

Bienvenue au restaurant le village
Welcome to restaurant le village



L'EQUIPE VOUS PROPOSE UN BON MOMENT DE DECOUVERTE
A TRAVERS DES
SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF
ALEXANDRE OBLET
ASSOCIEE A
UNE SELECTION DE VINS DU TERROIR
AINSI QUE LES PETITS PLAISIRS
D'UN BON REPAS

THE TEAM OFFERS YOU A GREAT TIME OF DISCOVERY THROUGH
SUGGESTIONS FROM OUR CHEF
Alexandre Oblet
COMBINED WITH A SELECTION OF LOCAL WINES AS WELL AS THE
LITTLE PLEASURES OF A GOOD MEAL



Prenez le temps d'un apéritif

Take time for an apéritif



LES SOFTS

THE SOFTS

Coca-cola 33 cl	3€50
Coca-cola zéro 33cl	3€50
Orangina 25 cl	3€50
Ice tea 33 cl	3€50
Perrier 33 cl	3€50
Tonic schweppes 33 cl	3€50
Fanta orange 33 cl	3€50

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICE

Orange (orange) 25 cl	3€50
Ananas (pineapple) 25 cl	3€50
Abricot (apricot) 25 cl	3€50

SIROPS

SYRUPS

Pêche (Peach) 20 cl	2€50
Cassis (Blackcurrant) 20 c	2€50
Menthe (Mint) 20 cl	2€50
Fraise (Strawberry) 20 cl	2€50
Grenadine (Grenadine) 20 cl	2€50
Citron (lemon) 20cl	2€50



Prenez le temps d'un apéritif

Take time for an apéritif



LES APERITIFS

APERITIFS

Whisky Label 5 Ecossais 3cl 4€50
Irish Whisky Connemara Irlandais single malt 3cl 12€
Whisky Talisker 10 ans single malt 3cl 15€
Whisky Akashi japonais 12€
Ricard 3€
Martini Rosso rouge 4cl 4€
Martini Bianco 4cl 4€
Porto Tawny rouge 4cl 4€
Muscat de rivesaltes 4cl 4€
Rhum blanc Old Nick 3 cl 4€50
Gin Gibson's 4cl 4€50
Vodka Absolut blue 3cl 4€50
Vin orange Les beautés de Castigno 10cl 5€50 Bio
Kir vin blanc cassis, mur, châtaigne 12 cl 7€

BIERES

Beers

Heineken 25 cl 2€50
Leffe blonde 25 cl 3€50
Chimay brune 33 cl 4€
1664 sans alcool 25 cl 3€50

NOS COCKTAILS 10€

OUR COCKTAILS

Ti'punch:

4cl de rhum blanc
1/4 de citron vert pressé
citron vert en tranches
2cl de sirop de canne

Gin tonic:

4cl de Gin
citron vert pressé
8cl de tonic
glaces

Spritz:

6cl de d'Apèrol
9cl de Proseco
3cl eau gazeuse
glaces
rondelle d'orange

Bora bora:

¼ jus de citron
glaçons
1 cl grenadine
6 cl jus de passion
10 cl jus d'ananas
10 cl de rhum
et sans alcool 7€

Menu enfant 10€50

Children menu

maximum 13 ans



UN SIROP AU CHOIX

A syrup of your choice

Pêche, Cassis, Menthe, Fraise,

Peach, Blackcurrant, Mint,
Strawberry, Grenadine

LEURS PLATS

THEIR MAIN MENU

Nuggets Patate du chef

Chef's potato nuggets

ou

Steak haché patate du chef

Chef's chopped steak and potato

LEURS DESSERTS

THEIR DESSERTS

Glaces 2 boules au choix

Chocolat ,Fraise,Vanille ,Coco ,Sorbet citron

Ice cream two scoops of your choice

Chocolate, Strawberry ,Vanilla, Coconut, Lemon sorbet

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Menu du jour 17€50

Uniquement en semaine le midi sauf le dimanche
only weekdays at lunch time except Sunday



ENTRÉES

STARTERS

Terrine de grand mère
Grandma's terrine

PLATS

MAIN DISHES

Couscous

DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat
Chocolate mousse



NOS GRANGS CLASSIQUES

Our great classics

Camembert au four

(Pomme de terre, charcuterie, salade)

19€

Baked camembert potato cold cuts salad

Salade de chèvre chaud

(Toaste, chèvre, lardon, salade)

17€

Warm goat cheese salad

Le Végétarien

(Burger patate douce, chèvre, salade)

17€

Sweet potato burger goat cheese salad



NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Notre carte

Our menu

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Crumble d'escargot crème d'ail 12€

Snail crumble with garlic cream

Tartare saint jacques gingembre citron vert 12€

Scallop tartare with ginger and lime

Velouté de butternut 8€

Butternut squash soup

Œuf cocotte 10€

(crème de chorizo comme un pain surprise)

Egg cocotte

(with chorizo cream like a surprise bread)

NOS PLATS

OUR MAIN DISHES

Navarin d'agneau et ses petits légumes 20 €

Lamb stew with baby vegetables

Onglet de boeuf et son confit d'échalote 21€

Piece of beef with shallot confit

Entrecôte de taureau 250g 27€

Bull rib steak

Pavé de cabillaud crème de lard 20€

Cod fillet with bacon cream

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Baba au rhum version créole 10€

Creole rum baba

Nid d'abeille amande 8€

(Pâtisserie fourré crème fouettée vanille, amande dorée au caramel)
Honeycomb almond pastry filled with whipped cream vanilla
almonds golden with caramel

Glace le village 9€50

(glace cacahouète chantilly coulis chocolat)
Ice cream village (peanuts ice cream whipped cream chocolate coulis)

Glace colonel 9€50

(Glace citron, vodka)
Colonel ice cream and vodka lemon

Glace 2 boules au choix 6€

Scoop ice cream of your choice

Chantilly, Chocolat, Supplément 2€

Profiteroles 9€50

Café gourmand 9€50

Gourmet coffee

Assiette de Fromages 9€

Cheese plate

(Brie, Chèvre, Comté)

Nos formules midi ou soir

Entrée/Plat ou Plat/ dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 30€

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Crumble d'escargot crème d'ail 12€

Snail crumble with garlic cream

Tartare saint jacques gingembre citron vert

Scallop tartare with ginger and lime

Velouté de butternut

Butternut squash soup

Œuf cocotte

(crème de chorizo comme un pain surprise)

Egg cocotte

(with chorizo cream like a surprise bread)

NOS PLATS

OUR MAIN DISHES

Navarin d'agneau et ses petits légumes 20€

lamb stew with baby vegetables

Onglet de boeuf et son confit d'échalote

Piece of beef with shallot confit

Entrecôte de taureau 250g

Bull rib steak

Pavé de cabillaud crème de lard

Cod fillet with bacon cream

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Baba au rhum version créole

Creole rum baba

Nid d'abeille amande

(Pâtisserie fourré crème fouettée vanille, amande dorée au caramel)

Honeycomb almond pastry filled with whipped cream vanilla
almonds golden with caramel

Glace le village

(glace cacahouète chantilly coulis chocolat)
Ice cream village (peanuts ice cream whipped cream chocolat coulis)

Autre dessert de la carte supplément 2€

Eaux et Vins Cubis de Saint Chinian

Cubis waters and wines of saint chinian



EAUX WATERS

PLATE (still water)

Evian 50 CL 3€50
Evian 100 CL 6€50

GAZEUSE (sparkling water)

Sam pellegrino 50 CL 4€50
Sam pellegrino 100 CL 6€50

LES VINS AU PICHET WINES BY THE PITCHER

Blanc
Schisteil

Rosé
les tourterelles

Rouge
Saint Laurent Excellence

25cl	7€
50cl	11€
100cl	14€
Au verre 10cl	3€50

FAITE GLISSER ET CONSULTER
NOTRE CARTE DES VINS



CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS our white wine

-Domaine des Soulié, Mathilde: 2023 19€

Ce vin blanc très fruité et délicat dégage tout de suite des notes fruitées et florales que l'on retrouve en bouche pour un équilibre parfait, un régal !

-Domaine des Tourterelles, L'Hymne à Laurie : 2023 18€

Premier vin blanc AOP Saint-Chinian

Blanc du Domaine des Tourterelles. Cette cuvée offre un vin frais, élégant et très fruité. Un régal dès l'apéritif et tout au long d'un repas !

-Cave de Saint-Chinian, Le secret des Capitelles: 2023 19€

Ce blanc, dans un style floral et délicatement fruité sans tomber dans l'excès se trouve être plutôt rond et charmeur en bouche. Accompagnera vos salades d'été ou encore des fromages de chèvres frais

-Mas Champart, Blanc : 2021 27€

Voici une cuvée qui représente bien le style des vins blancs de l'appellation Saint-Chinian. Tout d'abord un nez complexe et délicat entre agrumes épicés et notes florales ensuite, une bouche savoureuse et ronde avec un bel équilibre pour garder une finale désaltérante. Un blanc de gastronomie.

NOS VINS ROSES-our Rosés wine AOP Saint Chinian Rosé

-Châteaux La Dournie, Classic: 2023 21€

Saint-Chinian est une appellation où le terroir se retrouve toujours dans l'identité des vins. Ce rosé ne fait pas exception à la règle. Tout d'abord un joli nez de fruits délicats, accompagné de touches délicatement toastées données par les schistes, pour finir sur une bouche savoureuse et fraîche. Quelle maîtrise, du grand art

-Domaine de Saint-Cels, Sous les pins : 2023 20€

Si vous aimez les rosés avec une belle robe claire et étincelante, vous allez tomber sous le charme. Mais attention la dégustation n'est pas en reste avec des arômes d'agrumes qui renforcent le côté frais de cette bouteille. À boire en toute occasion

-VIN ORANGE Châteaux Catigno: 2023 25€ Bio

Le nez est un voyage où le Muscat et le Viognier égrènent le chèvrefeuille, la fleur d'oranger, l'abricot mûr renforcée par l'amertume du cédrat, de la bigarade et du quinquina, et une persistance sur les épices et l'orange séchée

Bonne dégustations ...



CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGE our Red Wines

Terroir de schistes & Terroir Argilo-Calcaire
Shale Soils & Limestone and Claystone soils

-Bella Casta Châteaux Castigno 2023 20€ Bio

100% de Grenache noir. Robe rubis, brillante. Un grenache comme on les aime, croquant, gourmand, chargé de petits fruits rouges, framboise, griottes notes florales, En bouche, une grande souplesse et de la fraîcheur, sanguin, juteux

-Domaine Borie La Vitarèle, Les Terre Blanche : 2022 23€

Ce domaine décline l'ensemble de sa gamme autour des différents terroirs qui entourent le domaine, et sur (les terres Blanches) ces incontestablement la finesse, le plaisir et le fruit qui dominent.

-Domaine Belot, Vignalet : 2022 17€

Vous n'aimez pas les vins tanniques alors ce "Vignalet" est fait pour vous. Tout en rondeur et en fruit tout en gardant un joli caractère bien typique de Saint-Chinian. très facile à accorder avec tout type de cuisine.

-Domaine La Madura, Classic : 2021 25€

Cette cuvée est composée d'un bel assemblage des terroirs et de cépages traditionnels de Saint-Chinian. Ce qui permet de retrouver un joli bouquet très marqué par les arômes de garrigue et de maquis. La bouche est vive et souple et l'ensemble est fondu, un vin que l'on apprécie tout de suite.

-Clos Bagatelle, Au fil de soi : 2020 27€

Cette cuvée portait il y a quelques années le nom de "Veillée d'automne", mais rien n'a changé. Le bouquet est toujours aussi complexe et charmeur et les tanins sont à parfaite maturité un vin qui s'apprécie dès maintenant.

-Berlou Vignes Royales: 2021 22€

Cette cuvée est composée d'un bel assemblage des terroirs et de cépages traditionnels du Berlou. Ce qui permet de retrouver souplesse et l'ensemble est fondu, un vin que l'on apprécie tout de suite.

-Le loup des albières: 2021 32€

Le bouquet est charmeur et les tanins sont à parfaite maturité un vin qui s'apprécie dès maintenant.

Bonne dégustations...

Café et pousse café

Coffee and coffee pusher



Digestif

DIGESTIVE

Jet 27 ou 31 5cl	6 €
Armagnac Delaitre 4cl	6 €
Cognac Delaitre XO 4cl	15 €

Nos boissons chaudes

OUR HOT DRINKS

Café	2 € 50
COFFEE	
Café double	3 € 50
DOUBLE COFFEE	
Thé	3 € 50
TEA	
Tisanes	3 € 50
TISANES	
Chocolat chaud	2 € 50
HOT CHOCOLATE	
Cappuccino	4 € 90
CAPUCCINO	

ALLER ENCORE CINQ
MINUTES PRENONS LE TEMPS
ET UN DIGESTIF