

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

CARTE DES BOISSONS

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES



SOFTS & JUS

COCA COLA 33CL	4,50
COCA COLA ZERO 33cl	4,50
SPRITE 25cl	4,50
ORANGINA 25cl	4,50
FANTA ORANGE 25cl	4,50
SCHWEPES AGRUM 25cl	4,50
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	4,50
FUZETEA PÊCHE 25cl	4,50
SIROP BY MONIN 25cl (Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Cassis, Orgeat)	3,50
JUS DE FRUIT GRANINI 25cl (Pomme, Abricot, Nectar Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Pamplemousse)	4,50

EAUX

VITTEL - 50cl	3,80
VITTEL - 1l	4,90
SAN PELLEGRINO - 50cl	3,80
SAN PELLEGRINO - 1l	4,90
PERRIER - 33cl	3,50

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECA	2,50
CAFÉ AU LAIT	4,00
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAPPUCINO	4,00
PALAIS DES THÉS (Détox Scandinave, Thé vert à la menthe, L'herboriste)	3,50

BIÈRES & CIDRES

DESPERADOS - 33cl	7,50
CORONA - 33cl	7,50
BROUCHE BLONDE VP - 33cl	8,00
CARABELL AMBREE VP - 33cl	8,00
PLUME BLANCHE VP - 33cl	8,00

APÉRITIFS

RICARD - 2cl	4,50
PASTIS 51 - 2cl	4,50
CAMPARI - 6cl	5,00
SUZE - 6cl	5,00
MARTINI ROSSO - 6cl	5,00
MARTINI BIANCO - 6cl	5,00
HYPOCRAS - 6cl	5,00

Prix nets en euros. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES



WHISKY

LAGAVULIN 16ans - 4cl	18,50
JACK DANIEL'S HONEY - 4cl	8,50
JACK DANIEL'S - 4cl	8,50
CHIVAS REGAL 12ans - 4cl	12,50
ABERLOUR 10ans - 4cl	12,50
JAMESON - 4cl	8,50
HAIG CLUB CLUBMAN -4cl	8,50
J&B RARE - 4cl	8,50
BEYLEYS - 4cl	8,50

RHUM

LA HECHICERA - 4cl	12,50
DON PAPA BAROKO - 4cl	12,50
BACARDI CARTA BLANCA - 4cl	8,50
DOM SAINT JAMES - 4cl	8,50

GIN (GIN TONIC)

GIN MONKEY 47 - 4cl	12,50
GIN GIBSON - 4cl	12,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 4cl	12,50
GIN GENEROUS - 4cl	12,50

ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC LAUBADE VSOP - 4cl	12,50
---------------------------------	-------

COGNAC

HENNESSY VS - 4cl	18,50
-------------------	-------

VODKA

VODKA ABSOLUT BLUE - 4cl	12,50
VODKA GREY GOOSE ORIGINAL - 4cl	18,50

CRÈMES ADIOU

CRÈME MENTHE GLACIALE	8,50
CRÈME MENTHE POIVRÉE	8,50
CRÈME CITRON	8,50
CRÈME MANDARINE	8,50
CRÈME PÊCHE	8,50

PAPILLES COCKTAIL

MOJITO DE TABAGO	12,50
MOSCOW MULE	12,50
PUNCH DE TATIE	12,50
PECHE AU DRAGON	12,50



Prix nets en euros. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FEDOU

CHÂTEAU DE VILLEMUR - AX LES THERMES

LIVRE DE CAVE

QUEL VIN POUR VOUS ACCOMPAGNER ?

AUJOURD'HUI, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ DES VINS QUI VONT "NOURRIR VOS SENS ET ENRICHIR VOTRE CURIOSITÉ " (LAURÈNE - L'APPETIT DU VIN)

NOUS ESPÈRONS FAIRE DE "NOTRE" PRÉFÉRENCE "VOTRE" PRÉFÉRENCE !

PLUS QU'UN VIGNERON, PLUS QU'UN VIN, PLUS QU'UN CÉPAGE, PLUS QU'UN TERROIR, NOUS SOUHAITONS ÉVEILLER, ÉMERVEILLER ET METTRE À L'HONNEUR VOTRE RESSENTI, VOTRE GOÛT ET VOTRE PALAIS.

NOS CHOIX SE SONT TOURNÉS SUR DES VINS DE VIGNERONS-ARTISANS RESPECTUEUX DE LEUR IDENTITÉ TERROIR ET D'UNE GRANDE PURETÉ DE FRUIT. DES VINS VINIFIÉS LE PLUS NATURELLEMENT POSSIBLE.

LAISSEZ-VOUS TENTER, LAISSEZ-VOUS GUIDER, LAISSEZ-VOUS INFLUENCER AU GRÈS DES MOTS.

BELLE DÉGUSTATION !

L'ÉQUIPE DU RESTAURANT

FEDOU

NOS VINS TOUT EN BULLES

VERRE 15CL 75CL

AOP CREMANT DE LIMOUX Domaine Laurens « Clos des Demoiselles » 7 € 36€
Si vous aimez un vin d'une belle réputation : profond tout en restant délicat avec des arômes subtils de fleurs blanches et fruits exotiques et une bulle racée et vive, sur le terroir de la Digne d'Aval à Limoux. Enraciné dans le sol et cherchant les étoiles !
Cépages : Chardonnay, Chenin et Pinot Noir.

AOP CHAMPAGNE Laurent-Perrier Brut "La cuvée" 12 € 60€
Si l'appellation Champagne résonne en vous, optez pour cet assemblage majoritairement de Chardonnay, délicat, sur des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. Sa complexité s'exprime sur des notes successives comme la pêche de vigne et les fruits blancs. Un bel équilibre en bouche, soutenu par une effervescence subtile.

NOS VINS ARIÉGEAIS

VIN DE FRANCE Domaine Longpré « Blanc de Noirs », Blanc 5 € 22€
Nous avons plus que jamais la volonté de mettre en avant nos vigneron Ariégeois. Trop peu représentés sur nos cartes des Vins françaises, ils sont pourtant nichés au coeur d'un Terroir qui offre des conditions idéales pour la culture de la Vigne, et ils nous proposent des cuvées d'exception. Dégustez aujourd'hui notre sélection de vins blancs et rouges provenant de la commune de Varilhès, près de Foix, où Alexandre Dufour, Vigneron-Artisan, exerce au Domaine Longpré.

Un Blanc de Noir. Un vin blanc élaboré à partir de raisins noirs Merlot, caractérisé par de délicats reflets bronzés ou rosés. Un vin unique qui offre un bouquet intense de fruits blancs, avec des notes dominantes de pêches blanches qui s'expriment aussi bien au nez qu'en bouche. Sa fraîcheur et sa légèreté en font le compagnon pour tous vos moments partagés dans notre établissement.

VIN DE FRANCE Domaine Longpré « 100% Berdomenel », Blanc 36€
Laissez vous tenter par un Cépage Blanc oublié le « Berdomenel », le seul cépage autochtone sur le Terroir Ariégeois. C'est un blanc d'une belle complexité, et très aromatique avec des notes florales, citronnées et minérales ; il est vif et élégant sur une longue fin de bouche finement épicée.

IGP ARIEGES Domaine Longpré « Les Prémices », Rouge 6€ 26€
Une cuvée Rouge qui exprime une belle gourmandise, caractérisée par un bouquet riche et fruité agrémenté de subtiles notes d'épices douces. Sa texture est ronde et harmonieuse. Il est issu d'un assemblage de Merlot, Syrah et Malbec. Il nous offre des notes de cassis, griottes et fruits noirs.

NOS VINS BLANCS

VERRE 15CL 75CL

AOP MUSCADET Famille Heraud « Clos des Perrières »

29€

Et si vous souhaitez renouer avec le Muscadet ? Optez pour le Melon de Bourgogne issu de la région Nantaise. Ici, se distingue la fraîcheur et le caractère minéral, parfait pour les amateurs de blancs secs ciselés. Appréciez pleinement les arômes délicats, les notes d'agrumes et les nuances florales.

AOP ARBOIS PUPILLIN Domaine de la Pinte « Chardonnay Fonteneille »

39€

L'incontournable sur les fromages cuisinés de notre chef est ce magnifique blanc d'altitude, non pas Pyrénéen mais Juracien.

Son nom serait tiré du Celte « ar » et « bos » signifiant « Terre Fertile ». Notre vin du JURA 100 % Chardonnay reflète un vin blanc généreux, frais aux délicieuses notes d'agrumes.

Un clin d'oeil à la « Terre courage » le slogan Ariégeois au siècle dernier !

AOP GAILLAC Domaine de la Brousse « Colline Blanche »

32€

Si l'Occitanie vous ravie, découvrez ce blanc sec et harmonieux où le cépage Mauzac, assemblé au Sauvignon et Muscadelle, offre une belle rencontre. Un vin de femmes où fraîcheur rime avec rondeur, délicatesse et finesse du fruit.

NOS VINS ROUGES

AOP CORBIERES Domaine de Fond Cypres « Cyrès de Toi »

32€

Dégustez un vin dit « de copains, de soif » ! Un terme bien à la mode qui n'enlève en rien à la qualité de cet assemblage de jeunes vignes de Syrah, Grenache et Carignan. Un beau rouge du Languedoc, dense, profond et rond, qui se comporte également très bien à table. c'est un vin pour toutes les occasions.

AOP PAYS D'OC – Terroir du Minervois- Domaine Sibille « Syrah »

28€

Si vous aimez la richesse des volumes, la structure, une bouche soyeuse et charnue, le fruit rouge et les tanins fins, alors, cette 100 % Syrah du Terroir du Minervois pourra vous accompagner sur vos plats de viandes ou sur des plats épicés concoctés par notre Chef.

AOP FITOU Domaine Balansa « Can del Rey »

43€

Et pourquoi pas s'offrir la complexité ? Un joli vin issu de vignes centenaires d'une étoile montante dans le paysage viticole français. Carigan, Grenache Noir et Syrah, entre Pyrénées et Mer Méditerranée, il offre une palette aromatique très riche, avec des notes profondes de fruits noir, cuir et torréfaction, d'épices et une fraîcheur de garrigue. Grande puissance.

ET ENTRE LES DEUX, VOTRE COEUR BALANCE...

NOS VINS ROSÉS ET ORANGES

VERRE 15CL 75CL

AOP VIN DE FRANCE Maison Advinam « L'allumée Orange »

29€

Si vous rêvez de surprise, d'originalité, ce vin sec porte bien son nom ! Anne Buiatti, la vigneronne est originaire des Pyrénées Orientales, de Calce, mais s'est installée dans les Graves près de Bordeaux. Elle vous propose son vin orange : du blanc vinifié comme du rouge. Une macération de raisins blancs (Sauvignon Blanc, Sémillon) pendant 7 mois en fûts de chêne et en amphores en terre cuite donnant le résultat d'un vin sec ample et puissant, complexe et profond, aux arômes de fruits exotiques et d'oranges confites, avec des notes d'épices douces.

AOP LA CLAPE Le Cartel « Terret et Clairette sur calcaire »

6 €

32€

Pour les amateurs de rosé, un nez envoûtant très flatteur et aromatique. C'est une bouche ample et généreuse qui ne vous laissera pas indifférent. Les cépages de vieilles vignes de 60 ans d'âge de Terret et Clairette situés sur l'île Sainte- Lucie, près de Narbonne, accompagneront tous nos plats.