

La carte des apéritifs



LES COCKTAILS

Le Désir 10 €

Rhum framboise, jus de framboise et blanquette de Limoux.

Le Muscat qui pétille 10 €

Muscat de rivesaltes, ginger beer Sibio, eau pétillante.

Zeste effervescent (sans alcool) 6 €

Ginger beer, eau pétillante, citron vert, gingembre, menthe et sucre de canne.

LES CLASSIQUES

Ricard 4cl 3,70 €

Martini / Suze 4cl 3,70 €

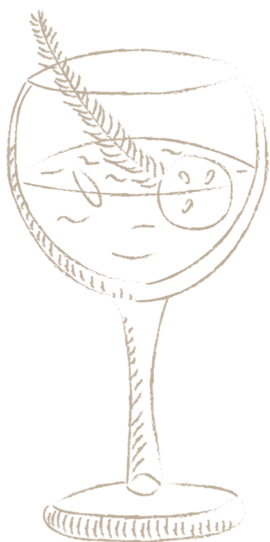
Kir 4cl 3,70 €

Kir royal à la blanquette de Limoux 12cl 8,50 €

Coupe de blanquette 8,00 €

Whisky JB 6cl 6,00 €

Whisky Jack Daniels 6cl 8,00 €



LES APÉRITIFS TERROIR

Muscat de Rivesaltes 8cl 4,50 €

AOP Maury 8cl 4,50 €

AOP Rivesaltes Maccabeo 8cl 4,50 €

LA BIÈRE LOCALE "LA MANDRA"

La pression Pils 25cl 4,10 €

La pression Pils 50cl 6,50 €

Le demi panaché 25cl 4,10 €

IPA 33cl 6,00 €

Gypaète barbu 33cl 6,00 €

LES DIGESTIFS

Whisky Conemara 9,00 €

Whisky Japonais 9,00 €

Whisky Kentucky 9,00 €

Rhum Bumbe 8,50 €

Rhum diplomatico 8,50 €

Rhum don papal 8,50 €

Armagnac, cognac, calvados 9,00 €

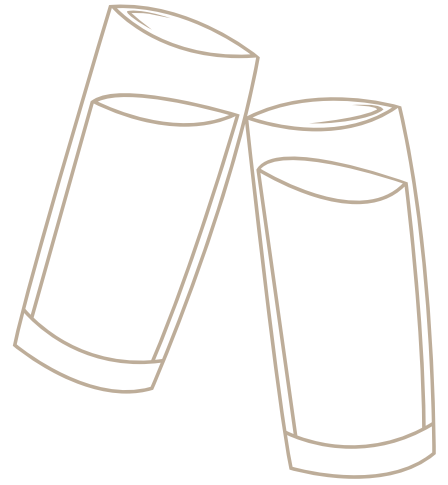
Poire, vieille prune, vodka 9,00 €

liqueur locale bio 7,00 €

Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse

Au bar



LES SOFTS

Eau "fontaine des amours"	2,90 €
gazéfié par nos soins 100 cl	
Eau minérale Perrier 33 cl	3,30 €
Bière sans alcool	3,30 €
Coca cola 33 cl	3,30 €
Coca cola zéro 33 cl	3,30 €
Schweppes	3,30 €
Jus de fruit Bio 25cl	3,80 €
Ginger beer Sibio	3,80 €
Thé matcha menthe poivrée Sibio	3,80 €
Ice Tea 33 cl	3,30 €
Diabolo 25 cl	3,50 €
Limonade 25 cl	3,30 €
Sirop à l'eau 25 cl	2,20 €
Orangina 25 cl	3,30 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90 €
Café noisette	2,00 €
Thé bio	2,80 €
Grand crème	3,30 €
Grand café	3.00 €
Chocolat chaud	3.00 €
infusion	2,50 €



Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse

Les entrées

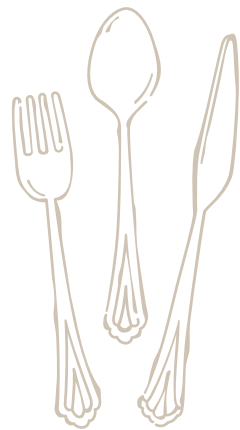


Planche de charcuterie et fromage “A partager ou pas” 22,00 €

Rosette, chorizo, jambon Serrano, fouet Catalan, soubressade et Manchego

Comme une bruschetta 14,50 €

Pain aux figues et amandes de la boulangerie “les Maîtres de mon Moulin” à Cucugnan, fromage de chèvre frais des “Embialades”, roquette et petits légumes.

Oeuf parfait le la ferme “le Claus”, crème de champignon et chips de jambon 13,00 €

Esqueixada de Morue 13,00 €

La terrine maison du moment 11,00 €

Nous demander

Salade verte, tomate, échalotes et pignons grillés 7,00 €

Carpaccio de tomates à l’ancienne, filet d’anchois et chiffonade de jambon Serrano 14,00 €

Gravlax de Saumon 16,50 €

Saumon mariné aux agrumes et aneth, pain toasté.

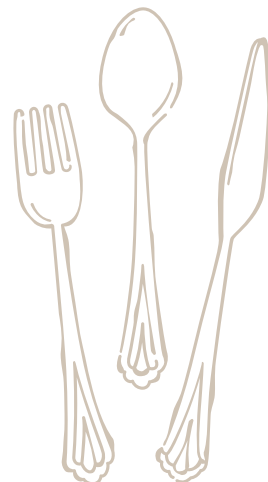
Foie gras de Canard 17,50 €

Foie gras de la ferme “Candelon” (Gers) mi-cuit, pain de la boulangerie “les Maîtres de mon Moulin” à Cucugnan, compotée d’oignons rouges.

Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse

Les plats



Plat du jour

Servi uniquement le midi sauf le dimanche

17,00 €

Filet de canard, jus réduit aux pleurotes

24,00 €

Tagliatelles fraîches, sauce aux morilles

plat végétarien

20,00 €

Joue de porc grillée, aïoli

19,50 €

Souris d'agneau confite miel et romarin

26,00 €

Notre poisson selon arrivage

24,00 €

Gambas sauvages à la plancha

25,50 €

Civet de sanglier des Pyrénées, haricots blanc

Recette de mamie.

26,00 €

Tous nos plats, sauf le civet de sanglier et les tagliatelles, sont servis avec des légumes de saison.

Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse

Pour les petits

Moins de 12 ans

Steak haché façon bouchère ou

poisson pané,

plat servi avec les légumes du moment

12,00 €

Glace



Les desserts

Crème catalane

7,50 €

**Mousse au chocolat avec pépites chocolat,
sur son lit de fruits rouges**

8,50 €

Tarte amandine aux fruits de saison

8,50 €

Baba au rhum, chantilly

8,50 €

Fromage de chèvres frais, miel

8,50 €

Assiette de fromage

12,00 €

Et certainement d'autres desserts, demandez nous!!!

Coupe de glaces alcoolisée

Colonel

9,00 €

2 boules sorbet citron et vodka

Le Catalan

9,50 €

2 boules sorbet abricot, muscat et croquant aux amandes

Glaces

2 boules

4,50 €

3 boules

6,00 €

Supplément chantilly maison 1,00 €



Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse

Les Producteurs

À l'Auberge du Moulin, nous privilégions autant que possible des produits issus de producteurs locaux, sélectionnés pour leur authenticité et leur fraîcheur. Notre priorité reste avant tout la qualité : chaque ingrédient est choisi avec exigence pour vous offrir une cuisine sincère, savoureuse et de saison.

- ° Fromagerie “les embialades” à Soulatge
- ° Boulangerie “Les Maîtres de mon Moulin” à Cucugnan
- ° Brasserie “La Mandra” à Rouffiac des Corbières
- ° Notre Domaine viticole “Château Peyrepertuse” à Duilhac
- ° Les Oeufs “Le Claus” à Soulatge
- ° Vinaigerie Cyril Codina à Lagrasse
- ° Miel de “la Gare des abeilles” à Estagel
- ° Confitures “Le Val de Sournia”

Auberge du Moulin

Duilhac sous Peyrepertuse