Domaine de Gaillac
Causse du Larzac

FORMULES

Entrée/ Plat	26€
Plat/ dessert	23€
Entrée/ plat/ dessert	31€
Entrée/ plat/ fromage/ dessert	36€

ENTREES

Assiette de charcuteries maison
Tartelette de ris d'agneaux aux morilles
Salade de saison, fromage frais de brebis aux herbes
Gravlax de saumon, mousse citronnée et aneth
Farçous aux épices douces et raisin de corinthe

PLATS

Fondant de boeuf
Pièce de veau du Ségala
Omelette au roquefort
Saucisse maison grillée
Truite bio du Durzon, salpicon de legumes

Accompagnement : Aligot, legumes rotis
Sauces : Roquefort, poivre

MENU ENFANT 12€

Salade de melon
Saucisse ou Pièce de Veau
Fondant au chocolat ou
Boule de glace

ASSIETTE DU RANDONNEUR 24€

Salade, crudité, charcuterie, tarte salé, fromage

DESSERTS

Assiette de fromage : Roquefort, perail, tome de brebis
Onctueux châtaigne - glace vanille
Fondant au chocolat - glace vanille
Crème brûlée
Pavlova
Passion-Praliné

LES VINS

Mas Fabregous

ROUGE

Croquignol **18€**
Vin de pays des coteaux du salagou 2023
Alicante - Grenache - Carignan 13.5°

Sentier botanique *34€*
AOC Terrasses Larzac 2019
60% Syrah - 30% Grenache
10% Carignan 13.5°

BLANC

Chapitre 7 **18€**
Vin de pays des coteaux du salagou 2025
Grenache blanc - Vermentino 13.5°

Sentier botanique 27**€**
AOC Coteaux du languedoc 2024
Grenache blanc - Vermentino - Roussanne - Viognier

ROSE

Rosé de Juliette **14€**
AOC coteaux du Languedoc 2025
90% Grenache - 10% Syrah 13.5°

Les Filles de Septembre

ROUGE

Manon des vignes **42€**
Côtes de Thongues 2023

BLANC

Clos Marine 24**€**
Côtes de Thongues 2023

LES VINS

La Bastide des Songes

ROUGE

Nielloccio **18€**
Pays d'oc 2023
100% nielluccio

Les moulières 22**€**
IGP Pays d'oc 2024
80% Cabernet sauvignon - 20% Syrah 14°

BLANC

Gewurztraminer **17€**
Pays d'oc 2022
100% Gewurztraminer 14.5°

Chardonnay **18€**
Pays d'oc 2024
100% Chardonnay 14°

ROSE

Rosé Grenache **15€**
Pays d'oc 2024
100% Grenache

Fonjoya

ROUGE

Calade rouge **15€**
Vin IGP pays Herault Mont Baudile 2024
50% Syrah - Grenache - Carignan 13°

BLANC

Calade Blanc **15€**
Vin IGP pays Herault Mont Baudile 2024
Carignan blanc - Grenache blanc - Viognier - Marssanne 12°

ROSE

Calade rosé **15€**
Vin IGP pays Herault Mont Baudile 2024
50% Grenache - 30% Syrah - 20% Carignan 13°

LES CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

Blanc de blanc

Le Claud	25€

LES BOISSONS

SOFT 2.50€

Coca
Orangina
Ice tea
Oasis Tropical
Perrier
Jus : orange, pomme, multifruits
Limonade

Les sirops : 1.50€

Menthe, grenadine, châtaigne, pêche, orgeat, cerise, citron, noisette, caramel, violette, anis

Diabolo 3€

Eau minérale 4€ Pétillante 5,5€

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Thé/ infusions	3€
Chocolat chaud	3.5€

VIN

Rouge, blanc, rosé

Au verre	*2,50€*
Kir	3€
½	5€
75cl	8€

APÉRITIF

Whisky	4€
Pastis 51	2€
Ricard	2€
Pastis des Homs	2,5€
Aveze	3€
Salers	3€
Suze	3€
Martini blanc	3€
Martini rosso	3€
Muscat	3€
Delice de coing	3€

DIGESTIFS 4€

Crème de cassis
Crème de pêche
Cognac
Armagnac
Poire William
Get 27

BIÈRES

Pression blonde 33cl 2,50€
Bouteille Larzac 33cl : 3,50€
blond, blanche, ambré, IPA
Picon bière 3,50€