

VINS ROUGES

AOP Corbières Cuvée Clôture

Nez aromatique, puissant, fruit noirs mûrs, épices, poivre. Bouche tannins puissants mais veloutés. Cépage : Syrah

Bouteille (75 cl) 50,00 €

AOP Corbières Cuvée Hommages

Alliance de force, finesse et structure avec des notes puissantes de fruits mûrs. Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Bouteille (75 cl) 43,00 €

AOP Corbières Cuvée Deo Gratias 2015

Nez de petits fruits noirs à dominante cassis. Bouche généreuse et finement boisée. Tanins soyeux, avec une persistance d'élégantes notes de garrigues méditerranéennes. Elevage en fût 12 mois. Cépages : Syrah, Grenache

Bouteille (75 cl) 37,50 €

AOP Corbières Cuvée Deo Gratias 2017

Nez de petits fruits noirs à dominante cassis. Bouche généreuse et finement boisée. Tanins soyeux, avec une persistance d'élégantes notes de garrigues méditerranéennes. Elevage en fût 12 mois. Cépages : Syrah, Grenache

Verre (12 cl) 6,90 €

Bouteille (75 cl) 34,50 €

AOP Corbières Cuvée Ocellus 2018

Nez expressif, notes de fruits rouges et épices. Bouche ample et croquante, tanins fondus. Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Verre (12 cl) 5,10 €

Bouteille (75 cl) 25,50 €

IGP Pays d'Oc Cuvée Via Hominis 2018

La fraîcheur des fruits rouges. Une friandise aux accents du sud. Cépages : Merlot, Grenache, Syrah

Verre (12 cl) 3,50 €

Bouteille (75 cl) 16,50 €

VINS ROSÉS

AOP Corbières Cuvée Deo Gratias 2019

Fraîcheur et complexité pour un rosé haut de gamme. Bouche persistante sur des notes élégantes d'agrumes.

Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Vermentino

Verre (12 cl) 5,90 €

Bouteille (75 cl) 29,50 €

AOP Corbières Cuvée Ocellus 2018

Nez vif, expressif, de bonbon acidulé. Bouche équilibrée entre friandise et légèreté. Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Verre (12 cl) 4,30 €

Bouteille (75 cl) 21,50 €

VINS BLANCS

AOP Corbières Cuvée Deo Gratias 2018

Arômes intenses de fruits à chair blanche, fine minéralité accompagnée de délicates notes vanillées. Bouche onctueuse et fraîche, racée et bien équilibrée, associant les arômes de fruits et la finesse du boisage. Elevage en fût 8 mois.

Cépages : Roussanne, Marsanne

Verre (12 cl) 6,20 €

Bouteille (75 cl) 31,00 €

AOP Corbières Cuvée Ocellus 2018

Nez expressif et aérien, notes de fruits à chair blanche et fleurs blanches. Bouche : belle persistance aromatique et de la vivacité.

Cépages : Grenache blanc, Roussanne, Vermentino

Verre (12 cl) 4,70 €

Bouteille (75 cl) 23,50 €

IGP Pays d'Oc Cuvée Via Hominis 2018

Nez aux notes de fleurs d'acacia, et d'agrumes citronnés. Bouche ronde et généreuse avec une belle fraîcheur.

Cépages : Chardonnay, Vermentino

Verre (8 cl) 3,50 €

Bouteille (75 cl) 16,50 €

CUVÉES MUSCAT & MAURY

AOC Maury Millésimé 1998 « La Table de Fontfroide »

Nez de cacao, prune confite, café torréfié, bouche ample, pour accompagner un dessert au chocolat. Cépage : Grenache noir

IGP Pays d'Oc Muscat doux 2018

Nez expressif et complexe. Agrumes, orange amère, amande douce, abricot mûr. Bouche franche, ample avec du gras et de la suavité.

Verre (8 cl) 5,50 €

Bouteille (50 cl) 28,00 €

Verre (8 cl) 4,90 €

Bouteille (75 cl) 24,50 €

IGP Pays d'Oc Muscat sec 2018

La fraîcheur et le croquant du fruit. Nez très expressif, complexe. Fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches et bergamote. Bouche désaltérante et belle longueur.

Verre (8 cl) 3,50 €

Bouteille (75 cl) 16,50 €

BOISSONS FRAICHES

Eau plate (1L) 3,30 €

Eau pétillante (1L) 3,50 €

Vittel (plate) / Badoit (pétillante) (50cl) 3,50 €

Coca-Cola / Zero / Perrier (33cl) 3,50 €

Limonade artisanale (33cl) 3,30 €

Supplément sirop (grenadine, fraise, citron...) 0,50 €

Orangina / Schweppes / Ice Tea (25cl) 3,40 €

Jus de fruits "Pays Cathare" (25cl) 3,60 €

(pomme, pêche/ abricot, poire, tomate)

Fruits frais pressés (25cl) (orange, citron) 5,50 €

Sirop à l'eau / au lait (25cl) 2,00 €

(menthe, fraise, grenadine, citron, orgeat, pêche)

APERITIFS ET ALCOOLS

Kir (12cl) 4,00 €

(Crème de cassis, vin blanc de l'Abbaye)


Cocktail Fontfroide (12cl)

(Muscat sec, cuvée Fons Frigidus)

6,00 €

Coupe Cuvée « Fons Frigidus » blanc (12cl)

6,00 €

Bière Kor'Bière (33cl) 

(Blonde, Blanche ou Brune)

4,80 €

Martini rouge ou blanc / Suze / Pastis (4cl)

4,50 €

Vodka / Gin / Get 27 (4cl)

6,00 €

Supplément soft

1,50 €

Crème menthe / Crème citron (4cl)

6,00 €

Whisky Pur Malt / Cognac (4cl)

8,50 €

Armagnac / Eau de vie (4cl)

8,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso / décaféiné 2,30 €

Café noisette 2,50 €

Café double, crème, au lait / chocolat 3,50 €

Thé, infusion 3,50 €

Café chantilly 4,00 €

Sélection de Grands Thés 4,00 €



LA CARTE

La Table de Fontfroide

L'hospitalité depuis 1093

OUVERT TOUS LES JOURS POUR LE DEJEUNER
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi & samedi SOIRS en JUILLET & AOUT

Une équipe à votre service
Yohan RENARD, Chef de Cuisine
Laurence SAMSO, Maître d'Hôtel
Une Carte courte, des produits frais, tous travaillés sur place

L'accueil dans notre restaurant se fait dans le respect des règles sanitaires, d'hygiène et de distanciation sociale.

Merci de les respecter.



NOS MENUS

MENU DU DEJEUNER

ENTREE + PLAT + DESSERT.....26,00 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT.....22,00 €

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto et pignons
OU

Panna cotta piquillos, chèvre frais de la ferme de Montagut, coppa séchée,
cru-cuit de légumes, vinaigrette thym citron

Suprême de volaille grillé façon piri-piri,
pommes de terre nouvelles au citron et à l'huile d'olive, légumes verts en vinaigrette

OU

Vichyssoise à la morue, aïoli, petits légumes, œuf de caille

Fraises, olives, fenouil

*Sablé fenouil huile d'olive, gelée d'olives noires, fraises en deux textures,
olives noires et fenouils confits*

OU

Tartelette à l'abricot, crème légère mascarpone fève de tonka, amandes caramélisées

OU

Assiette de fromages affinés

MENU DU PERE ABBE

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Terrine de foie gras maison, chutney de figue

OU

Ceviche de daurade sébaste au jus yuzu, avocat et sésame

Filet de canette, feuilleté de légumes au parmesan,
purée de pommes de terre à l'ail confit, jus de thym

OU

Merlu de ligne rôti, ratatouille,
crème acidulée à l'ail noir et émulsion de bisque, copeaux de bonite séchée

Assiette de fromages affinés

Baba colada

Baba au rhum, crémeux ananas, mousse et sorbet coco, ananas mariné

OU

Croustillant cacao amande, mousseux chocolat lacté Jivara, crémeux passion

MENU DU COQUINARIUS

ENTREE + PLAT + DESSERT.....45,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT.....49,00 €

Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles

Filet de boeuf, foie gras de canard poêlé,

Légumes du moment, sauce au poivre

Assiette de fromages affinés

Dessert de la carte au choix

NOTRE CARTE

ENTREES

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto et pignons.....10,00 €

Panna cotta piquillos, chèvre frais de la ferme de Montagut, coppa séchée, cru-cuit de légumes,
vinaigrette thym citron11,00 €

Ceviche de daurade sébaste au jus yuzu, avocat et sésame.....15,00€

Terrine de foie gras maison, chutney de figue.....16,00 €

POISSON

Vichyssoise à la morue, aïoli, petits légumes, œuf de caille.....17,00 €

Merlu de ligne rôti, ratatouille, crème acidulée à l'ail noir et émulsion de bisque,
copeaux de bonite séchée20,00 €

Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles.....22,00 €

VIANDES

Suprême de volaille grillé façon piri-piri, pommes de terre nouvelles au citron et à l'huile d'olive, légumes verts en
vinaigrette.....16,00 €

Filet de canette, feuilleté de légumes au parmesan, purée de pomme de terre à l'ail confit, jus de
thym.....20,00 €

Filet de bœuf, foie gras de canard poêlé, légumes du moment, sauce au poivre.....27,00€

DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....8,00 €

Fraises, olives, fenouil.....8,00€

Sablé fenouil huile d'olive, gelée d'olives noires, fraises en deux textures, olives noires et fenouils confits

Tartelette à l'abricot, crème légère mascarpone fève de tonka, amandes caramélisées.....8,00 €

Baba colada.....9,00 €

Baba au rhum, crémeux ananas, mousse et sorbet coco, ananas mariné

Croustillant cacao amande, mousseux chocolat lacté Jivara, crémeux passion.....9,00 €

GLACES ARTISANALES

UNE boule.....3,00 €

DEUX boules.....5,50 €

TROIS boules.....6,50 €

Supplément1,00 €

chantilly, coulis de fruits rouges, sauce caramel ou chocolat

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.....9,00 €

Café liégeois, glace café, sauce café, Chantilly.....9,00 €

Chocolat liégeois, glace chocolat, sauce chocolat froid, Chantilly.....9,00 €

Coupe gourmande, glace chocolat, vanille, caramel, sauce chocolat, Chantilly.....9,00 €

Coupe estivale, sorbet citron, passion, mandarine, coulis de fruits rouges.....8,00 €

Coupe de la Garrigue, sorbet myrtille, fraise, glace miel-lavande, coulis de fruits rouges.....8,00 €

POUR LES NOVICES.....12,50 €

Melon ***** Suprême de volaille ***** Boule de glace au choix