



Château le Bouis
Le Vin au Féminin

Info & réservation :
04 68 75 25 25 - 07 88 26 99 84

Menu

Accords vins & Mets

Quand les vins du vignoble inspirent notre cuisine...

Entrée - Plat - Dessert

Le « Vins du Château » soigneusement sélectionnés à leur expression optimum par Frédérique Olivie

55 €

Entrées

*44€ hors boissons

Arthur Rosé 2019

Foie gras, croûte de pistache et fleur de sel de Gruissan

Un rosé aux arômes suaves et vanillés pour un accord tout en rondeur et gourmandise.

ou

Cuvée La Cigale rosé, IGP d'Oc 2020

Alliance tomates d'antan et burrata, pesto rouge

Mariage d'un rosé festif et d'un plat résolument estival autour de notes délicatement acidulées

Plats

Cuvée Route Bleue (blanc), AOP Corbières 2018

Filet de loup de mer, légumes d'été, beurre blanc du vignoble aux agrumes

Vin et plat se retrouvent ici autour d'agréables saveurs beurrées

ou

Cuvée Arthur (rouge), AOP Corbières, 2016

Noix de veau, jus de veau au romarin de la Clape, flan de légumes

Puissance et complexité aromatiques pour ce duo aux senteurs de La Clape

Desserts

Cuvée G (rouge), AOP La Clape, 2014

Finger tout chocolat, ganache et noix de Pécan caramélisées

Un Corbières fruité et épicé qui révèle toute l'intensité de ce dessert chocolaté.

ou

Cuvée La Cigale rosé, IGP d'Oc 2020

Brousse de chèvre frais, huile d'olive de Gruissan

L'huile d'olive, les arômes de garrigue de notre Cigale Rosé une plongée dans les saveurs ensoleillées du Sud

Notre Carte

2021

Entrées

Burrata di buffala	16€
Meli melo tomates d'antan, pesto au Parmeggiano	
Foie gras, croûte de pistache	18€
Finesse et croquant	
L'oeuf mollet juste tiède.....	17€
Crumble parmesan et chiffonnade truffée	

Plats

* Nos plats s'accompagnent de légumes du moment et pommes grenailles

Poissons

Duo de coques et homardine	24€
Petits légumes	
Lotte de Méditerranée rôtie	26€
Beurre blanc au vin du Château	
Filet de loup de mer	25€
Légumes d'été, beurre blanc du vignoble aux agrumes	

Notre Carte 2021

* Nos plats s'accompagnent de légumes du moment et pommes grenailles

Viandes

Côte de boeuf Tomahawk* - Pour 2 60€/kg

*provenance selon notre boucher

Magret de canard IGP fumé à la pomme de pins de la Clape 24€

Jus au miel de romarin

Noix de veau, jus de veau au romarin de la Clape 22€

Flan de légumes

* Nos plats s'accompagnent de légumes du moment et pommes grenailles

Côté Branché

Le Burger du Château 22€

Viande bœuf charolaise taillée au couteau, burrata di buffala, croquant de chou et carotte, frites fraîches

Côté Jardin

Panier du maraîcher 18€

Légumes du moment

Garniture supplémentaire 8€

Légumes du moment ou pommes grenailles ou frites fraîches

Notre Carte

2021

Les desserts et Fromages

Brousse de chèvre frais, huile d'olive de Gruissan	8€
Café plus que Gourmand	12€
Mousse yoghourt abricot	12€
Duo de pêches, croustillant d'amandes, sorbet pêche de vignes.	
Finger tout chocolat	12€
Ganache et noix de Pécan caramélisées	

Enfants

Menu Lily la Cigale

15€

Plats

Croustillant de poulet
Frites fraîches

Desserts

Glace artisanales au choix
Vanille et noix de Macadamia, chocolat noir de Tanzanie, Fraises

Prix net TTC - service compris

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Le restaurant du Château le Bouïs vous informe que tous les plats à la carte sont faits maison par nos chefs et sont susceptibles de contenir des allergènes ce qui nous permet de vous informer le mieux possible en fonction de vos contraintes personnelles. En application de la réglementation en vigueur, nous tenons à votre disposition notre tableau des allergènes sur notre site internet ou vous pouvez vous rapprocher directement de notre personnel afin de le consulter en version papier.

Les vins



Château le Bouïs
Le Vin au Féminin



Nos vins et notre vignoble sont labellisés
Haute Valeur Environnementale
Niveau 3/3

Nos Rosés

Les rafraîchissants

La Cigale 201975 cl 19€
Pays d'Oc IGP Rosé au verre 6€
Majorité Grenache

Nos Blancs

Le généreux

Cuvée Route Bleue 2018 75 cl 24€
Pays d'Oc IGP Rosé au verre 7€
Majorité Grenache

Nos Rouges

Les gourmands

Cuvée R 2015 75 cl 24€
AOP Corbières Rouge 150 cl 45€
Grenache / Carignan / Syrah

Cuvée Zoé 2016 75 cl 28€
AOP Corbières Rouge
Majorité Carignan Vieilles vignes
Macération carbonique

Cuvée G 2014 75 cl 30€
AOP Corbières Rouge
Majorité Grenache
vinification traditionnelle avec macération longue

Cuvée Arthur 2016 75 cl 34€
AOP LA CLAPE Rouge au verre 9€
Syrah / Carignan / Mourvèdre

Nos Cuvées d'Exception

Cuvée Roméo 201275 cl 55€
AOP Corbières Rouge 150 cl 90€
Syrah / Carignan
Vinification intégrale barrique

Cuvée Juliette 2014 75 cl 55€
Pays d'Oc IGP Rouge 150 cl 90€
Cabernet Sauvignon / Carignan
Vinification intégrale barrique

Arthur rosé 2018 75 cl 34€
AOP Languedoc Rosé
Rosé de presse de Grenache et Mourvèdre

Nos médailles



TASTED BY ANDREAS LARSSON
BEST SOMMELIER OF THE WORLD
Note de 92 Cuvée Arthur 2017



ELLE À TABLE
2018
Cuvée Arthur



TERRE DE VINS
Médaille d'or - 2020
Cuvée Roméo



LE GUIDE HACHETTE
DES VINS
2011
Coup de Cœur Cuvée R 2013



CONCOURS DES FÉMINALISE
Médaille d'or - 2014 & 2011
Cuvée Juliette



LES HÉRITIÈRES DE BACCHUS
Médaille d'or - 2017
Cuvée Confidences

Les apéritifs

Martini Bianco, Rosso	6 cl	4€
Get Perrier	12 cl	8€
Porto	8 cl	4€
Ricard	2 cl	4€
Bière FADA blonde ou Sunny	33 cl	5€
Desperados	33 cl	6€
Gin Bio de Toulouse Tonic ...	24 cl	10€
Cognac Tonic	24 cl	12€

Les Boissons Fraîches

Coca-cola ou Zero	33 cl	3.50€
Fuzetea pêche	25 cl	3.50€
Schweppes Tonic	25 cl	3.50€
Tonic ou agrumes		
Jus de fruit	25 cl	3.50€
orange, fraises, ananas-coco		
Diabolo	25 cl	3.00€

Les Eaux

Eau plate ou gazeuse AQUAchiara microfiltrée, l'eau en toute transparence	75cl.....	3.00€
San Pellegrino	100 cl	5.50€

Les digestifs

Cognac	4 cl	10€
Maison Gautier		
Get 27	4 cl	6€
Armagnac	4 cl	10€
Gelas Selection		
Poire Williams	4 cl	8€

La Cave des Spiritueux

Rhum arrangé Daiquito	4 cl	8€
Whisky Port Charlotte	4 cl	10€
Whisky Tullamore	4 cl	7€
Whisky Knockando	4 cl	7€
Bourbon Woodford	4 cl	10€

Pause détente, au Rooftop ou à la plage dans les vignes

Sélection
de whisky, rhum & gin.

Pour les amateurs,
une cave à cigares
est à votre disposition.

« Un voyage envoûtant au cœur de la vigne et du vin. »

- La Dépêche du Midi -

LEGENDE DU BOUÏS

IL ÉTAIT UNE FOIS LE

Vin

GRUISSAN

1H30

Application gratuite



VISITE INTERACTIVE
CHASSE AU TRÉSOR
LES ARÔMES DU VIN
EXPOSITION LAND'ART
DÉGUSTATION CONVIVIALE

CHÂTEAU LE BOUÏS

CHAI - RESTAURANT - CHAMBRES DE CHARME - MARIAGE - SÉMINAIRES - ŒNOTOURISME - MUSÉE
ROUTE BLEUE - 11 430 GRUISSAN - TÉL : +33 (0)4 68 75 25 25 - WWW.CHATEAULEBOUIS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Panier pique-nique



Château le Bouïs
Le Vin au Féminin

Toute la journée sur commande
Du lundi au dimanche de 9h00 à 19h00

Info & réservation :
04 68 75 25 25 - 07 88 26 99 84

Pique - nique & chaise longue*

Prêt de chaise longue sur demande*



Entrée - Plat - Dessert - Bouteille d'eau (33 cl)
Vin au prix caveau en sus

25 €

Entrées

Tartare de courgette du marché
finement relevé,
Moutarde à l'ancienne et chèvre frais de la région

Plats

Volaille basse température
Sauce foie gras, accompagnée de légumes de saison

Desserts

Fondant chocolat noir
Tanzanie 75%

Enfants

Menu Lily la Cigale

15 €

Plats

Croustillant de poulet
Frites fraîches

Desserts

Glace artisanales au choix
Vanille et noix de Macadamia,
Chocolat noir de Tanzanie,
Fraises

Panier pique-nique composé de :

Assiette - Verre - Couverts - Serviette

Le midi

Toute la semaine de 12h à 14h

Pique-Nique service à table

Pour les professionnels - Sur réservation

Pour les professionnels - Sur réservation



*Caution panier pique-nique : 5€ - Caution chaise longue : 35 € - Prix net TTC - service compris