

Les Tapas

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGE <i>(par Maison Maximiliano JABUGO)</i>	28€
Paletta de jabugo (50g), Lomito de jabugo (50g), Chorizo de Jabugo (50g), Saucisson de jabugo (50g) - Comté, 18 mois d'affinage	
FOIE GRAS Artisanal <i>(par la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes)</i> - 180g	32€
Bardé de magret de canard de Sarlat fumé, cuit au gros sel d'Aigues-Mortes et au vieux rhum de Martinique	
RILLETTES de Saumon fumé de Norvège fraîches <i>(par la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes)</i> - 100g	11€
- Servi en juin, juillet, août et septembre - Fromage blanc, ciboulette, échalote, poivre de Madagascar, citron et aneth	
DEGUSTATION de la mer <i>(par la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes)</i> - Assortiment de 95g en 12 tranches	14€
- Servi en juin, juillet, août et septembre - ESPADON de l'Atlantique Nord-Est, Salaison de 3h et fumaison de 2h30 -en 4 tranches- SAUMON Bomlo de Norvège, Salaison de 13h et fumaison de 3h -en 4 tranches- THON Albacore Sashimi des Maldives, Salaison de 2h et fumaison de 2h30 -en 4 tranches-	
DEGUSTATION de la terre <i>(par la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes)</i> - Assortiment de 160g en 12 tranches	14€
- Servi en juin, juillet, août et septembre - FILET MIGNON du Cantal, Salaison de 2 jours, fumaison de 4h et séchage de 3 jours -en 4 tranches- MAGRET DE CANARD de Sarlat, Salaison de 24h, fumaison de 4h et séchage de 2 jours -en 4 tranches- TAUREAU poivré de Camargue, Salaison de 2h et fumaison de 2h -en 4 tranches-	

Les petits plats en boccas cuisinés en France Maison MEUNIER (traiteur à Lyon)

SOUPES BIO	9€	LES PLATS	16.5€
Le velouté de potiron Le potage de légumes La crème de tomate La soupe détox		Le chili Végétarien Le poulet fermier à la basquaise La choucroute d'Alsace garnie La blanquette de veau Le cassoulet gastronomique	
PÂTES FRAICHES	14.5€	LES DESSERTS	6€
Les lasagnes de Thon Les tortellini chorizo Les demi-lunes de saumon Les cappelletti de méditerranée Le risotto aux morilles		La crème chocolat Valrhona La crème Illy café Les crêpes suzette Le crunch' d'ananas à la vanille Le diplomate	



La Belle Aude
Glaces artisanales produites à Carcassonne
5,50€ - Pot de 125mL

Sorbet : Abricot, Citron, Fraise, Framboise, Mangue

Glace : Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Noisette



www.mhnetlab.com



HOTEL DU CHATEAU
HOTEL & SPA CARCASSONNE



HOTELS
CHARME & DESIGN

“ Inventer des hôtels, créer des ambiances ,”



Spécialités locales

Bières Artisanales blanches, blondes et brunes « Ciutat » (33cL)	5,5€
Bière Artisanale « Saint-Nazaire » blonde (33cL)	6€
Pastis de Carcassonne (Maison Cabanel - 2cL)	5€
Muscat de Saint Jean de Minervois (6cL) <i>(Vin doux naturel)</i>	5€
Coupe de Crémant de Limoux (10cL)	6€
Carthagène Blanche ou Rouge (4cL) <i>(Apéritif à base de jus de raisin et d'alcool)</i>	5€
OR-KINA (Maison Cabanel - 4cL) <i>(Apéritif au goût amer, composé de vin blanc sec, de zestes et rubans d'orange amère, d'écorce de citron, ...)</i>	5€
Crème de menthe (Maison Cabanel - 4cL)	8€
Crème de citron (Maison Cabanel - 4cL)	8€
Micheline (Maison Cabanel - 4cL) <i>(Liqueur jaune et limpide au goût sucré composée de plantes et d'épices distillées : Mélisse, Noix Muscades, Génépi, Cardamome)</i>	8€

Spécialités médiévales

Coupe médiévale (10cL) <i>(Crémant de Limoux additionné de 2cl d'Hypocras)</i>	7€
Coupe occitane (10cL) <i>(Crémant de Limoux avec vin blanc, hypocras et jus de citron selon la recette de Raymond LANAU, caviste à Carcassonne)</i>	7€
Hypocras Blanc ou Rouge (4cL) <i>(Apéritif médiéval à base de vin sucré parfumé aux arômes)</i>	5€

Prix net, service compris

Cocktails

Apérol Spritz médiéval : <i>Apérol (7cL) et Crémant de Limoux (7cL)</i>	9€
Cocktail du Château : <i>Gin (6cL), Curaçao bleu (2cL), Champagne (2cL) et jus d'orange</i>	10,5€

Vins

Au verre : consultez notre Menu « Vin au verre »

Kir Vin Blanc (12cL)	5€
Bouteille de Vin (75cL)	24€
Coupe Crémant de Limoux (10cL)	6€
Kir Crémant de Limoux (10cL)	6,5€
Bouteille de Crémant de Limoux (75cL)	25€
Coupe Champagne Taittinger (10cL)	9,5€
Kir Champagne Taittinger (10cL)	10€
Bouteille de Champagne Taittinger (75cL)	85€

Apéritifs (4cL)

Ricard ou Pastis (2cL)	4,50€
Pastis de Carcassonne (Maison Cabanel) (2cL)	5€
Muscat (6cL)	5€
Hypocras Blanc ou Rouge	5€
Carthagène Blanche ou Rouge	5€
OR-KINA (Maison Cabanel)	5€
Martini Blanc ou Rouge	5€
Campari	5€
Cinzano	5€
Americano	5€
Suze	5€
Porto Niepoort Ruby	5€

Bières Bouteille

Heineken (25cL)	5€
Bière artisanale locale « Ciutat » (33cL) Blanche, Blonde ou Brune	5,5€
Bière artisanale « Saint-Nazaire » blonde (33cL)	6€
Desperados (33cL)	6€

Alcools & digestifs (4cL)

Vodka Eristoff	8€
Tequila Camino	8€
Malibu	8€
Gin Gordon's	8€
Gin Indian Summer (à la fleur de safran)	12€
Cointreau	8€
Fernet Branca	8€
Grand Marnier	12€
Amaretto	8€
Marie Brizard	8€
Get 27	8€
Crème de Menthe (Maison Cabanel)	8€
Crème de Citron (Maison Cabanel)	8€
Limoncello (Liqueur de Citron)	8€
Manzana (Liqueur de Pomme verte)	8€
Micheline (Maison Cabanel)	8€
Baileys	8€

Whisky (4cL)

JB	40°	8€
Jack Daniel's	40°	8€
Defender 5 ans	40°	8€
Defender 12 ans	40°	10€
Chivas Regal 12 ans	40°	10€
Ballantine's classique	40°	7€
Ballantine's 17 ans	40°	18€
Ballantine's 30 ans	40°	42€
Linkwood 1990	46°	25€
Jameson Black Barrel	40°	10€
Bourbon Four Roses	40°	12€

Eaux de Vie (4cL)

Vieille Prune Joseph Cartron	12€
Poire Joseph Cartron	12€
Framboise Joseph Cartron	14€

Rhums (4cL)

Rhum Bacardi blanc	8€	
Rhum Havana Especial Brun	8€	
Rhum J.M. BLanc	50°	8€
Rhum J.M. Paille (élevé sous bois)	50°	9€
Rhum J.M. VSOP rhum vieux agricole	43°	15€

Armagnac (4cL)

Marquis de Montesquiou	8€
Dupeyron VSOP 5 ans	9€
Dupeyron Hors d'âge	18€

Cognac (4cL)

ABK6 VS Premium	8€
Maison Godet VS de luxe	10€
Maison Godet XO Excellence	17€

Calvados (4cL)

VSOP 4 ans Marquis d'Aguessau	12€
XO 20 ans Marquis d'Aguessau	32€

Boissons chaudes

Express ou Déca	3€
Double express	4,5€
Cappuccino	4,5€
Grand Café Crème	4€
Chocolat	4€
Thé	4€
Infusion	4€

Eaux Minérales

Vittel 25 cL	4€
Evian 1L	6€
Perrier 33 cL	4€
Badoit 1L	6€

Boissons sans alcool

Sirop (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat)	3,5€
Limonade ou Diabolo (33cL)	4,5€
Coca-cola et Coca-cola zéro 33cL	4,5€
Schweppes Tonic 25cL	4,5€
Orangina 25cL	4,5€
Ice Tea 25cL	4,5€
Jus de Fruit Milliat 33cL	6,5€

Ananas, pomme, myrtille sauvage, fraise, fruits de la passion, pamplemousse rose, orange, framboise, tomate, raisin rouge, pêche de vigne, poire et mangue