

Yannick PORAS VIGNERON à LE MAS DU ROUYRE, 34 390 SAINT-MARTIN DE L'ARCON

TEL/FAX : 04 67 95 69 26 – MOBILE : 06 81 91 65 36

Messagerie : [contact@lemasdurouyre.com](mailto:contact@lemasdurouyre.com)

Site Internet: [www.lemasdurouyre.com](http://www.lemasdurouyre.com)



# Le MAS DU ROUYRE

*Allie les produits de la terre et du  
vignoble montagnard*

*Spécialités montagnardes - Carte des vins*

*Situé sur les flancs sud du CAROUX, la montagne emblématique du Parc Naturel du Haut Languedoc, le Vignoble du Mas du Rouyre produit des vins de qualité depuis 1995 certifiés en Agriculture Biologique depuis 2012. Pour rendre plus agréable la dégustation de ceux-ci nous proposerons à partir de avril 2013 le service d'assiettes de produits fermiers pour l'apéritif et le repas pendant les heures d'ouverture du caveau. Pour plus d'informations sur les tarifs, contactez-nous par téléphone ou visitez notre site Web à l'adresse indiquée ci-dessus.*

**Dégustation des vins gratuite et vente  
au caveau.**

**BAR vigneron avec assiettes Terroir  
aux heures d'ouverture du caveau**

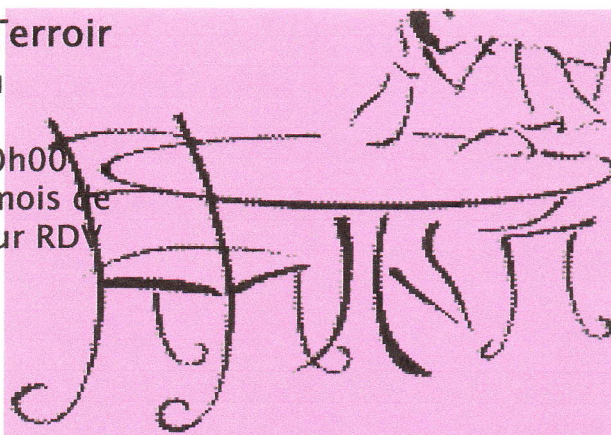
**De juin à Septembre:**

**Du lundi au samedi de 17h00 à 20h00**

**Le reste de la journée, les autres mois de  
l'année ainsi que le Dimanche : sur RDV**

Nous acceptons toutes les principales  
cartes de crédit.

Les chèques sont acceptés.



## *Assiette truite 9,00€*

*Liliane et Fernand de la Pisciculture « Le Moulin de Napoléon » MONS LA TRIVALLE*

*Terrine, rilette, tranche et filet de truite.*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : CHARDONNAY*

## *Assiette Huitres 7.50€*

*Fred et Sandrine BLACHE MAS HAUT 34140 MEZE ou VARO Jean-Philippe Producteur au MOURE BLANC*

*6 huitres moyennes, citron et beurre*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : CHARDONNAY*

## *Assiette AB VEGETALE 7,50€*

*Jean-Louis REY et Caroline RONDINEAU Les jardins du SALVET 34390 OLARGUES*

*Pâté végétaux à la châtaigne (ail des ours, tomates olives et ortie genièvre). Pestos à l'ail des ours).*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : ROC ROUGE ou CAMI D'AMOUR*

## *Assiette Canard gras 10,00€*

*Yolande et Philippe TINON BOUSCATEL 81360 MONTREDON LABESSONNIE TARN*

*Fritons, rillettes, magret séché et magret farci*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : TERRADOU*

## *Assiette Foie gras 12,00€*

*Yolande et Philippe TINON BOUSCATEL 81360 MONTREDON LABESSONNIE TARN*

*foie gras entier semi conserve, cou farci et magret séché.*

*Confiture figues*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : BLANC TRADITIONNEL LIQUOREUX*

## *Assiette charcuterie 8,50€*

*Marie-Odile et Bernard CASCALES de la ferme « Le Juge » COURNIOU*

*Saucisse sèche, Bougnette, Pâté de foie, Boudin de viande et Andouille de couenne.*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : ROC ROUGE ou CAMI D'AMOUR*

## *Assiette AB charcuterie et chèvre 11,50€*

*Blandine et Rolland DENLAUX « LES CABRIALS » LA SALVETAT*

*Pâté de tête, saucisse, saucisson, boudin et pâté de campagne. Tome et Buchette cendrée .*

*Pain (farine BIO)*

*Vin conseillé : ROC ROUGE ou CAMI D'AMOUR*

## *Assiette Dessert 4,50€*

*Flora PRADIER Les Ruchers du Hauts Languedoc SOUMATRE FAUGERES*

*Croquants aux amandes ou figues, Amandiers de Faugères et rochers noix.*

*Vin conseillé : BLANC TRADITIONNEL LIQUOREUX*

## *Assiette fromages 4,50€*

*Chèvre: Hélène et Guy BOSSO Le Causse à BEDARIEUX*

*Brebis tome au lait cru **AB**: Lucien et Françoise VIALA MARMOULIERES 81260  
ANGLES*

*Vache tome au lait cru: Cédric RIGNAC EARL de la BARAQUETTE 34610  
CASTANAET LE HAUT*

*Médailon et tomes avec miel ou gelée de golden safranée*

*Pain (farine BIO)*

*Vins conseillés : VIOGNIER, TERRADOU OU BLANC TRADITIONNEL*

## *Assiette TAPAS 4,50€*

*Tapenades sur pain et olives*

*Pain (farine BIO)*

*Vins conseillés : VIOGNIER, CHARDONNAY ET BLANC TRADITIONNEL*

# CARTE DES BOISSONS

## Sans alcool

Jus de raisin La Ferme du Sanglier **AB** La bouteille 6€50 le verre 20 cl 2€00

Jus de Pomme SICA du CAROUX La bouteille 6€50 le verre 20 cl 2€00

eau gazeuse La bouteille 2€50 le verre 20 cl 0€50

eau plate La bouteille 2€50 le verre 20 cl 0€50

Sirop de Lavande LE SALVET **AB** 1€50

Sirop de Gingembre LE SALVET **AB** 1€50

Sirop de Coing LE SALVET **AB** 1€50

Sirop de Menthe Fraiche LE SALVET **AB** 1€50

Sirop de Sureau LE SALVET **AB** 1€50

Sirop de Chataigne LE SALVET **AB** 1€50

## Boissons chaudes

Café Yachil CHAPPAS (mexique) 2€00

tisane 2€00

# CARTE DES VINS

LAUZE NOIRE 2011 La bouteille 14€70 le verre 10 cl 3€00

TERRADOU 2009 La bouteille 11€50 le verre 10 cl 2€20

ROC ROUGE La bouteille 8€70 le verre 10 cl 1€70

CAMI D'AMOUR **AB** La bouteille 8€70 le verre 10 cl 1€70

CHARDONNAY La bouteille 11€25 le verre 10 cl 2€25

VIOGNIER **AB** La bouteille 16€20 le verre 10 cl 3€25

BLANC TRADITIONEL LIQUOREUX La bouteille 23€25

le verre 10 cl 4€70

# LES PRODUCTEURS

LE MAS DU ROUYRE 04 67 95 69 26



Fromage s de chèvres, Hélène et Guy BOSSO Le Causse à BEDARIEUX 04 67 23 04 21

Flora et Estella PRADIER Les Ruchers du Hauts Languedoc (06) 19 43 36 54

Huitres de BOUZIGUES VARO Jean-Philippe (06) 87 87 41 68

Yolande et Philippe TINON BOUSCATEL (05) 63 75 14 47

Porc, Marie-Odile et Bernard CASCALES de la ferme « Le Juge »(04) 67 97 11 11



Porc et fromage s de chèvres, Blandine « LES CABRIALS » 06 30 84 34 33



Liliane et Fernand de la Pisciculture « Le Moulin de Napoléon » (04) 67 97 71 61



Jus de raisins, Sylvie TEYSSIER La Ferme du Sanglier (04) 67 23 69 85



Siróp et paté svégétaux, Caroline RONDINEAU e LE SALVET (04) 67 97 08 47



Claude FLEUROT Le pain de fonbine (farine AB) 04 67 23 46 25



Fromage vache, Cédric RIGNAC EARL de la BARAQUETTE 06 85 31 62 01

Fromage Brebis, Lucien et Françoise VIOLA MARMOULIERE 05 63 70 90 39



Safran, Mireille et Didier RIOUST COMBES 04 67 95 18 67