

« TANT QUE VOUS ÊTES DANS NOTRE DOMAINE, NOUS SOMMES RESPONSABLES DE VOTRE BONHEUR ! ... »

FRÉDÉRIQUE OLIVIÉ

# RESTAURANT CHÂTEAU LE BOUÏS



Château le Bouïs

CUISINE TRADITIONNELLE DE QUALITÉ

LE CHEF VOUS PROPOSE SA CARTE DE SAISON  
RÉALISÉE À BASE DE PRODUITS FRAIS DU TERROIR.

## **MENU BISTROT 15 €**

MIDI UNIQUEMENT (SAUF SAMEDI, DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS)

**1 VERRE DE VIN DU DOMAINE**  
CUVÉES CIGALE ROUGE, CIGALE ROSÉ OU ROUTE BLEUE BLANC

**PLAT DU MARCHÉ**  
VIANDE OU POISSON

**CAFÉ GOURMAND**



## MENU 28 €

CONFECTIONNEZ VOS ENVIES ...

### LES ENTRÉES

ENTRÉE DU MARCHÉ

DUO DE FOIE GRAS  
SES CONFITURES ET PETITS PAINS

FRICASSÉE D'ESCARGOTS  
AUX PARFUMS DE LA CLAPE

### LES PLATS

PLAT DU MARCHÉ

MAGRET AUX FIGUES  
ET THYM

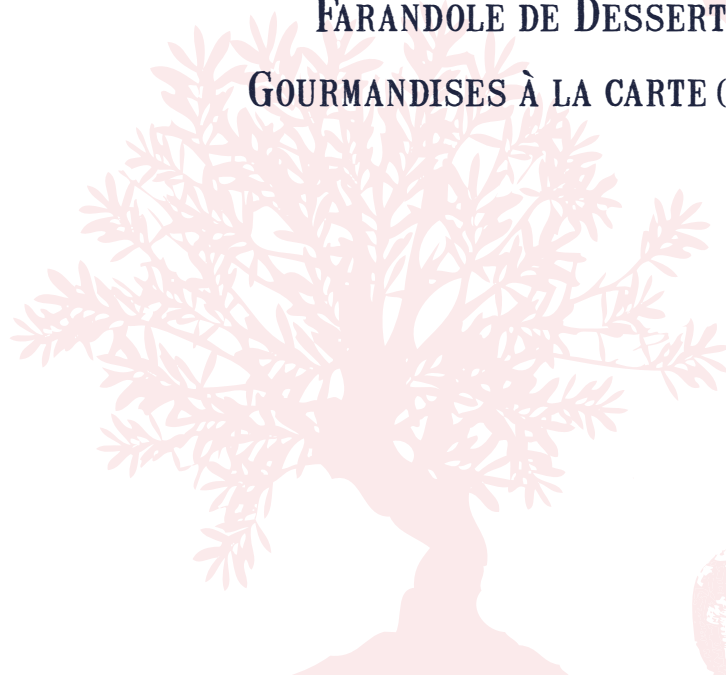
MARMITE DE POISSON  
AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE

### LES DESSERTS

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT DU CHEF

FARANDOLE DE DESSERTS

GOURMANDISES À LA CARTE (+3€)



**MENU DU P'TIT BOUÏS 10 €**

**HAMBURGER AUX LÉGUMES DU SOLEIL  
& POMMES DE TERRE ÉCRASÉES**

**OU**

**PLAT DU MARCHÉ  
( PORTION P'TIT BOUÏS )**

**DESSERT**



## LES ENTRÉES À LA CARTE

**DUO DE FOIE GRAS** 15€  
SES CONFITURES ET PETITS PAINS

**TARTINE DE FOIE GRAS** 16€  
SUR SA SALADE DE POT AU FEU

**FRICASSÉE D'ESCARGOTS** 12€  
AUX PARFUMS DE LA CLAPE

**OS À MOËLLE, TOAST À LA TAPENADE,** 14€  
SERRANO ET AUTRES COCHONNAILLES

**VOL AU VENT DU TERROIR** 14€

# LES PLATS À LA CARTE

## AU FEU DE BOIS

PLUMA DE BELLOTA	21€
MAGRET DE CANARD	21€
ENTRECÔTE 300 GR	18€
PAVÉ DE RUMSTEACK	21€
CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES	42€

ACCOMPAGNEMENT : PURÉE GRAND-MÈRE ET PETITS LÉGUMES

## DANS LA MARMITE

AU GRÉ DU MARCHÉ

POT AU FEU AUX LÉGUMES ANCIENS	21€	BLANQUETTE DE VEAU AUX HERBES DE LA CLAPE	18€
PETIT SALÉ AUX LENTILLES ET AUX 3 VIANDES	19€	ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE	21€
NAVARIN D'AGNEAU AUX ÉPICES	19€	CASSOULET DU CHEF	21€

## À LA BROCHE

SUR COMMANDE 5 JOURS À L'AVANCE - DÉLAI DE LIVRAISON DE NOTRE ARTISAN BOUCHER

COCHON DE LAIT RÔTI 8 À 10 PERSONNES	22€/PERS.	CUISSE DE COCHON 8 À 15 PERSONNES	22€/PERS.
POULET FERMIER 5 À 6 PERSONNES	15€/PERS.	CARRÉ DE BŒUF 10 PERSONNES MIN.	19€/PERS.
GIGOT AU FOIN EN CROÛTE D'ARGILE 6 PERSONNES MIN.	21€/PERS.	CULOTTE D'AGNEAU 12 PERSONNES MIN.	22€/PERS.

## LES GOURMANDISES À LA CARTE

COQUETIER DE CHOCOLAT  
ET SES FRUITS DE SAISON 8€

CRÊPE FLAMBÉE  
AU GRAND MARNIER ET SON SORBET 9€

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT  
DU CHEF 9€

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE  
CARDAMOME & VANILLE 8€

TARTE CRUMBLE  
AUX FRUITS DE SAISON 8€





« LE VIN EST-IL UN ART OU UN ART DE VIVRE ? »

FRÉDÉRIQUE OLIVIÉ

## LES VINS DU CHÂTEAU

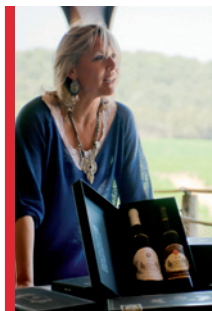


Château le Bouïs

CORBIÈRES ET VINS DU PAYS D'OC

LA CLAPE

POUR UNE DÉGUSTATION GOURMANDE DE NOS VINS,  
NOS CUVÉES SONT SERVIES AU PRIX DU CAVEAU + 5€ DE DROIT DE BOUCHON.  
EMPORTEZ VOTRE BOUTEILLE SI CELLE-CI N'EST PAS FINIE !



**D**ANS NOTRE VIGNOBLE TROIS FOIS CENTENAIRE, LE VIN EST ROI. ROUGE, BLANC, ROSE, NOUS NOUS ATTACHONS À ÉLEVER ET À FAIRE AIMER LES FRUITS DE NOTRE PASSION.

ON LES DIT GÉNÉREUX, AUTHENTIQUES, CHALEUREUX ET FRUITÉS. CE N'EST NI LE RÉSULTAT D'UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA VITICULTURE OU DE SUBTILS ASSEMBLAGES MAIS L'HÉRITAGE D'UNE TRADITION CULTIVÉE DEPUIS PRÈS DE 2 000 ANS SUR CES RIVAGES DE LA MÉDITERRANÉE.

PRIX DECANTER®, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES®, MONDIAL DU ROSÉ®, LES RÉCOMPENSES QUI SALUENT AUJOURD'HUI NOS EFFORTS NOUS CONFORTENT DANS CETTE DÉTERMINATION À RESPECTER LE VIN COMME UN ÊTRE VIVANT ET À VALORISER SON TERROIR.

IL NE TIENT QU'À VOUS, EN GOÛTANT MON VIN, DE VOUS LAISSER GAGNER PAR LA MAGIE DE CETTE TERRE BERCEÉE PAR LE SOLEIL ET LES EMBRUNS.

*Frédérique Olivie*

FRÉDÉRIQUE OLIVIE

---

---

## LE VIN BLANC

---

---



VIN DE PAYS D'OC

### CUVÉE ROUTE BLEUE

13€

#### VIGNES ET CÉPAGES

GRENACHE BLANC, ROUSSANNE, VIOGNIER

#### VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES EN COMPORTES ET TRI DU RAISIN  
ELEVAGE EN BARRIQUE POUR 60%

D'UNE BELLE ROBE JAUNE PÂLE AUX REFLETS VERTS CE VIN AUX NOTES DE POIRE, PAMPLEMOUSSE ET DE VANILLE VOUS INVITE À UN VOYAGE SAVOUREUX. SA BOUCHE ÉQUILBRÉE ET AÉRIENNE DÉVOILE DES ARÔMES TORRÉFIÉS.

#### CUVÉE 2009

MÉDAILLE COMMENDEE - CONCOURS DECANTER LONDRES 2010  
MÉDAILLE D'OR - GUIDE GILBERT & GAILLARD 2012

---

---

## LES VINS ROSÉS

---

---



PAYS D'OC IGP

### CUVÉE LA CIGALE

10€

#### VIGNES ET CÉPAGES

GRENACHE 65%, SYRAH 35%

#### VINIFICATION

ROSÉ DE PRESSE

UN VIN FRUITÉ ET GOURMAND AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE BONBONS ACIDULÉS.

#### CUVÉE 2010



A.O.P CORBIÈRES

### CUVÉE ROSA ROSA ROSAM

12€

#### VIGNES ET CÉPAGES

GRENACHE NOIR 80%, SYRAH 20%

#### VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES, TRI MANUEL DU RAISIN  
ROSÉ DE PRESSE

DES ARÔMES DÉLICATS, UN PARFUM FLORAL QUI S'OUVRE SUR DES NOTES DE FRAISE ET DE POIRE. LA BOUCHE EST AMPLÉ, MARQUÉE PAR DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET SOUTENUE PAR UNE FINALE TONIQUE.

#### CUVÉE 2010

MÉDAILLE D'ARGENT  
CONCOURS MONDIAL DU ROSÉ 2011

## LES VINS ROUGES



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE LA CIGALE

10€

#### VIGNES ET CÉPAGES

SYRAH 70%, GRENACHE NOIR 30%

#### VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES ET TRI DU RAISIN

VINIFICATION SÉPARÉE DES DIFFÉRENTS CÉPAGES

LA COULEUR EST D'UN ROUGE PROFOND. LE NEZ EST FRAIS AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES. LA BOUCHE EST BIEN ÉQUILIBRÉE AVEC DES ARÔMES DE CASSIS ET DE CERISE.

CUVÉE 2009



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE CHÂTEAU LE BOUÏS

13€

#### VIGNES ET CÉPAGES

48% GRENACHE NOIR, 40% CARIGNAN, 12% SYRAH

VIEILLES VIGNES DE CARIGNAN

#### VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES ET TRI DU RAISIN

VINIFICATION SÉPARÉE DES DIFFÉRENTS CÉPAGES

ELEVAGE DE 12 MOIS EN BARRIQUES

UN VIN ROUGE À LA ROBE INTENSE, AVEC UN NEZ COMPLEXE OÙ SE MÊLENT DES ARÔMES DE CASSIS ET DE VANILLE.

LA BOUCHE EST ÉLÉGANTE, PUISSANTE ET FRUITÉE EN HARMONIE AVEC LE NEZ.

CUVÉE 2008

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2012 : 14,5/20



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE ARTHUR

19€

#### VIGNES ET CÉPAGES

88 % SYRAH, 12 % CARIGNAN

VIEILLES VIGNES DE CARIGNAN

#### VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES, TRI MANUEL

ELEVAGE DE 12 À 15 MOIS EN BARRIQUE

UNE CUVÉE RICHE, INTENSE, DES NOTES DE PETITS FRUITS NOIRS ET DE VANILLE. EN BOUCHE, UN VIN ÉQUILIBRÉ AVEC DES TANINS SOUTENUS.

CUVÉE 2006

CONCOURS GRANDS VINS DE FRANCE MÂCON 2009 - MÉDAILLE D'OR

GUIDE HACHETTE 2010 1\*

GILBERT ET GAILLARD 2012 - 79/100

## LES VINS ROUGES



A.O.P CORBIÈRES

### CUVÉE ZOÉ

16€

**VIGNES ET CÉPAGES**  
CARIGNAN, SYRAH  
VIEILLES VIGNES DE CARIGNAN

**VINIFICATION**  
MACÉRATION CARBONIQUE DE CARIGNAN

LA COULEUR EST D'UN ROUGE PROFOND. LE NEZ EST PUISSANT AVEC DES NOTES DE CERISE.  
LA BOUCHE EST BIEN ÉQUILIBRÉE AVEC DES ARÔMES DE GARRIGUE ET DE CERISE.

CUVÉE 2010



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE G

22€

**VIGNES ET CÉPAGES**  
GRENACHE POUR MAJORITÉ

**VINIFICATION**  
VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC MACÉRATION LONGUE  
LÉGER PASSAGE EN BARRIQUE

LA CUVÉE G 2007 SE CARACTÉRISE PAR UNE ROBE D'UN ROUGE GREMAT. AU NEZ, IL SE DÉGAGE  
DES ARÔMES INTENSES DE FRAMBOISE ET DE CASSIS. LA BOUCHE EST AMPLÉ, GOURMANDE ET  
CHARNUE. LA FINALE EST RAFFINÉE AVEC DES NOTES LÉGÈREMENT POIVRÉES.

CUVÉE 2007  
GUIDE HUBERT 2010 -  4  
GILBERT ET GAILLARD 2011 - 89/100



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE K

28€

**VIGNES ET CÉPAGES**  
94 % SYRAH, 6 % GRENACHE NOIR

**VINIFICATION**  
VENDANGES MANUELLES ET TRI DU RAISIN  
VINIFICATION EN BARRIQUES EN CAVE RÉFRIGÉRÉE  
ELEVAGE DE 12 MOIS EN BARRIQUE

UN VIN DE GARDE, ÉLÉGANT ET FRUITÉ. AU NEZ, DES NOTES D'ÉPICES, DE FRUITS MÛRS ET  
D'ARÔMES TORRÉFIÉS. EN BOUCHE, UN VIN SAVOUREUX AVEC DES TANINS RICHES ET SOYEUX.

CUVÉE 2007  
GILBERT ET GAILLARD 2012 - 85/100

## LES CRUS D'ÉLÉGANCE



A.O.C CORBIÈRES

### CUVÉE ROMÉO

37€

#### VIGNES ET CÉPAGES

70% SYRAH, 30% CARIGNAN

#### VINIFICATION

RAISINS RÉCOLTÉS À PARFAITE MATURITÉ, EN CAGETTES.

VINIFICATION EN BARRIQUES DE 400 LITRES

ÉLEVAGE SUR LIES FINES PENDANT 12 MOIS. MISE EN BOUTEILLE SANS FILTRATION NI COLLAGE.

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR ROMÉO, UN VIN INTENSE ET GOURMAND. LE CHARME DES ARÔMES SUCRÉS DE CERISE ET DE CASSIS, L'ÉLÉGANCE D'UNE BOUCHE PUISSANTE, AROMATIQUE ET ÉQUILIBRÉE, SOUTENUE PAR DES TANINS DENSES ET TRÈS FINS. UN BOUQUET PERSISTANT QUI FAIT DE CETTE DÉGUSTATION UN MOMENT D'EXCEPTION.

#### CUVÉE 2007

MÉDAILLE D'ARGENT - DECANTER 2009

GUIDE HUBERT 2010 - 



VIN DE PAYS D'OC

### CUVÉE JULIETTE

37€

#### VIGNES ET CÉPAGES

CABERNET SAUVIGNON

CARIGNAN

#### VINIFICATION

RAISINS RÉCOLTÉS À PARFAITE MATURITÉ, EN CAGETTES. VINIFICATION EN BARRIQUES DE 400 LITRES. ÉLEVAGE SUR LIES FINES PENDANT 12 MOIS. MISE EN BOUTEILLE SANS FILTRATION NI COLLAGE.

LA ROBE EST INTENSE. DES ARÔMES DE CASSIS, DE MÛRES ET DE NOTES TOASTÉES SE RÉVÈLENT AU NEZ. LA BOUCHE EST PUISSANTE ET ÉLÉGANTE, UN BEL ÉQUILIBRE AVEC DES TANINS D'UN GRAIN TRÈS FIN.

#### CUVÉE 2007

GUIDE HUBERT 2010 - 