

## VINS ROUGES

### AOP Corbières Spiritualis

Nez aromatique, puissant, fruit noirs mûrs, épices, poivre. Bouche puissante mais veloutée. Cépage : Syrah, Mourvèdre

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 2016

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

Verre (12 cl) 6,90 €

Bouteille (75 cl) 34,50 €

### AOP Corbières Cuvée Ocellus 2019

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 2019

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 2019

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 2019

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 2019

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 2019

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

Cépages : Chardonnay, Vermentino

Verre (12 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 2019

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) 4,80 €

Eau pétillante (1L) 5,00 €

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 (25cl) 2,00 €

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

## APERITIFS ET ALCOOLS

### Kir (12cl)

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

4,00 €

### 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 4,00 €

Café chantilly 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.



## NOTRE CARTE

### NOS MENUS

#### MENU DU DEJEUNER

ENTREE + PLAT + DESSERT.....26,00 €

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

Œuf de poule bio mollet, crème de maïs, chorizo ibérique, pop-corn épicé

OU

Douceur d'avocat au fromage frais de chèvre des Corbières et combava, crevette et chips de parmesan

\*\*\*\*\*

Filet de pintade rôtie sauce suprême à la châtaigne grillée, légumes d'automne

OU

Saumon confit, noix et noisettes torréfiés, purée de carotte et gingembre

\*\*\*\*\*

Cake façon pain perdu, pommes caramélisées, crème montée caramel beurre salé, sorbet au cidre fermier

OU

Châtaigne en coque de meringue, mousse fruit de la passion, crème glacée au marron

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 pomme raisin, toasts aux fruits secs

OU

Saint Jacques snackées, tartine et crème d'échalotes rôties, coulis d'algue wakamée

\*\*\*\*\*

Pot au feu de souris d'agneau

OU

Turbot grillé, sauce façon bourride, choux vert, pommes de terre et aioli noir

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Crèmeux poires williams, mousseux spéculos, terreau spéculos praliné

OU

Ganache montée aux cèpes, biscuit chocolat à la fleur de sel, sponge cake au thé matcha, glace aux cèpes

#### ENTREES

Œuf de poule bio mollet, crème de maïs, chorizo ibérique, pop-corn épicé.....11,00 €

Douceur d'avocat au fromage frais de chèvre des Corbières et combava, crevette et chips de parmesan...11,00 €

Terrine de foie gras maison, chutney pomme raisin, toasts aux fruits secs.....17,00€

Saint Jacques snackées, tarte et crème d'échalotes rôties, coulis d'algue wakamée.....17,00 €

#### POISSON

Saumon confit, noix et noisettes torréfiés, purée de carotte et gingembre.....17,00 €

Turbot grillé, sauce façon bourride, choux vert, pommes de terre et aioli noir.....20,00 €

#### VIANDES

Filet de pintade rôtie sauce suprême à la châtaigne grillée, légumes d'automne.....17,00 €

Pot au feu de souris d'agneau.....20,00 €

#### DESSERTS

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

Cake façon pain perdu, pommes caramélisées, crème montée caramel beurre salé, sorbet au cidre fermier..... .8,00€

Châtaigne en coque de meringue, mousse fruit de la passion, crème glacée au marron.....8,00 €

Crèmeux poires williams, mousseux spéculos, terreau spéculos praliné.....9,00 €

Ganache montée aux cèpes, biscuit chocolat à la fleur de sel, sponge cake au thé matcha, glace aux cèpes.....10,00€

#### GLACES ARTISANALES

UNE boule.....3,00 €

DEUX boules.....5,50 €

TROIS boules.....6,50 €

Supplément .....1,00 €

*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 € - Jusqu'à 12 ans**

Velouté de butternut \*\*\*\*\* Suprême de volaille et légumes d'automne \*\*\*\*\* Cake façon pain perdu