HOTEL DU CHATEAU

HOTEL & SPA CARCASSONNE

le Bar

HOTELS
CHARME & DESIGN

“ Inventer des hôtels, créer des ambiances „

Spécialités locales

Bières Artisanales blanches, blondes et brunes « Ciutat » (33cL)	5,50€
Bière Artisanale « Bière Force Belge » blonde (33cL)	6€
Pastis de Carcassonne *(Maison Cabanel - 2cL)*	5€
Muscat de Saint Jean de Minervois (6cL) *(Vin doux naturel)*	5€
Coupe Blanquette de Limoux (10cL)	6€
Carthagène Dorée ou Rouge (4cL) *(Apéritif à base de jus de raisin et d'alcool)*	5€
OR-KINA *(Maison Cabanel - 4cL)* *(Apéritif au goût amer, composé de vin blanc sec, de zestes et rubans d'orange amère, d'écorce de citron, ...)*	5€
Crème de menthe *(Maison Cabanel - 4cL)*	8€
Crème de citron *(Maison Cabanel - 4cL)*	8€
Micheline *(Maison Cabanel - 4cL)* *(Liqueur jaune et limpide au goût sucrée composée de plantes et d'épices distillées : Mélisse, Noix Muscades, Génépi, Cardamome)*	8€
Gin Boheme (4cL)	10€

Spécialités médiévales

Coupe médiévale (10cL) *(Blanquette de Limoux additionné de 2cl d'Hypocras)*	7€
Coupe occitane (10cL) *(Blanquette de Limoux avec vin blanc, Hypocras et jus de citron selon la recette de Raymond LANAU, caviste à Carcassonne)*	7€
Hypocras Blanc ou Rouge (4cL) *(Apéritif Médiéval à base de vin sucré parfumé aux arômates)*	5€

Vins

Au verre à partir de : *Consultez notre Menu « Vin au verre »*	5€
Kir Vin Blanc (12cL)	6€
Bouteille de Vin (75cL)	24€
Coupe Blanquette de Limoux (10cL)	7€
Kir Blanquette de Limoux (12cL)	7,50€
Bouteille de Blanquette de Limoux (75cL)	25€
Coupe Champagne Taittinger (10cL)	11€
Kir Champagne Taittinger (12cL)	12€
Bouteille de Champagne Taittinger (75cL)	85€

Apéritifs (4cL)

Ricard ou Pastis (2cL)	4,50€
Pastis de Carcassonne *(Maison Cabanel - 2cL)*	5€
Muscat (6cL)	5€
Hypocras Blanc ou Rouge	5€
Carthagène Dorée ou Rouge	5€
OR-KINA *(Maison Cabanel)*	5€
Martini Blanc ou Rouge	5€
Campari	5€
Cinzano	5€
Americano	5€
Suze	5€
Porto Niepoort Ruby	5€

Prix net, service compris

Bières Bouteille (33cL)

Heineken	5€
Bières Artisanales locales «Ciutat» Blanches, Blondes ou Brunes	5,50€
Bière Artisanale « Bière Force Belge » blonde	6€
Desperados « Original »	6€

Alcools & digestifs (4cL)

Vodka Eristoff	8€
Tequila	8€
Malibu	8€
Gin Gordon's	8€
Gin Juillet de Provence	10€
Gin Monkey 47	10€
Gin An Dúlamán	10€
Gin Boheme (Carcassonne)	10€
Cointreau	8€
Fernet Branca	8€
Grand Marnier	12€
Amaretto	8€
Anisette Marie Brizard	8€
Micheline *(Maison Cabanel)*	8€
Manzana	8€
Baileys	8€
Get 27	8€
Crème de Menthe *(Maison Cabanel)*	8€
Crème de Citron *(Maison Cabanel)*	8€
Crème de Gin Boheme (Carcassonne)	8€

Whisky (4cL)

JB	40°	8€
Jack Daniel's	40°	8€
Defender 5 ans	40°	8€
Defender 12 ans	40°	10€
Chivas Regal 12 ans	40°	10€
Ballantine's classique	40°	7€
Ballantine's 17 ans	40°	18€
Ballantine's 30 ans	40°	42€
Linkwood 1990	46°	25€
Jameson Black Barrel	40°	10€
Bourbon Four Roses	40°	12€

Eaux de Vie (4cL)

Vieille Prune Joseph Cartron	42°	12€
Poire Joseph Cartron	43°	12€
Framboise Joseph Cartron	45°	14€

Rhums (4cL)

Rhum Bacardi blanc	37,5°	8€
Rhum Havana Especial Brun	37,5°	8€
Rhum J.M. BLanc	50°	8€
Rhum J.M. Paille (élevé sous bois)	50°	9€
Rhum J.M. VSOP rhum vieux agricole	43°	15€

Armagnac (4cL)

Duc de Camilhac	40°	8€
Dupeyron VSOP	40°	9€
Dupeyron Hors d'âge	40°	18€

Cognac (4cL)

ABK6 VS Premium	40°	8€
Maison Godet VS	42,5°	10€
Maison Godet XO Excellence	40°	17€

Calvados (4cL)

XO 8 ans Roger GROULT	41°	12€
XO 20 ans Marquis d'Aguessau	40°	32€

Eaux Minérales

Vittel 25 cL	4€
Evian 1L	6€
Perrier 33 cL	4€
Badoit 1L	6€

Boissons sans alcool

Sirops *(Grenadine, fraise, menthe,orange pêche, citron, orgeat)*	3,50€
Limonade ou Diabolo (33cL)	4,50€
Coca-Cola et Coca-Cola zéro 33cL	4,50€
Schweppes Tonic 25cL	4,50€
Orangina 25cL	4,50€
Ice Tea 25cL	4,50€
Jus de Fruit Milliat 33cL	6,50€

Ananas, pomme, fraise, orange, framboise, tomate, poire et mangue

CAFÉS
ET RECETTES
GOURMANDES
NESPRESSO

NESPRESSO

INTENSO **3,50 €**
Torréfié et grillé ■■■■■■■■■□□□□ 8
Roasted and toasted

LEGGERO **3,50 €**
Céréales grillées et cacao ■■■■■■□□□□□□ 6
Toasted cereals and cocoa

DECAFFEINATO **3,50 €**
Dense et cacaoté ■■■■■■■□□□□□ 7
Dense and cocoa

■■■■■■□□□□□□
Intensité du café – *Coffee intensity*

ICED COFFEE **5,00 €**
Café Nespresso frappé avec de la glace pilée
Blend of a Nespresso coffee with crushed ice

FLAT WHITE **4,50 €**
Mélange onctueux d'un café Nespresso et de lait chaud surmonté d'une fine couche de mousse de lait chaud
Smooth blend of a Nespresso coffee with hot milk topped with a thin layer of hot milk foam

CHOCOLAT CHAUD **4,00 €**
Chocolat et lait chaud
Chocolate with hot milk

THÉ & INFUSION **4,00 €**
Découvrez notre sélection de thés et infusions
Ask for our selection of teas & herbal teas

ESPRESSO MACCHIATO **4,00 €**
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud
Nespresso coffee topped with a dash of hot frothed milk

CAPPUCCINO **4,50 €**
Café Nespresso surmonté de mousse de lait chaud
Nespresso coffee topped with hot frothed milk

LATTE MACCHIATO **5,00 €**
Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un café Nespresso
Smooth blend of hot frothed milk, hot milk and a Nespresso coffee

MACCHIATO DU CHÂTEAU **6,00 €**
Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un café Nespresso aromatisé à la fraise, surmonté de praliné concassé
A sumptuous blend of hot milk, creamy hot frothed milk and a strawberry fl avoured Nespresso coffee, topped with cruched praline

IRISH COFFEE **10,00 €**
Mélange d'un café Nespresso et d'une touche de whisky surmonté de mousse de lait chaud
Smooth blend of a Nespresso coffee with whisky and sprinkled with hot frothed milk

Cocktails

Cocktails sans alcools

Atomic Freeze — 8€
Jus de pomme local (10cl), jus d'ananas (2cl), sirop d'Orgeat (1cl) et sirop de Fraise (1cl).

Paradise — 9€
Jus d'orange (10cl), jus d'ananas (10cl) et sirop de Grenadine (4cl).

Virgin Bloody Mary — 9€
Jus de Tomate (20cl), jus de citron (1cl), quelques gouttes de Tabasco et sel de Céleri.

Virgin Spritz — 10€
Schweppes Tonic (10cl), Jus d'Orange (4,5cl) et sirop de Grenadine (1cl).

Cocktails avec alcools

Coupe Médiévale — 7€
Blanquette de Limoux (8cl) et Hypocras blanc (2cl).

Coupe Occitane — 7€
Blanquette de Limoux (6cl), Vin blanc (2cl) Hypocras blanc (2cl) et jus de citron

Apérol Spritz Médiéval — 9€
Apérol (7cl) et Blanquette de Limoux (7cl)

Malibu Sunrise — 9€
Malibu (4,5cl), jus d'orange (9cl) et sirop de Grenadine (1,5cl)

Cocktail du Château — 11€
Gin (4cl), Curaçao bleu (2cl), Champagne (2cl) et jus d'orange (6cl)

Crème d'élixir — 11€
Crème « Douceur de Bohème » de Carcassonne (2cl) et Blanquette de Limoux (6cl).

Elixir Médiéval — 12€
Hypocras rouge (6cl), Gin (3cl), jus de citron (1,5cl) et un trait de miel.

Lumière d'été — 12€
Hypocras blanc (6cl), Vodka (3cl), jus de citron (1,5cl) et un trait de sirop de Menthe.

Expresso Baileys — 12€
Baileys (4,5cl), Vodka (3cl) et un expresso.

Kamikaze Blue — 12€
Vodka (4cl), Curaçao bleu (3cl) et jus de citron (4cl)

Knob Creek Manhattan — 12€
Whisky (6cl), accompagné de Martini Blanc (3cl)

Negroni — 12€
Gin (4cl), Campari (4cl) et Martini Rouge (4cl)

White Lady — 14€
Gin (4cl), Cointreau (4cl) et jus de citron (3cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can seriously damage your health, consume in moderation.

Les Tapas

L'INSTANT APERITIF Assortiment (par nos producteurs locaux) : 9€
- Olives vertes Lucques du domaine des Pères 11800 Trébes
- Amandes grillées de chez Terreamandes 11200 Ornaison
- Biscuits salés aux truffes de la bicuiterie Maury 11250 Cazilhac

DÉGUSTATION POISSON (par les Viviers Cathares Lac de Montbel 11230 Rivel) :
- Gravlax de truite en petit pavé tranché à l'aneth et aux baies roses (environ 120g) 15€
- Tranches de saumon fumé bio (environ 140g) accompagné de ses condiments locaux 18€

DÉGUSTATION de la terre *(par la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes)* - Assortiment de 160g en 12 tranches
- *Servi en juin, juillet, août et septembre* - 15€

FILET MIGNON du Cantal, Salaison de 2 jours, fumaison de 4h et séchage de 3 jours -en 4 tranches-
MAGRET DE CANARD de Sarlat, Salaison de 24h, fumaison de 4h et séchage de 2 jours -en 4 tranches-
TAUREAU poivré de Camargue, Salaison de 2h et fumaison de 2h -en 4 tranches-

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGE *(par Maison Maximiliano JABUGO)* 28€
- Paletta de Jabugo (50g), Lomito de Jabugo (50g), Chorizo de Jabugo (50g), Saucisson de Jabugo (50g
Comté, 18 mois d'affinage

Les petits plats en bocaux cuisinés en France
Maison MEUNIER (traiteur à Lyon)

SOUPES BIO 10€
Le velouté de potiron
Le potage de légumes
La crème de tomate

PÂTES 16,50€
Les lasagnes de thon
Les tortellini chorizo
Les demi-lunes de saumon
Le risotto aux morilles

LES PLATS 18,50€
Le chili végétarien
Le poulet fermier à la basquaise
La blanquette de veau
Le cassoulet gastronomique

LES DESSERTS 7€
Les crêpes suzette
La crunch d'ananas à la vanille
Le diplomate

La Belle Aude
Glaces artisanales produites à Carcassonne
5,50€ - Pot de 125mL

Sorbet : Citron, Fraise, Framboise, Mangue

Glace : Vanille, Caramel, Chocolat, Café

HÔTEL DES REMPARTS ★★★★★ AIGUES-MORTES
HOTEL DU CHATEAU ★★★★ CARCASSONNE
MONTMORENCY ★★★ CARCASSONNE
HÔTEL L'OCTROI ★★★ CARCASSONNE
minelseb.com