

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 imaginé à partir de nos plus belles cuvées en accord mets et vins

Entrée - Plat - Dessert

Le « Vins du Château » soigneusement sélectionnés par son oenologue

55 €

*44€ hors boissons

Entrées

Cuvée Route Bleue

Foie gras mi cuit
Figue et noisette

Plats

Cuvée Arthur

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

Desserts

Cuvée Zoé

Cheesecake chocolat
Noix de Pécan grillées au sirop d'érable

Menu tradition

Nos plats s'accompagnent de légumes d'hiver

29 €

hors boissons

Entrées

Velouté de potimarron,
Tartine craquante d'hiver

ou

Salade gourmande
Magret séché de canard, gésiers, foie gras maison

ou

Œuf meurette du château
Mouillette briochée

Plats

Filet de daurade sébaste
Sauce agrumes

ou

Suprême de pintade
Sauce forestière au romarin de la Clape

ou

Epaule d'agneau rôti en croûte de pistache
Jus au vin du château

Desserts

Brioche perdue
Caramel au beurre salé de Gruissan, mascarpone

ou

Moelleux à la poire

ou

Pav'lova fruits d'hiver

Notre Carte

Hiver

Entrées

Velouté de potimarron	11€
Tartine craquante d'hiver	
Œuf brouillé gourmand	11€
À la truffe	
Tartine foie gras maison	14€
Figue et noisette	
Soupe de poisson	12€
Et ses accompagnements	

Plats

Nos plats s'accompagnent de légumes d'hiver

Poissons

Filet de daurade sébaste	16€
Sauce agrumes	
Risotto coques	18€
Sauce langoustines	

Notre Carte

Hiver

Nos plats s'accompagnent de légumes d'hiver

Viandes

Magret de canard	19€
Sauce au miel et romarin de la Clape	
Filet de bœuf Rossini	22€
Sauce Périgueux	

Nos plats s'accompagnent de légumes d'hiver

Côté Branché

Le Burger du Château	19€
Viande bœuf charolaise figue du jardin rôtie, oignons confits, bun's brioché et sauce foie gras	

Côté Jardin

Panier du maraîcher	13€
Légumes du moment	
Garniture supplémentaire	6€

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.

Notre Carte

Hiver

Les desserts et Fromages

Duo de fromages de nos montagnes	8€
Café ou thé gourmand	9.50€
Brioche perdue	8€
Caramel au beurre salé de Gruissan, mascarpone	
Pav'lova aux fruits d'hiver	9€
Cheesecake chocolat	9€
Noix de Pécan grillées au sirop d'érable	

Enfants

Menu Lily la Cigale

9€

Plats

Croustillant de poulet
Frites fraîches

Desserts

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

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 Arthur 2017 75 cl 34€
AOP LA CLAPE Rouge au verre 9€
Syrah / Carignan / Mourvèdre

Nos Cuvées d'Exception

Cuvée Juliette 2014 75 cl 48€
Pays d'Oc IGP Rouge 150 cl 90€
Cabernet Sauvignon / Carignan
Vinification intégrale barrique

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 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€
Evian	50 cl 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€