

# Restaurant

---



Château le Bouis  
*Le Vin au Féminin*

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

# Menu

## Accords vins

### & Mets

Menu autour du Vin blanc Route Bleue

---

Entrée - Plat - Dessert  
Le « Vins du Château » soigneusement sélectionnés  
par Frédérique Olivié

55 €

\*44€ hors boissons

#### Entrées

---

Foie gras mi cuit

Figue et noisette

ou

Œuf juste tiède

Crèmeux parmesan, chiffonnade truffée et croûtons huile de truffe

#### Plats

---

Croustillant de cabillaud

Aux cèpes et jus des bois

ou

Filet de bœuf rossini

Flambé à l'armagnac, jus de viande au romarin de la Clape

#### Desserts

---

Millefeuille mousse de marrons

Caramel au beurre salé

ou

Cheesecake chocolat

Noix de Pécan grillées au sirop d'érable

Prix net TTC - service compris

# Notre Carte

## Automne 2021

### Entrées

---

Œuf juste tiède .....	14€
Crèmeux parmesan, chiffonnade truffée et croûtons huile de truffe	
Foie gras mi-cuit figue et noisette .....	15€
Finesse et croquant	
Cromesquis de jambon ibérique.....	14€
Jeunes pousses et vinaigrette au miel	
Soupe de pêcheur .....	14€
Et ses accompagnements	

---

## Plats

---

### Poissons

---

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

Croustillant de cabillaud aux cèpes .....	20€
Jus des bois	

# Notre Carte Automne 2021

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

## Viandes

---

Filet de bœuf rossini ..... 24€  
Flambé à l'armagnac, jus de viande au romarin de la Clape

Coquelet façon bouillon d'hiver et des bois à partager ..... 39€  
Cocotte pour deux personnes, légumes en bouillon

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

## Côté Branché

---

Le Burger du Château ..... 22€  
Viande bœuf charolaise figue du jardin rôtie, oignons confits, bun's brioché  
et sauce foie gras

## 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

Duo de fromages, entre tomme et Brie .....	8€
Café ou thé gourmand .....	11€
Millefeuille mousse de marrons .....	12€
Caramel au beurre salé	
Moelleux poire, .....	12€
Amandes, glace vanille noix de macadamia	
Cheesecake chocolat .....	12€
Noix de Pécan grillées au sirop d'érable	

## 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 2019 .....75 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 2012 .....75 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  
GUIDE HACHETTE DES VINS  
2012 / 2014 / 2016  
Coup de Cœur Cuvée R 2013



CONCOURS DES FÉMINALES  
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,

---

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.



