

Apéritifs & cocktails

Pastis et Ricard	4€20 / 2cl
Suze, Campari, Vermouth	4€80 / 6cl
Porto Ruby Sandeman (rouge ou blanc)	4€80 / 6cl
Muscato de Rivesaltes, Domaine Trilles	4€80 / 8cl
Gin Gibson's	7€20 / 4cl
Vodka Wiborowa	7€20 / 4cl
Rhum Blanc Havana Club 3 ans	7€20 / 4cl
Kir Chardonnay	5€00 / 12cl
Kir Blanquette	6€50 / 12cl
kir	8€50 / 12cl
Kir Royal (Champagne Drappier)	9€50 / 12cl
Campari Soda, Gin Tonic	8€20 / 12cl
Bloody Mary, Whisky Soda	8€20 / 12cl
Vodka Orange, Gin Fizz	8€20 / 12cl
Americano Maison	8€60 / 12cl

Eaux minérales

Vittel, Evian, San Pellegrino, Badoit 3€80/50cl ou 4€90/1L
Perrier et Eau de Perrier 3€30/33cl ou 4€90/50cl ou 6€60/1L

Nos Bières régionales* 33cl

Bières classiques

Les Softs

La Kor'bière, Abbaye de Fontfroide, Narbonne Blonde ou Blanche*	4€90
La Ciutat, Les brasseurs de la Cité, Carcassonne Blonde ou Brune*	4€90
La Trencavel, Brasserie Trencavel, Vendres Blonde*	4€90
Pression Heineken	3€30 / 25cl
Heineken sans alcool	4€40 / 33cl
Grimbergen Blonde	4€90 / 33cl
Affligem Blonde	4€90 / 30cl
Granini Fraise, Abricot, Orange, Pomme	3€90 / 25cl
Orangina	3€90 / 25cl
Coca-Cola ou Light ou Zéro, Fanta Orange, ...	3€90 / 33cl
Fruits Pressés	4€90 / 25cl

Whiskies & bourbons

William Lawson	7€20 / 4cl
J&B Rare	7€20 / 4cl
Jack Daniel's	8€40 / 4cl
Canadian Club	8€40 / 4cl
Ballantines	8€40 / 4cl
Chivas Regal	9€60 / 4cl
Aberlour Pure Single	9€60 / 4cl





La Vicomté

La carte

Les entrées

- Entrée du marché 6.90€
- Tartare de légumes de **notre région** à l'huile d'olive **de Lucques**, glace **au lait de brebis Aveyronnais** 9.00€
- Foie gras de canard mi-cuit, figues pochées à la Cartagène, muffin au poivre de Sichuan 14.50€

Les plats

- Pavé de maigre de Méditerranée, pistou à la tapenade d'olives Lucques, pommes de terre du Pays de Sault cuites dans un jus paella 18.00€
- Viande du marché 12.70€
- Poisson du marché 12.70€
- Pâtes du marché (**Domaine de Périès à Lasbordes - 29km de Carcassonne**) 10.35€
- Cassoulet cuisiné au porc et manchons de canard (20 min d'attente) 16.50€
- Filet de bœuf grillé, frites et salade verte jus corsé  24.00€
- Burger de **veau Gascon** et Bethmale servi avec frites et salade verte  23.00€

Fromages & desserts

- Assiette de 3 fromages régionaux (Bethmale, chèvre, tome de chèvre) 6.50€
- Dessert du marché 5.80€
- Figues de Pays, crémeux au chocolat blanc, fines meringues à la violette de Toulouse 7.00€
- Le carré tout chocolat et praliné 7.00€
- Glaces/Sorbets** 1 boule 2.50€ 2 boules 4.00€ 3 boules 5.20€

**Parfums de glaces

Vanille, chocolat, caramel à la fleur de sel de Gruissan, marron, café, miel de Garrigues et amandes, yaourt

-Sorbets

Fraise, pêche jaune de l'Aude, citron, abricot de l'Aude, framboise, mangue fruit de la passion, cassis bio

Nos glaces et sorbets proviennent de chez **la Belle Aude**

Les menus

Menu du marché

22.50€

Entrée : salade du marché OU entrée du marché

Plat : viande du marché OU poisson du marché ou pâtes du marché

Dessert : assiette de 2 fromages régionaux OU coupe de glace 3 boules OU dessert du marché

La composée

12.00€

Maxi salade du marché servie avec 1 verre de vin, OU 1 bière, OU 1 soft

Petits gourmets

9.50€

- 1 plat de l'ardoise ou nuggets de poulet + 1 dessert (yaourt ou glace) + boisson Seule différence les portions sont plus petites - Jusqu'à 12 ans

Effervescents

Crémant des Sieurs d'Arques, Limoux	8€00 Cpe 12cl / 40€00 Btl	75cl
Bulles de Blanquette des Sieurs d'Arques, Limoux	6€50 Cpe 12cl / 33€00 Btl	75cl
Blanquette Maison Guinot, Limoux	7€00 Cpe 12cl / 35€00 Btl	75cl
La coupe de Champagne Drappier	11€00/12cl	
Champagne Taittinger Brut Réserve	40€00/37,5cl ou 72€00 /	75cl
Champagne Taittinger Brut Millésimé		95€00 / 75cl
Champagne Tsarine Brut Premium		59€00 / 75cl
Champagne Laurent Perrier Brut		69€00 / 75cl



Inventez vos vacances en Occitanie !
Téléchargez notre Application Cite Hotels



Nos Vins

Nos vins Rouges

	15cl	50cl	75cl
AOP Minervois, Château La Grave, Cuvée Expression		18€00	23€00
IGP Pays d'Oc, Domaine Villepeyroux	6€50		25€00
AOP Côtes du Roussillon, Domaine Trilles, Cuvée Initiation	7€00		30€00
AOC Cabardès, Domaine Loupia, Cuvée Julie BIO	6€00		25€00

Nos vins Rosés

IGP Pays d'Hérault, Domaine la Colombette, Cuvée 10	6€50		26€00
AOP Minervois, Château du Donjon		15€00	20€00
IGP Pays d'Oc, Domaine Guinot	5€00		22€00
AOC Corbières, Le Cellier des Demoiselles		18€00	22€00

Nos vins Blancs

IGP Pays d'Oc, Domaine Les Jamelles, Blanc Organic BIO	7€00		30€00
AOP Corbières, Le Cellier des Demoiselles		17€50	24€00
IGP Pays d'Oc, Domaine Villepeyroux	5€00		20€00
IGP Côtes Catalanes, Domaine Trilles, Tio Tio	5€00		22€00

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné	1€80
Café au lait, Chocolat (Max Havelaar équitable)	3€30
Le Palais des Thés	2€80
Les infusions	2€80
Irish Coffee 	11€00

Digestifs

Crème de Menthe Cabanel, Carcassonne	5€00/4cl
Armagnac Château de Laubade VOSP	8€40/4cl
Fine de Cognac VSO Hennessy	8€40/4cl
Cognac Hennessy XO	16€00/4cl
Calvados Christian Drouin VOSP	8€40/4cl
Bailey's, Cointreau	7€20/4cl
Grand Marnier	7€20/4cl
Eaux de vie Poire Williams, Framboise, Mirabelle	12€00 / 4cl