

Yannick PORAS VIGNERON à I.F. 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

Site Internet: 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'assiette de produits fermiers pour l'apéritif 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.

**APERITIF FERMIER chez le vigneron
aux heures d'ouverture du caveau
Du lundi au samedi : de 17h00 à
20h00
Dimanche : sur RDV**

Nous acceptons
toutes les
principales cartes



Assiette truites 7,30€

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

Terrine, rillettes, tranches et filet de truites.

Pain (farine BIO)

Vin conseillé : CLAIRETTE ou CHARDONNAY

Assiette Huitres 6.00€

*Didier MINARRO Producteur de coquillage (ostréiculteur traditionnel) à BOUZIGUES ou Mr
ARCELLA Producteur à LOUPLAN*

6 huitres moyennes, citron et beurre Pain (farine BIO)

Vin conseillé : CLAIRETTE ou CHARDONNAY

Assiette AB VEGETALE 6,50€

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 8,00€

Franck ASSEMAT La ferme du Plateau des Lacs, ANGLES TARN

Pâtés, rillettes, magret séché et saucisse de canard.

Pain (farine BIO)

Vin conseillé : TERRADOU

Assiette Foie gras 9,10€

Franck ASSEMAT La ferme du Plateau des Lacs, ANGLES TARN

Bloc de foie gras, cou farci et magret séché de canard .

Confiture figues entières

Pain (farine BIO)

Assiette charcuterie 6,50€

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 chèvre et charcuterie 8,90€

Blandine et Rolland DENLAUX « LES CABRIALS » LA SALVETAT

Pâté de tête et pâté de campagne. Tome, Buchette cendrée et fig'brials.

Pain (farine BIO)

Vin conseillé : ROC ROUGE ou CAMI D'AMOUR

Assiette Dessert 3,50€

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 3,50€

Chèvre: Hélène et Guy BOSSO Le Causse à BEDARIEUX

ET

Brebis: Delphine SARDA la Maitairie Neuve LES VERRERIES DE MOUSSAN

Médaille et buche et miel

Pain (farine BIO)

Vin conseillé : VIOGNIER, TERRADOU OU BLANC TRADITIONNEL

CARTE DES BOISSONS

Sans alcool

Jus de raisin La Ferme du Sanglier AB La bouteille 5€50 le verre 20 cl 1€50

Jus de Pomme SICA du CAROUX La bouteille 5€50 le verre 20 cl 1€50

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€00

Sirop de Gingembre LE SALVET AB 1€00

Sirop de Coing LE SALVET AB 1€00

Sirop de Menthe Fraiche LE SALVET AB 1€00

Sirop de Sureau LE SALVET AB 1€00

Sirop de Chataigne LE SALVET AB 1€00

CARTE DES VINS

LAUZE NOIRE La bouteille 11€50 le verre 10 cl 3€20

TERRADOU 2007 La bouteille 9€50 le verre 10 cl 1€50

ROC ROUGE La bouteille 7€50 le verre 10 cl 1€

CAMI D'AMOUR La bouteille 7€50 le verre 10 cl 1€

ROC ROUGE La bouteille 7€50 le verre 10 cl 1€

CLAIRETTE La bouteille 8€50 le verre 10 cl 1€25

CHARDONNAY La bouteille 8€50 le verre 10 cl 1€25

VIOGNIER La bouteille 13€050 le verre 10 cl 2€00

BLANC TRADITIONEL LIQUOREUX La bouteille 18€50

le verre 10 cl 4€00

LES PRODUCTEURS

LE MAS DU ROUYRE 04 67 95 69 26



Hélène et Guy BOSSO Le Causse à BEDARIEUX 04 67 23 04 21

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

Huitres de BOUZIGUES Didier MINARRO - OSTREICULTEUR TRADITIONNEL 06 82 90 88 40

Franck ASSEMAT La ferme du Plateau des Lac (05) 63 50 16 72

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



Blandine et Rolland DENLAUX « LES CABRIALS » 06 30 84 34 33

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



Sylvie TEYSSIER La Ferme du Sanglier (04) 67 23 69 85



Caroline RONDINEAU et Jean-Louis REY LE SALVET (04) 67 97 08 47



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



Dephine SARDA La Maitairie Neuve Les VERRERIES DE MOUSSAN 04 67 95 72 65