

**MENU DU DEJEUNER**

*(Menu servi uniquement à midi – pour les moines, les convers et tous les autres ...)*

ENTREE + PLAT + DESSERT 25,00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21,00 €

*Pensez à notre sélection de vins au verre à prix doux*

Tartelette aux légumes, mousse de chèvre basilic

OU

Velouté de pois cassés, œuf mollet et mouillette au lard

Dos de cabillaud mariné au thym citron, crémeux de pommes de terre à l'ail, jus d'arêtes à la tomate\*\*

OU

Chou farci au porc confit, et sa déclinaison de choux, jus à l'orange\*\*

Gâteau aux pommes renversé et caramel au beurre salé, glace mascarpone

OU

Soupe de chocolat façon poire Belle Hélène\*\*

OU

Assiette de fromages affinés \*\*

**MENU DU PERE ABBE**

*(Même pendant le Carême...)*

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Terrine de Foie gras « maison » au piment d'Espelette, chutney d'oignons doux, toasts de pain grillé

Souris d'agneau confite au vin rouge de l'abbaye, purée de céleri \*\*

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc \*\*

Les petites gourmandises de l'abbaye

**\*\* sans gluten**

## CARTE

### ENTREES

Tartelette aux légumes, mousse de chèvre basilic	10 €
Velouté de pois cassés, œuf mollet et mouillette au lard	10 €
Terrine de Foie gras « maison » au piment d'Espelette, chutney d'oignons doux, toasts de pain grillé	16 €

### POISSONS (pour les jours maigres)

Dos de cabillaud mariné au thym citron, crémeux de pommes de terre à l'ail, jus d'arêtes à la tomate**	17 €
--	------

### VIANDES (pour les jours gras)

Chou farci au porc confit, et sa déclinaison de choux, jus à l'orange**	17 €
Souris d'agneau confite au vin rouge de l'abbaye, purée de céleri **	19 €

**POUR LES NOVICES** (Menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans) 12,50 €  
Crème de légumes, pavé de porc, purée de pommes de terre, une boule de glace

\*\* sans gluten

## CARTE

### FROMAGES & DESSERTS (Pour les jours de Fêtes...)

Assiette de fromages affinés **	9 €
Gâteau aux pommes renversé et caramel beurre salé, glace mascarpone	8 €
Soupe de chocolat façon poire Belle Hélène**	8 €
Les petites gourmandises de l'abbaye	8 €

### GLACES ARTISANALES

UNE boule	3,00 €
DEUX boules	5,50 €
TROIS boules	6,50 €
Supplément : chantilly, coulis de fruits rouges, sauce caramel ou chocolat	1,00 €

#### Parfums

Glaces : vanille, café, chocolat, miel-lavande, caramel beurre salé

Sorbets : fraise, myrtille, citron, passion, mandarine

### COUPES GLACEES

Dame Blanche, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Café liégeois, glace café, sauce café, chantilly	9 €
Chocolat liégeois, glace chocolat, sauce chocolat froid, chantilly	9 €
Coupe gourmande, glace chocolat, vanille, caramel, sauce chocolat, chantilly	9 €
Coupe estivale, sorbet citron, passion, mandarine, coulis de fruits rouges	8 €
Coupe de la Garrigue, sorbet myrtille, fraise, glace miel-lavande, coulis de fruits rouges	8 €

**RESTAURANT OUVERT DE 12H A 14H**

**SERVICE SNACK & FORMULES RAPIDES**

SANDWICHES, SALADES

BOISSONS FRAICHES & CHAUDES, GLACES

Vente à emporter - **SERVICE AU BAR** - pendant la journée

**\*\* sans gluten**

**VINS DE L'ABBAYE DE FONTFROIDE**

*(Par ordre du Père Abbé, servis à table uniquement lors des repas)*

<b><u>VINS ROUGES</u></b>	<b>Verre (12 cl)</b>	<b>Bte (75 cl)</b>	
Corbières Cuvée Clôture	-	35,00 €	
Corbières Cuvée Deo Gratias 2015		6,00 €	28,00 €
Corbières Cuvée Laudamus 2016	4,50 €		22,00 €
Corbières Cuvée Ocellus 2016	3,70 €	18,00 €	
Vin de Pays d'Oc Frères Convers 2016	3,20 €	16,00 €	

<b><u>VINS ROSES</u></b>	<b>Verre (12 cl)</b>	<b>Bte (75 cl)</b>	
Corbières Cuvée Ocellus 2016	3,70 €	18,00 €	
Vin de Pays d'Oc Frères Convers 2017	3,20 €	16,00 €	

<b><u>VINS BLANCS</u></b>	<b>Verre (12 cl)</b>	<b>Bte (75 cl)</b>	
Corbières Cuvée Ocellus 2016	3,70 €	18,00 €	
Vin de Pays d'Oc Frères Convers 2016	3,20 €	16,00 €	
Vin de Pays d'Oc Muscat sec 2016	3,70 €	18,50 €	

**BULLES DE NOTRE REGION & CHAMPAGNES**

Abbaye de Fontfroide Cuvée Fons Frigidus Blanc	(75 cl)	24,00 €
Blanquette de Limoux Brut	(75 cl)	26,00 €
LALLIER Grande Réserve Grand Cru	(75 cl)	50,00 €
LALLIER Rosé	(75 cl)	60,00 €
LALLIER Grande Réserve Grand Cru	(37,5 cl)	25,00 €

**BOISSONS FRAICHES & CHAUDES, APERITIFS & DIGESTIFS**

**BOISSONS FRAICHES**

Eau plate / pétillante	(1 l)	3,30 €	
Vittel (plate) / Badoit (pétillante)	(50 cl)	3,50 €	
Coca-Cola/Light/Perrier	(33 cl)	3,50 €	
Orangina / Schweppes / Ice Tea	(25 cl)	3,40 €	
Fruits frais pressés (orange, citron)	(25 cl)	5,50 €	
Sirop à l'eau ou verre de lait (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat)	(25 cl)		2,00 €
Jus de fruits (orange, ananas)	(25 cl)	3,40 €	

**BOISSONS DE NOTRE REGION**

Alter Cola – boisson artisanale	(33 cl)	3,30 €	
Limonade artisanale	(33 cl)	3,30 €	
Supplément sirop (grenadine, fraise, citron...)		0,50 €	
Jus de fruits « Pays Cathare » (pomme, tomate, pêche/abricot – poire)	(25 cl)		3,60 €

**BOISSONS CHAUDES**

Café expresso / café décaféiné		2,30 €	
Café noisette	2,50 €		
Café double, café crème, café au lait, chocolat		3,50 €	
Thé, infusion	3,50 €		
Café chantilly	4,00 €		
Sélection de Grands Thés		4,00 €	

**APERITIFS & BIERES**

Muscat SEC de l'Abbaye	(12 cl)	3,70 €	
Muscat DOUX de l'Abbaye	(12 cl)	4,50 €	
Kir (crème de cassis, vin blanc de l'Abbaye)	(12 cl)	4,00 €	
Cocktail « Fontfroide » (muscat, cuvée Fons Frigidus)	(12 cl)	6,00 €	
Coupe Cuvée « Fons Frigidus » blanc ou rosé	(12 cl)	6,00 €	
Bière KOR'BIERE Blonde, Blanche ou Brune	(33 cl)	4,80 €	
Martini rouge / blanc / Pastis / Suze	(4 cl)	4,50 €	
Maury Millésimé	(8 cl)	5,50 €	

**ALCOOLS**

Vodka, Gin, Get 27	(4 cl)	6,00 €	
Supplément soft	1,50 €		
Whisky Pur Malt, Cognac, Armagnac, eau de vie	(4 cl)	8,50 €	