

ASADO

PRINTEMPS 2026

UN GRILL OCCITAN

OUVERT TOUS LES JOURS DÉJEUNER | 12h-14h DÎNER | 19h-21h30

L'Occitanie offre un patrimoine agricole unique. Des Pyrénées aux pâturages de l'Aubrac en passant par la Méditerranée, notre région regorge d'une profusion unique au monde de produits ancrés dans l'excellence. Notre chef et ses équipes subliment cette abondance avec des cuissons au charbon de bois pour vous offrir le meilleur des grillades méditerranéennes.

ENTRÉES

HUÎTRES DE BOUZIGUES N°3 du Mas Soula, vinaigre à l'échalote, citron grillé
6 huîtres | 14€ 12 huîtres | 26€

FOIE GRAS DE CANARD, IGP Sud-Ouest au Rivesaltes ambré, pain d'épices de nos pâtisseries, chutney d'oignons rouges 26€

OS À MOELLE GRILLÉ À LA BRAISE, pain Cristal grillé, fleur de sel de Gruissan, chutney oignons rouges 15 €

ŒUF PARFAIT, duxelle de champignons, croûtons de focaccia, copeaux de Vieux Rodez 15€ [v]

SEICHE DE MÉDITERRANÉE, en persillade 15€

ASPERGES LOCALES GRILLÉES AU FEU DE BOIS, mousseline aux agrumes, copeaux de Vieux Rodez 15€ [v]

SALADES GOURMANDES INSPIRÉES DE NOS POTAGERS

HALLOUMI GRILLÉ AU FEU DE BOIS, yaourt grec au zaatar, concombre, jeunes pousses et menthe de nos jardins, pain pita, huile d'olive [v]
Petite 14€ | Grande 18€

VÉRITABLE BURRATA DE BUFFLONNE DES POUILLES, courgettes grillées, tomates cocktail confites, menthe de nos jardins, zaatar, huile d'olive [v]
Petite 14€ | Grande 18€

PAINS SPÉCIAUX

FOCACCIA GRILLÉE,
au chorizo Spianata piccante, pesto basilic et pistaches torréfiées 9€

BAGUETTE CRISTAL GRILLÉE,
ail, purée de tomates, huile d'olive [v] 9€

PAIN PITA GRILLÉ,
huile d'olive, fleur de sel de Gruissan [v] 9€

Un pain au levain et farine label rouge vous sera servi à table.

MENU ENFANT 19€

PLAT AU CHOIX Nuggets de poulet ou filet de poisson du jour
ou mini-burger ou pâtes à la bolognaise

ACCOMPAGNEMENT Frites maison ou légumes de saison

DESSERT Mousse au chocolat ou glace ou salade de fruits

BOISSON Sirop ou soda ou jus de fruits

EAU À VOLONTÉ 2€/personne

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau plate et pétillante de dégustation microfiltrée produite et embouteillée au Château. Gratuite pour les enfants. Demandez à votre serveur si vous préférez de l'eau en carafe.

Retrouvez nos partenaires au verso du menu.

Allergènes : notre personnel est à votre disposition pour tous renseignements.

LE GRILL

Nos viandes, principalement issues de l'Aveyron et des Pyrénées, au cœur des montagnes occitanes, ainsi que nos poissons pêchés en Méditerranée, sont cuits au charbon de bois durable afin de révéler toute leur saveur.

Choisissez votre plat qui sera accompagné d'un ensemble de légumes de saison à volonté et de sauces.

VIANDES

HAMBURGER 100% OCCITANIE, compotée d'oignons rouges, sauce au Vieux Rodez, Bleu des Causses 25€

COQUELET PIRI PIRI LABEL ROUGE en deux cuissons 28€

CÔTE DE COCHON DE L'AVEYRON, sauce aigre-douce, marinade menthe-gingembre 26€

AGNEAU D'OCCITANIE, confit au miel 28€

FILET DE BŒUF D'OCCITANIE 35€

OU

VIANDES MATURÉES

Nos viandes sont maturées au minimum 25 jours dans nos propres caves pour des arômes intenses et incomparables.

La sélection peut être modifiée en fonction des arrivages.

CÔTE DE BŒUF AUBRAC 140€/kg

CÔTE DE BŒUF SALERS 140€/kg

CÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE 140€/kg

CÔTE DE BŒUF RUBIA GALLEGA 170€/kg

OU

POISSONS

POISSON DU JOUR DE NOS CRIÉES LOCALES 32€

BRAS D'ENCORNET GRILLÉ, sauce mojo rojo (poivrons rouges, ail, cumin, huile d'olive) 28€

PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES RÔTI, sauce vierge 26€

STEAK D'ESPADON GRILLÉ, huile d'olive, basilic de nos jardins 28€

&

GARNITURES

Votre viande ou poisson sera accompagné de légumes frais de saison, provenant souvent de nos propres fermes. Nos accompagnements sont proposés à discrétion, n'hésitez pas à en demander plus à votre serveur.

&

SAUCES MAISON

SAUCE MOJO ROJO, réduction végétale, piment, poivrons grillés

AÏOLI, à la betterave

SAUCE ÉPICÉE DE MÉDITERRANÉE, aux herbes aromatiques du jardin,

piment piri-piri

SAUCE VIERGE

[v] VÉGÉTARIEN

ASADO

SPRING 2026

AN OCCITAN GRILL

OPENING 7 DAYS LUNCH | 12pm-2pm DINNER | 7pm-9.30pm

Few places enjoy such an extraordinary agricultural heritage as Occitanie. From the Pyrenées to the Mediterranean, the pastures of the Aubrac and everywhere in between, our beautiful region offers a breadth and depth of produce found in very few places on earth. To this we marry precision charcoal and wood fired grills to bring you the best of Mediterranean grillade tradition. We hope you enjoy your visit.

STARTERS

NO. 3 OYSTERS, from Mas Soula, hallo vinegar, grilled lemon

6 oysters | €14 12 oysters | €26

DUCK FOIE GRAS, amber Rivesaltes wine, home-made gingerbread, red onion chutney €26

EMBER-GRILLED BONE MARROW, toasted Cristal bread, fleur de sel from Gruissan, red onion chutney €15

PERFECT EGG, mushroom duxells, focaccia croutons, aged Rodez cheese shavings €15 [v]

MEDITERRANEAN CUTTLEFISH, with garlic and parsley €15 [v]

LOCALLY GROWN GRILLED ASPARAGUS, citrus mousseline, shavings of aged Rodez cheese €15 [v]

VEGETABLES FROM OUR KITCHEN GARDEN

GRILLED HALLOUMI, cucumber, Greek yoghurt with za'atar, cucumber, baby leaves and mint from our gardens, pita bread, olive oil [v]
Small €14 | Large €18

BUFFALO BURRATA FROM PUGLIA, grilled courgettes, slow-roasted cherry tomatoes, mint from our gardens, za'atar, olive oil [v]
Small €14 | Large €18

SPECIALITY BREADS

GRILLED FOCACCIA
with Spicy chorizo spread, basil pesto with pistachios €9

GRILLED CRISTAL BAGUETTE,
garlic, crushed tomatoes, olive oil [v] €9

GRILLED PITA BREAD,
olive oil, fleur de sel from Gruissan [v] €9

Complementary sourdough bread will be served at your table

CHILDREN'S MENU €19

CHOOSE FROM THE GRILL Chicken nuggets, fish fillet of the day, children's burger or pasta bolognaise

SIDES French fries or seasonal vegetables

DESSERT Homemade chocolate mousse, ice cream or fruit salad

DRINK Cordial, soft drink or fruit juice

UNLIMITED WATER €2/pers

As part of our commitment to the environment our still and sparkling table waters are produced and bottled on site using a special microfiltration system which saves a huge amount of glass and plastic waste. No charge for children. Please ask your server if you would prefer tap water.

Find out more about our suppliers on the back of the menu.
Do not hesitate to ask your server about allergens in our dishes.

GRILL

Our meats, mainly sourced from Aveyron and the Pyrenees in the heart of the Occitan mountains, along with our fish caught in the Mediterranean, are cooked over sustainable charcoal to bring out their full flavour.

Choose your dish, which will be served with an unlimited selection of seasonal vegetables and sauces.

MEATS

100% OCCITANIE BEEF BURGER, red onion compote, aged Rodez cheese sauce, Bleu des Causses €25

SPATCHCOCK SPRING CHICKEN, cooked in two stages €28

AVEYRON PORK CHOP, sweet-and-sour sauce, mint and ginger marinade €26

LAMB FROM OCCITANIE, confit with honey €28

BEEF FILLET FROM OCCITANIE €35

(OR)

AGED MEATS

Our meats are matured for a minimum of 25 days in our own cellars for optimal flavour. Speciality meats may change subject to availability.

AUBRAC RIB OF BEEF €140/kg

SALERS RIB OF BEEF €140/kg

MONTBÉLIARDE RIB OF BEEF €140/kg

RUBIA GALLEGA RIB OF BEEF €170/kg

(OR)

FISH

CATCH OF THE DAY FROM OUR LOCAL FISH MARKETS €32

GRILLED SQUID TENTACLE, mojo rojo sauce (red peppers, garlic, cumin, olive oil) €28

ROASTED PYRENEES TROUT FILLET, sauce vierge €26

GRILLED SWORDFISH STEAK, olive oil, garden basil €28

(&)

SIDES TO SHARE

All meat & fish dishes are accompanied by today's fresh, seasonal vegetables, often from our own farms. Refills are complimentary - if you need more just ask your server.

(&)

HOMEMADE SAUCE

MOJO ROJO SAUCE, vegetable reduction, chilli, roasted peppers

AIOLI, with beetroot

SPICED MEDITERRANEAN SAUCE, sauce with garden herbs and piri-piri chilli

SAUCE VIERGE

[v] VEGETARIAN

ASADO

MENU IMPRIMÉ SUR PAPIER 100 % RECYCLÉ

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX

fruits secs et confiture de figue • 12€

DESSERTS

RIZ AU LAIT

dulce de leche, chouchous maison • 12€

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA CATALANE

huile d'olive, fleur de sel de Gruissan • 12€

CHEESECAKE SPÉ CULOOS

caramel beurre salé à la fleur de sel de Gruissan,
noisettes torréfiées et glace au foin • 12€

TARTE TATIN DU MOMENT

et quenelle de glace • 12€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND • 12€

CHAMPAGNE GOURMAND • 24€

VIN DE DESSERT, CHÂTEAU L'ESPARROU

AOP Rivesaltes Ambré (2009) • 8€

GLACES ET SORBETS MAISON

1 boule • 3€ | 2 boules • 5€ | 3 boules • 7€

SORBETS : citron-sauge,
poire et éclats de chocolat

GLACES : vanille, chocolat,
huile d'olive, foin, amande, pain d'épices

CHEESE

SELECTION OF REGIONAL CHEESES

dried fruits & fig jam • €12

DESSERTS

RICE PUDDING

dulce de leche, house-made
caramelised peanuts • €12

CATALAN-STYLE CHOCOLATE MOUSSE

olive oil, Gruissan sea salt • €12

SPECULOOS CHEESECAKE

salted butter caramel, roasted hazelnuts
hay ice cream • €12

SEASONAL TARTE TATIN

with a scoop of ice cream • €12

COFFEE OR TEA

with a selection of small desserts • €12

CHAMPAGNE

with a selection of small desserts • €24

DESSERT WINE, CHÂTEAU L'ESPARROU

AOP Rivesaltes Ambré (2009) • 8 €

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS

1 scoop • €3 | 2 scoops • €5 | 3 scoops • €7

SORBETS: lemon-sage,
pear & chocolate shards

ICE CREAMS: vanilla, chocolate,
olive oil, hay, almond, gingerbread