

# 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
SCHWEPPE AGRUM 25cl	4,50
SCHWEPPE 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)	5,50

## 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 BOUTEILLES

DESPERADOS - 33cl	9,00
CORONA - 33cl	7,00
BROUCHE BLONDE VP - 33cl	8,50
CARABELL AMBREE VP - 33cl	8,50
PLUME BLANCHE VP - 33cl	8,50

## PRESSIONS

HEINEKEN - 25cl / 50cl	6,00 / 11,00
AFFLIGEM - 25cl / 50cl	7,00 / 13,00

## APÉRITIFS

RICARD - 4cl	4,50
PASTIS 51 - 4cl	4,50
CAMPARI - 6cl	5,00
SUZE - 6cl	4,50
MARTINI ROSSO - 6cl	6,00
MARTINI BIANCO - 6cl	6,00
HYPOCRAS - 6cl	7,00

## KIR

ROYAL VIN BLANC CREMENT	16,00 10,00 9,00
-------------------------------	------------------------

(Cassis, Framboise, Pêche, Mûre)

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	7,50
HAIG CLUB CLUBMAN -4cl	8,50
J&B RARE - 4cl	6,50
BEYLEYS - 4cl	8,50
NIKKA BARREL	16,00

## RHUM

LA HECHICERA - 4cl	12,50
DON PAPA BAROKO - 4cl	10,50
BACARDI CARTA BLANCA - 4cl	7,50
DOM SAINT JAMES - 4cl	7,50

## GIN (GIN TONIC)

GIN MONKEY 47 - 4cl	14,00
GIN GIBSON - 4cl	7,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 4cl	9,50
GIN GENEROUS - 4cl	10,50

## 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

## COCKTAILS

AMERICANO	10,00
SPRITZ	12,00
SAINT GERMAIN SPRITZ	15,00
PARDI (Assemblage rafraîchissant entre des bulles aériennes de Limoux et une liqueur délicatement épicée des Corbières)	13,00

## PAPILLES COCKTAIL

MOJITO DE TABAGO	12,50
MOSCOW MULE	12,50
PUNCH DE TATIE	12,50
PECHE AU DRAGON	12,50
COCKTAIL DU MOMENT	15,00

## MOCKTAIL

MULE INO	10,00
TETE DE BOURIQUET	10,00



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

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 BLANCS

VERRE 15CL 75CL

### AOP MUSCADET Famille Héraud « 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 »

42€

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 »

30€

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

### VIN DE FRANCECORBIERES Domaine de Fond Cypres « Cyprès de Toi »

8€

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.

### IGP 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.

# NOS VINS ARIÉGEAIS

## BLANCS

VERRE 15CL 75CL

### VIN DE FRANCE Domaine Longpré « 100% Berdomenel », Blanc

30€

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.

### VIN DE FRANCE Domaine Longpré « Chardonnay », Blanc

8€

27€

Récoltés à la parfaite maturité, les raisins ont été vinifiés avec soin, en maintenant une température basse tout au long de la fermentation alcoolique.

Ce processus a permis de produire un vin sec qui conserve une texture onctueuse et offre une belle longueur en bouche. Avec ses arômes enchanteurs de poire, ce chardonnay sec révèle une dimension aromatique sophistiquée.

### VIN DE FRANCE Domaine Longpré « Chenin », Blanc

6€

23€

Ce distingue par son profil minéral et ses délicats arômes de fleurs blanches. Son léger passage en fût de chêne lui confère des nuances subtiles et raffinées

## ROUGE

### IGP ARIEGES Domaine Longpré « Les Prémices », Rouge

6€

22€

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.

### IGP ARIEGES Domaine Longpré « L'Interlude », Rouge

24€

C'est un vin robuste et intensément riche, révélant des arômes profonds de fruits très mûrs. En bouche, il se distingue par des notes dominantes de cerise noire et de pruneau, ajoutant une complexité captivante en finale. Ce vin possède également un potentiel de garde significatif, promettant une évolution favorable avec le temps. Issu du cépage Malbec et Syrah

### IGP ARIEGES Domaine Longpré « L'Audacieuse », Rouge

34€

Ce vin est élevé avec soin pendant 12 mois en fûts de chêne. Ce processus lui confère des arômes subtilement boisés et fumés, complétés par des nuances délicates qui enrichissent le profil olfactif. En bouche, ce vin se distingue par ses saveurs gourmandes de cerise, apportant une présence marquée et une agréable persistance.

### IGP ARIEGES Domaine Longpré « L'Immergé », Rouge

38€

Cette cuvée résulte d'un assemblage de Merlot, Syrah, et Malbec. Elle offre un bel équilibre, avec une attaque fruitée marquée par les fruits rouges et une agréable rondeur apportés par le Merlot. Le Syrah révèle les notes d'épices douce, tandis que les tanins du Malbec apportent une touche finale. Son affinage de 18 mois en immersion sous l'eau de l'Ariège vient sublimer son harmonie et sa souplesse.

### Nature & Progrès Dominik Benz « Fait du bruit », Rouge

27€

Cet assemblage classique de Cabernet Sauvignon et de Merlot présente une robe rouge foncé. Son bouquet associe les arômes épicés et puissants du Cabernet aux notes fruitées et corsées du Merlot. Une subtile note boisée et des arômes de chocolat et de fruits mûrs caractérisent ce vin. Sa structure est équilibrée, sa belle complexité et sa finale sont onctueuses.

## 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 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.

#### AOP LANGUEDOC « Château Mire L'Etang »

8 €

36€

La cuvée gris composée de Grenache, Cinsault et Syrah présente un nez intense et fruité sur des notes d'agrumes et de pêches jaunes tout en gardant une belle fraîcheur et de la gourmandise en bouche.

### NOS VINS TOUT EN BULLES

#### 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 Autréau de Champillon "Brut 1er Cru"

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.