



RESTAURANT
LA BERGERIE

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE


de CHATEAU
LASTOURS

Bienvenue à la table du Château de Lastours

Dans l'ancienne Bergerie du Château, le Chef et son équipe vous propose une cuisine méditerranéenne, locale et conviviale.

Les Grands Vins du Domaine rencontrent ces assiettes authentiques dans un accord parfait pour vous offrir une expérience gastronomique inoubliable.

MENU TERROIR INSPIRÉ

Un parcours entre terre, mer et garrigue, réinterprété avec finesse.

2 plats (Entrée, plat ou plat, dessert) 30€

3 plats (Entrée, plat, dessert) 38€

ENTRÉES

Floraison de légumes saisonniers, émulsion citronnée

•

Piquillo à l'avocat guacamole et carpaccio de lingue fumée

PLATS

Le poisson selon le marché, fondue de légumes du soleil
à l'huile d'olive de Lastours

•

Filet mignon de porc au thym sauvage, pommes de terre rôties
façon barbecue

DESSERTS

Fraises marinées au Grand Vin de Lastours, granité citronné

•

Velouté de kiwi mentholé, brioche caramélisée et sorbet framboise

•

Café gourmand

•

Spirale de chocolat et sel de Gruissan

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, supplément 12€



MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson 18€

Nuggets ou volaille
Purée, Pâtes ou Frites
Dessert du jour

MENU SIGNATURE ESPRIT GARRIGUE

Une promenade gustative entre pierre chaude, vent d'Est et vignes anciennes.
Accord mets & sens

2 plats (Entrée, plat ou plat, dessert) 38€

3 plats (Entrée, plat, dessert) 50€

ENTRÉES

Langoustines snackées à la plancha, émulsion au curry et salade d'herbes

•
Mozzarella panée fondante, tomates d'antan au pistou de roquette

PLATS

Le bar en filet à l'unilatérale, fondue de fenouil
aux agrumes, sauce vierge

•
Longe de veau cuite à basse température, jus court à l'estragon,
tomates cerises éclatées

DESSERTS

Fraises marinées au Grand Vin de Lastours, granité citronné

•
Velouté de kiwi mentholé, brioche caramélisée et sorbet framboise

•
Café gourmand

•
Spirale de chocolat et sel de Gruissan

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, supplément 12€


de CHATEAU
LASTOURS

*Prix TTC, service compris. Nos viandes et poissons sont d'origine française.
Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez nous consulter.*

À LA CARTE

EN ATTENDANT...

La planche à partager, assortiment charcuteries et fromages (2 pers) 15

ENTRÉES

Floraison de légumes saisonniers, émulsion citronnée 13

Piquillo à l'avocat guacamole et carpaccio de langue fumée 14

Langoustines snackées à la plancha, émulsion au curry et salade d'herbes 18

Mozzarella panée fondante, tomates d'antan au pistou de roquette 16

PLATS

Le poisson selon le marché, fondue de légumes du soleil à l'huile d'olive de Lastours 22

Le bar en filet à l'unilatérale, fondue de fenouil aux agrumes, sauce vierge 30

Filet mignon de porc au thym sauvage, pommes de terre rôties façon barbecue 22

Longe de veau cuite à basse température, jus court à l'estragon, tomates cerises éclatées 32

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés 12

DESSERTS

Fraises marinées au Grand Vin de Lastours, granité citronné 10

Velouté de kiwi mentholé, brioche caramélisée et sorbet framboise 10

Café gourmand 10

Spirale de chocolat et sel de Gruissan 10



LES VINS

			
	12cl.	75cl.	150cl.
Château de Lastours Grand Vin Blanc 2024 AOP Corbières <i>Roussanne, Vermentino, Grenache blanc</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rosé 2024 AOP Languedoc <i>Grenache, Cinsault, Vermentino</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rouge 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	6	26	49
Château de Lastours Grande Réserve Vin Rouge 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	10	49	95
Château de Lastours Grande Réserve Vin Blanc 2024 AOP Corbières <i>Roussanne, Grenache, Vermentino</i>	10	49	95

Accords Mets & Vins

3 verres (12cl) de Château de Lastours Grand Vin	15
--	----



BOISSONS

Softs

Eau minérale Sémillante 75cl	4
Eau gazeuse Sémillante 75cl	4
Sirops - Menthe Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Orgeat - 2cl	2,50
Sodas - Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier, Orangina, Limonade, Ice Tea - 33cl	3,80
Red Bull - 25cl	5
Jus de Fruit - Pomme, Orange, Multifruit, Ananas - 25cl	3,80

Alcools

Bière Mil.lenari Blonde - bouteille 33cl	6,50
Bière Mil.lenari White- bouteille 33cl	6,50
Bière Mil.lenari Combava lemon- bouteille 33cl	6,50
Spritz à la française - Pardi, Blanquette de Limoux - 12cl	10
Gin tonic Local - Gin Bohème et Fever tree - 6cl	10
Pastis local vermeil - 2cl	4

Champagnes

Champagne Haton Brut Classic - bouteille 75cl	45
Champagne Heidsieck Brut Réserve - bouteille 75cl	83

Digestifs

Rhum, Diplomatico 4cl	10
Armagnac, Domaine de Laballe 4cl	10
Cognac, Planat Bio 4cl	10
Crème de Gin Bohème 6cl	7
Cabanel, Digestif local - menthe, citron, mandarine - 6cl	6

Boissons chaudes

Café expresso / allongé / décaféiné	2,50
Café double / américain	3,50
Noisette	2,50
Capuccino	4
Thé - Infusion	3,50

ET SI L'ON SE REVOYAIT ?

Nous vous accueillons pour tous vos événements : anniversaires,ancements de produits, mariages, séminaires, réunions professionnelles, soirées de gala et fêtes privées.

HÔTEL
DE CHARME



TEAM BUILDING
EXPÉRIENCE



SÉMINAIRES
& ÉVÉNEMENTS



ANNIVERSAIRES
MARIAGE & BAPTÊMES



PADEL &
SALLE DE SPORT



HYPER CHARGEUR
300 KVA



DÉCOUVREZ AUSSI NOS OFFRES ...

PADEL & DÉJEUNER
ENTRE AMIS

44€ / PERS

Profitez d'une session de Padel en plein air et d'un déjeuner entre amis (pour 4 personnes) au Château de Lastours au cœur de l'Occitanie, une escale sportive avec accès à :

- 1h30 d'accès au cours de Padel
- 1 menu Terroir inspiré en 3 temps avec 1 verre de vin
- Visite des chais & dégustation

QUAD & DÉJEUNER
BALADE DANS LE VIGNOBLE

sur réservation

185€ / PERS – 1 PERS PAR QUAD
115€ / PERS – 2 PERS PAR QUAD

Une expérience inédite en Quad à travers les vignes du Château de Lastours et ses pistes mythiques, prologue du Paris Dakar dans les années 2000 :

- 2h de balade en quad accompagné d'un moniteur
- Visite des chais & dégustation
- 1 menu Terroir inspiré en 3 temps

... & NOS IDÉES CADEAUX





RESTAURANT
LA BERGERIE

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

HORAIRES

du mercredi au dimanche midi

Déjeuner 12h 13h30

Dîner 19h 21h

Réservation 04 68 48 73 40