

FEDOU

CHATEAU 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 AGRUMES 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 4,50
JUS DE FRUIT GRANINI 25cl (Pomme, Abricot, Nectar Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Pamplemousse)	5,50

EAUX

VITTEL - 50cl	3,80
VITTEL - 1l	4,90
EAU NEUVE Plate - 75cl	6,00
SAN PELLEGRINO - 50cl	3,80
SAN PELLEGRINO - 1l	4,90
EAU NEUVE Pétillante - 75cl	6,00
PERRIER - 33cl	3,50

BOISSONS CHAUDES

PALAIS DES THÉS (Détox Scandinave, Thé vert à la menthe, L'herboriste, Vive le Thé, Earl Grey)	3,50
--	------

BIÈRES BOUTEILLES

LAGUNITAS IPA - 33cl	9,00
MY NAME IS BLOND - 33cl	7,00
HEINEKEN - 25cl	6,00
HEINEKEN 0,0% - 33cl	6,00
WHITE TEMPTATION - 33cl	7,00
GALLIA IPA NOUVEAU WESTERN - 33cl	6,50
CIDRE APPIE brut - 33cl	6,50

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
PORTO BLANC / ROUGE - 6cl	5,50

KIR

ROYAL	16,00
VIN BLANC	10,00
CREMANT	9,00

(Cassis, Framboise, Pêche)

Prix nets en euros. Service compris.

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

FEDOU

CHATEAU 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
NIKKA BARREL - 4cl	16,00
BULLEIT RYE - 4cl	17,00

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	10,50
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

DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS	10,00
LIMANCELO	10,00
GET 27	9,00
BAILEYS	8,50
CALVADOS - Christian Drouin	8,50
LIQUEUR Joseph Cartron :	8,00
LIQUEUR DE MIEL	8,00
LIQUEUR DE MYRTILLES	8,00

Prix nets en euros. Service compris.

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

NOTRE SELECTION DE VINS BLANCS

15CL 75CL

VIN DE FRANCE Terroir d'Ariège Domaine Longpré « Chardonnay »

Récoltés à parfaite maturité, les raisins ont été vinifiés à basse température, donnant un vin sec à la texture onctueuse et à la belle longueur. Ce Chardonnay dévoile de séduisants arômes de poire et une dimension aromatique élégante.

8€ 40€

VIN DE FRANCE Terroir d'Ariège Domaine Longpré « Chenin »

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

36€

VIN DE FRANCE Terroir d'Ariège Domaine Longpré « 100% Berdomenel »

Laissez-vous tenter par un cépage blanc oublié, le « Berdomenel », seul cépage autochtone du terroir ariégeois. Ce blanc offre une belle complexité et une aromatique expressive, aux notes florales, citronnées et minérales. Vif et élégant, il se prolonge sur une finale longue et finement épicée.

42€

AOP ARBOIS PUPILLIN Domaine de la Pinte « Chardonnay Fonteneille »

L'incontournable sur des fromages cuisinés. Un superbe blanc d'altitude, non pas pyrénéen mais jurassien. Son nom viendrait du celte "ar" et "bos", « terre fertile ». Ce Chardonnay 100 % du Jura offre un vin blanc généreux, frais, aux notes d'agrumes. Un clin d'œil à la «Terre courage », slogan ariégeois d'autrefois.

50€

IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine Cap Martin « Lou Piaf »

Un vin frais d'assemblage Ugni Blanc et Colombard. Des arômes croquants de pommes et de poires, mêlés à de délicates notes florales. En bouche, le vin est sublimé par de subtiles notes exotiques de kiwi et d'ananas, le caractère dominant est celui de la précision, de la minéralité linéaire et de l'élégance.

32€

AOP MUSCADET Famille Heraud « Clos des Perrières »

Et si vous souhaitez renouer avec le Muscadet, optez pour le Melon de Bourgogne issu de la région nantaise. Vous y trouverez fraîcheur et caractère minéral, parfaits pour les amateurs de blancs secs et ciselés. Savourez pleinement ses arômes délicats, ses notes d'agrumes et ses nuances florales.

29€

LES GRANDS VINS BLANCS MERCURE

IGP CITE DE CARCASSONNE "cuvée Signature blanc", Chardonnay, Viognier

6€ 25€

AOP HERMITAGE BLANC Cave de Tain "Nobles rives"

13€ 65€

Fleurs blanches et de fruits jaunes du volume en bouche

AOP BEAUNE Bouchard et fils "Beaune du Château 1er cru blanc"

14€ 70€

Le nez s'ouvre sur des notes de poire fraîche, de fleurs blanches et d'agrumes, relevées par une subtile touche fumée et légèrement beurrée. Ample et charnue en bouche.

NOTRE COUP DE COEUR VIN MOELLEUX

AOP PACHERENC DU VIC-BILH Domaine Cap Martin « Fleurs Blanches et Caetera»

8€ 40€

Un Blanc Moelleux du Béarn qui offre un nez floral de Gros Manseng. Le Petit Manseng reste équilibré avec beaucoup de fraîcheur. Le sucre est présent mais parfaitement intégré.

NOTRE SELECTION DE VINS ROUGES

15CL 75CL

IGP ARIEGE Domaine Longpré « Les Prémices »

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. Issu d'un assemblage de Merlot, Syrah et Malbec. Il offre des notes de cassis, griottes et fruits noirs.

7€ 32€

IGP ARIEGE Domaine Longpré « L'Immergé »

Cette cuvée résulte d'un assemblage de Merlot, Syrah, Malbec. Elle offre un bel équilibre, avec une attaque fruitée marquée par les fruits rouges et une agréable rondeur. Des notes d'épices douce. Finale, légèrement tanique. Son affinage de 18 mois en immersion sous l'eau de l'Ariège vient sublimer son harmonie et sa souplesse.

52€

IGP ARIEGE Dominik Benz « Fait du bruit »

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. Une structure équilibrée, sa belle complexité et sa finale sont onctueuses.

40€

VIN DE FRANCE Terroir des Corbières Domaine de Fond Cypres « Cypres de Toi »

Dégustez un vin dit « de copains, de soif » ! Un terme à la mode qui n'enlève rien à la qualité de cet assemblage de jeunes vignes de Syrah, Grenache et Carignan. Ce beau rouge du Languedoc, dense, profond et rond, s'exprime parfaitement à table.

35€

AOP FITOU Domaine Balansa « Can del Rey »

Ce joli vin, issu de vignes centenaires de Carignan, Grenache Noir et Syrah. Entre Pyrénées et Méditerranée, il dévoile une palette aromatique riche, aux notes profondes de fruits noirs, de cuir, de torréfaction et d'épices, soutenues par une fraîcheur de garrigue. Une grande puissance.

44€

IGP PAYS D'HERAULT Domaine La Croix Gratiot « Les Zazous »

Issu d'une sélection rigoureuse et vinifié avec précision, ce 100% Pinot Noir bénéficie d'un élevage en barrique d'un an pour affiner sa texture et amplifier ses arômes.

Le nez joue entre fruits rouges mûrs et notes de pruneaux, une touche d'épices vient réveiller le tout. En bouche, c'est à la fois vif et structuré, avec une belle complexité et une fraîcheur étonnante.

49€

AOP MADIRAN Domaine Cap Martin « Tannat »

Le nez est plutôt discret, sur les fruits noirs confits et les épices douces. La bouche allie ampleur et tension, avec une matière finement veloutée / juteuse au fruit impactant qui vous en met plein les papilles. C'est à la fois hyper gourmand et sobre / classieux.

37€

LES GRANDS VINS ROUGES MERCURE

IGP CITE DE CARCASSONNE "cuvée Signature rouge", Merlot, Cabernet

6€ 25€

AOP SAINT-JOSEPH Maison Brotte "Marandy"

Un Syrah délicat et friand. Autrefois, le Saint-Joseph, s'appelait « vin de Mauves », fort apprécié des rois de France. Le nez est frais sur les fruits noirs, le camphre, le menthol et la violette. Bouche ample et longue finale.

9€ 38€

AOP SAINT-ESTEPHE Château Phélan-Ségur

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Puissant et structuré en bouche, il offre des tanins fermes et nobles. Il est fruité, épicé, avec une grande longueur et une finale complexe. Notes de fruits noirs mûrs, notes de cacao, vanille, épices douces.

18€ 95€

ET ENTRE LES DEUX, VOTRE COEUR BALANCE...

NOTRE SELECTION DE VINS ROSÉS ET ORANGES

15CL 75CL

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

42€

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. Son vin orange est un 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. Une Belle alternative au Rosé

VIN DE FRANCE LA CLAPE Le Cartel « Terret et Clairette sur calcaire » - Rosé

39€

Pour les amateurs de rosé, un nez envoutant 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 » - Rosé

7 € 35€

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 Brut Domaine J.Laurens « Clos des Demoiselles »

9€ 43€

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 CREMANT DE LIMOUX Brut Domaine J.Laurens « La Rosé N7 »

36€

Chardonnay, Chenin, Pinot Noir. Ce Pétillant Audois ROSE vous séduira par sa couleur gourmande, ses arômes de fruits rouges et son équilibre parfait entre vinosité et vivacité.

AOP CHAMPAGNE Autréau de Champillon "Brut 1er Cru"

15€ 83€

Arômes intenses à dominante de fruits frais et mûrs. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
La bouche est ample et friande soutenue par des arômes de fruits charnus à noyau.

AOP CHAMPAGNE Tsarine "Brut"

70€

Robe dorée avec de fines bulles. Finesse et fraîcheur avec des notes d'aubépine, de pêches au sirop, d'abricot et de nectarine. Soyeuse et tonique avec des arômes d'agrumes (pamplemousse, clémentine) et de pêche blanche. Une finale saline marquée par de belles notes citronnées.
Assemblage: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

AOP CHAMPAGNE Laurent Perrier "Brut"

105€

Une robe or pâle. Des bulles très fines alimentent un cordon de mousse très persistant. Un nez délicat sur des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. La complexité du vin s'exprime sur des notes successives comme la pêche de vigne et les fruits blancs. Un équilibre parfait entre la fraîcheur et la finesse avec des saveurs fruitées très présentes en fin de dégustation.

37,5 cl 55€

Assemblage : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier