

# Cap de Castel

## Notre Carte

### Entrées

Sablé au chèvre frais de chez Marzac et petits légumes (v)  
*Shortbread biscuit with "Marzac" fresh goat cheese and small vegetables (v)*

Carpaccio de saumon à l'huile d'olives vierge Amagada de Raphaël et Maria  
*Salmon carpaccio with Amagada organic olive oil from Raphaël and Maria*

Escalope poêlée de foie gras de canard des fermiers Occitans et compotée de rhubarbe  
*Pan-fried local duck foie gras escalope, rhubarb chutney*

### Plats

Magret de canard du Sud Ouest rôti, pommes Anna et jus court à la verveine  
*Local duck breast, Anna potatoes and vegetable puree, and verbena sauce*

Dos de cabillaud rôti et navets nouveaux, sauce au Gaillac doux  
*Baked cod with small seasonal turnips, white sweet Gaillac wine sauce*

Ragout de légumes de saison au beurre de laurier (v)  
*Seasonal vegetables ragout with bay butter (v)*

### Desserts

L'incontournable moelleux au chocolat et cœur coulant au caramel beurre salé  
*The chocolate moelleux with soft salt caramel heart*

Petites profiteroles aux sorbets de fleurs et menthe poivrée  
*Flowers and peppermint sorbet small profiteroles*

Le gros macaron aux fraises et crème à la rose  
*The big macaron with strawberries and cream flavored with rose*

(v) Pour nos hôtes végétariens. (v) Vegetarian options

# Cap de Castel

## A la carte

Entrée + plat + fromages + dessert :	50 (starter + main + cheeses + desert)
Entrée + plat + dessert ou fromages :	45 (starter + main + cheeses or desert)
Entrée + plat :	35 (starter + main)
Plat + dessert :	35 (main + cheeses)
Entrée + dessert :	25 (starter + desert)
Plat :	25 (main)

## Menu entre "Ciel et Terre"

(menu quotidien demi-pension, half-board option)

Entrée + plat + fromages + dessert :	36
Entrée + plat + dessert :	29
Entrée + plat :	25
Plat + dessert :	25
Entrée + dessert :	25
Plat :	20
Fromages du coin (local cheeses) :	7

Supplément pour tout changement à la carte  
Additional charges for any change to the menu

de l'entrée	starter	7
du plat	main course	8
à la carte	dessert	5

Prix en euros, tva comprise

Origine du cabillaud : Russie, canard : Sud-Ouest



# Cap de Castel

## Nos bulles sages

Champagne récoltant	55	75cl
Champagne récoltant rosé	60	75cl
Coupe champagne, Kir Royal	8	
♥ Méthode Gaillacoise AOC	25	75cl
Croix des Marchands 2010		
♥ Coupe méthode Gaillacoise	5	
Crémant Limoux (AOC Antech)	25	75cl
Coupe crémant	5	
Kir, Kir Violette	5	

## Bières

♥ Karland bio locale ambrée	7	75cl
Karland bio locale ambrée	4	33cl
Heineken	3	25cl

## Les classiques

JB	5	4cl
Jack Daniel's/Aberlour	8	4cl
Martini	4,5	
Pastis 51	4	
Muscat de Saint Jean	4	
Porto	4	
Gin Tonic	6	

## Eaux, sodas

Coca-Cola 33cl	3	
Citronnade artisanale	3	
Limonade artisanale (Nature, Grenade)	3	
Perrier	3	33cl
Schweppes	3	20cl
Jus de fruits	3,5	20cl
Saint Geron	5	75cl
Evian	5	1l
½ Evian	3	50cl

*Pour des compositions audacieuses, avec ou sans alcool, qu'elles soient apéritives ou digestives, consultez nos mini-cartes ou secouez le serveur... Nous avons plein de bonnes choses à vous faire goûter.*

# Cap de Castel

Terroir	Appellation	VINS ROUGES	Millésime		
Gaillac	<b>Secrets du Château Palvié AOC</b>		1999	66,00€	75cl
	<p>Parcelles de vignes de 40 ans sur des coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais. Belle robe profonde, rouge rubis soutenu. Nez complexe épicé, avec des arômes de girofle, de vanille et de réglisse. Bouche charnue avec un bon volume et des tanins ronds mais bien présents.</p> <p>Vigneron : JM &amp; MJ Bezios Cépages : Syrah, Brauacol Vinification : Fut Bois</p>				
Gaillac	<b>Domaine de la Croix des Marchands AOC</b>		1999	50,00€	75cl
	<p>Vignes de 25 ans cultivées en terrasses argilo graveleuses du Tarn. Belle robe brillante aux reflets rubis, nez épicé, typé. Bouche ronde avec des tanins fondus. Finale souple avec des arômes de petits fruits noirs. A Montans, vous serez bien accueillis, avec l'accent, en visite à la cave et sur la propriété.</p> <p>Vigneron : JM &amp; MJ Bezios Cépages : Syrah, Brauacol, Duras Vinification : Cuve</p>				
Limoux	<b>Terroir des Dinosaures Gargantuavis</b> Vin de pays d'Oc			27,00€	75cl
	<p>Issu de l'agriculture raisonnée ce cru est élaboré grâce aux fruits venus à maturité dans la haute vallée de l'Aude, sur des parcelles enherbées bénéficiant d'un ensoleillement généreux et de matinées fraîches. Elles jouxtent des gisements préhistoriques exceptionnels. On a retrouvé des œufs de dinosaures fossilisés en travaillant la terre au pied vignes ... Robe rubis profond. Parfums de cerise griotte, bouquet de fruits rouges, prolongés amplement en bouche par des notes vanille et noisette.</p> <p>Vigneron : L'Oustal Anne de Joyeuse Cépage : Pinot Noir Vinification : Fut et cuve</p>				
Minervois	<b>Domaine de Mairan Cabernet Sauvignon</b> Vin de pays d'Oc		2008	25,00€	75cl
	<p>Belle longueur en bouche pour ce Cabernet Sauvignon baigné du soleil biterrois. Robe rouge intense. Notes boisées. Un classique océanique revisité en Méditerranée par Jean Baptiste avec talent.</p> <p>Cépage : Cabernet Sauvignon Vigneron : Jean-Baptiste Peitavy Vinification : Fut</p>				
Minervois	<b>Domaine de Mairan Cabernet Franc</b> Vin de pays d'Oc		2010	25,00€ 23,00€	75cl 50cl
	<p>Vin rouge léger, aromatique, à boire jeune. Notes animales. Il se marie très bien avec les viandes blanches, les volailles et aussi avec les poissons en sauce. Osez l'aventure : Servi frais, gardé en glace, un must !</p> <p>Cépage : Cabernet Franc Vigneron : Jean-Baptiste Peitavy Vinification : Cuve</p>				

# Cap de Castel

Terroir	Appellation	VINS ROUGES	Millésime	
Limoux	<b>Camas Merlot</b> Vin de pays d'Oc		24,00€	75cl
	<p>Parcelles sélectionnées en Haute vallée de l'Aude et terroir océanique... Sols de type argilo-calcaire. Viticulture raisonnée. D'une robe rouge soutenue, limpide, aux reflets pourpres, ce Merlot exhale au premier nez un bouquet de fruits rouges puis en bouche des tanins fins et élégants.</p> <p>Vigneron : L'Oustal Anne de Joyeuse Cépage : Merlot Vinification : Cuve</p>			
Limoux	<b>Camas Syrah</b> Vin de pays d'Oc		24,00€	75cl
	<p>Parcelles sélectionnées sur des coteaux ensoleillés du terroir méditerranéen... Sols de type argilo-calcaire. Viticulture raisonnée. La robe de cette syrah rouge a une couleur rubis aux reflets violines. Elle présente un nez d'une belle intensité de fruits rouges et de violettes. Sa bouche ample et structurée laisse s'exprimer des notes d'olives noires et tapenade.</p> <p>Vigneron : L'Oustal Anne de Joyeuse Cépage : Syrah Vinification : Cuve</p>			
Cabardès	<b>Tut Trapel ?</b> Cuvée bio IGP Vin de Pays de l'Aude		30,00€	75cl
	<p>C'est au cœur du Cabardès entre terre et pierres que cette cuvée est née d'une complicité fraternelle entre cabernet franc et cabernet sauvignon. Ces deux cépages jouent la légèreté, le fruité, la profondeur et la rondeur sans ce laisser aller à l'excès, avec une petite douceur boisée. Est tout en simplicité la culture est faite en méthode biologique avec la mémoire de nos anciens et l'originalité de notre jeunesse.</p> <p>Vigneron : Michel Sendra Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Vinification : Cuve</p>			

# Cap de Castel

Terroir	Appellation	VINS BLANCS	Millésime		
Gaillac	<b>Domaine de la Croix des Marchands</b> AOC Perlé	Pieds de vignes de 30 ans cultivés en terrasses argilo graveleuses du Tarn. La fraîcheur perlée est caractéristique des spécialités du Gaillac. Robe jaune pâle avec des reflets verts. Bel ensemble fruité, pomme verte, puis tendant sur des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre acidulé avec des notes de fruits frais.  Vigneron : JM &MJ Bezios Cépages : Mauzac, Muscadelle, Loin de l'oeil Vinification : Cuve	2010	25,00€	75cl
			2010	20,00€	50cl
Gascogne	<b>Domaine de Guillaman</b> Gros Manseng 2011 Demi doux	Situé sur les côteaux de Gascogne à 170 m d'altitude, le domaine de Guillaman est une propriété viticole familiale appartenant à la famille Ferret depuis 6 générations. Le Gros Manseng est un cépage typique de la Gascogne qui entre dans la composition des vins du Béarn, du Pacherenc, du Tursan, du Floc de Gascogne et du vin de pays des Côtes de Gascogne.  Ce nectar fruité et légèrement acidulé saura vous accompagner avec délicatesse et charme tout au long de la soirée.  Cépage : Gros Manseng Vigneron : Dominique Ferret Vinification : Cuve	2011	20,00€	75cl
Minervois	<b>Domaine de Mairan Chardonnay classique</b> Vin de pays d'Oc	Sur un terroir en pente douce, ces parcelles de Chardonnay amènent leurs raisins à pleine maturité à l'abri d'une allée d'amandiers. La vendange s'opère tôt le matin. Le raisin, une fois pressé et débourbé commence sa fermentation à froid (8-10°C), elle se prolongera 15 jours. Lors de la dégustation, le nez plaisant se caractérise par des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est désaltérante, expressive et équilibrée.  Cépage : Chardonnay Vigneron : Jean-Baptiste Peitavy Vinification : Cuve	2010	25,00€	75cl
Gaillac	<b>Château Palvié</b> AOC Blanc Sec	Les raisins de ces vignes de 50 à 80 ans sont récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous gaz carbonique pour garder tout son potentiel aromatique. Le cépage emblématique du Gaillac prend ses lettres de noblesses sur les coteaux calcaires du pays Cordais. Elevage sur lies en barrique pendant 9 mois. Accompagne magnifiquement les viandes blanches, volailles du pays et poissons.  Vigneron : JM &MJ Bezios Cépages : Mauzac Vinification : Fut	2010	36,00€	75cl

# Cap de Castel

Terroir	Appellation	VINS ROSES	Millésime		
Minervois	<b>Domaine de Mairan</b> Vin de pays d'Oc		2010	25,00€	75cl
	<p>La parcelle de Grenache gris a été plantée il y a plus de 50 ans. Ce cépage donne à l'assemblage une belle base aromatique. La parcelle de Merlot, plantée il y a 15 ans, donne à l'assemblage corps et fruité. Dès la vendange, les raisins sont pressés, débourbés et cuvés séparément. La fermentation se fait à froid (8-10°C) durant 15 jours. Une fois celle-ci terminée, les deux cépages sont assemblés "au verre".</p> <p>Lors de sa dégustation, ce vin présente un nez marqué par des fruits rouges frais (cerise, framboise), la bouche est désaltérante et équilibrée.</p> <p>Cépage : Grenache, Merlot Vigneron : Jean-Baptiste Peitavy Vinification : Cuve</p>				
Limoux	<b>Camas Syrah</b> Vin de pays d'Oc		2011	24,00€	75cl
	<p>Parcelles sélectionnées sur des coteaux ensoleillés du terroir méditerranéen... Sols de type argilo-calcaire. Viticulture raisonnée.</p> <p>Vigneron : L'Oustal Anne de Joyeuse Cépage : Syrah Vinification : Cuve</p>				
Provence	<b>Equinoxe. Château Ferry Lacombe</b> Côtes de Provence Sainte Victoire		2011	36,00€	75cl
	<p>Il n'existe que 2000 bouteilles de la cuvée Equinoxe. Elle est élaborée avec les raisins des plus belles parcelles de la propriété, un joyau au cœur de la Provence : entre la Montagne Sainte-Victoire et les Monts Auréliens : la vallée de l'Arc.</p> <p>La robe est d'une très belle luminosité, d'un rose pâle aux reflets violine. Au nez les notes florales se mêlent aux notes fruitées conférant au vin une grande élégance. La bouche est grasse, les arômes sont complexes, gourmands et friands.</p> <p>Ce vin d'exception est servi dans un flacon signé par un designer Italien.</p> <p>Vigneron : Michel Pinot Cépage : Syrah, Grenache, Cinsault Vinification : Cuve</p>				