

PLAQUE RESTAURANT



Réservation

Tel : 04.67.78.13.64

Adm groupe 09 79 72 30 60

auberge@valmagne.com

www.valmagne.com

Terrasse « NON-FUMEUR »

« Petits Coins Fumeurs » sous la tonnelle et sur le pont

Carte Bleue acceptée à partir de 20 €

Désolés, mais refroidis par des chèques en bois trop nombreux, nous n'acceptons plus les chèques

ABBAYE DE VALMAGNE



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

**LA FERME-AUBERGE de
FRERE NONENQUE**

2018



RESTAURANT VIGNERON

***FERME AUBERGE : RESTAURANT VIGNERON
ABBAYE DE VALMAGNE***



« Fait Maison »

LES PRODUITS SONT FRAIS ET CUISINES SUR PLACE

Les menus évoluent à **chaque saison et changent selon les jours**, en fonction du temps, de notre inspiration et disponibilités de notre potager bio et des producteurs locaux de viandes et fromage.

Vous pourrez y déguster des plats issus du potager de l'Abbaye et des produits du terroir issus des fermes environnantes, des boissons autour des plantes aromatiques du jardin médiéval, **accompagnés des vins réputés du domaine**. Dans l'esprit des moines de l'abbaye où la botanique leur permettait **de s'auto-alimenter et de se soigner**.

« Ici la nourriture soigne le corps quand le vin élève l'âme »

**Une cuisine très naturelle et gustative,
aux senteurs languedociennes.**

**Des vins aromatiques et élégants,
issus de l'agriculture biologique
sur le domaine de l'Abbaye de Valmagne**

**Nos menus et assiettes se déclinent
en « végétariens » et « végétaliens »**

En cas d'allergie, nous essayons de vous satisfaire au mieux.

A NOTER : nous ne sommes pas habilités à traiter les allergies sévères

BOISSONS

APERITIFS ET VINS

Vins du domaine de l'Abbaye de Valmagne

Aragome* (apéritif du domaine-vendanges tardives)	6.00€ (au verre) 26.00€ (75cl)
Cartagène* (vin dessert-moûts de raisin/eau-de-vie)	6.00 € (au verre) 26.00€ (75cl)
Vins bio du domaine (voir carte des vins)	5.00 à 9.00 € (au verre 12 cc) 17.00 à 35.00 € (à la bouteille)

Nouveau (en été) : vendredi de 16 à 18h

Planche de Dégustation 3 vins du domaine & 3 bouchées	10.00€ à 15.00€
Amuse-bouche à partager	7.00€ à 15.00€/pers

Bières

Bière artisanale Abbaye de Valmagne (bio) – Blonde	5.00 € (33cl)
Bière artisanale (recette exclusive domaine) – Ambrée	5.00 € (33cl)

Boissons sans alcool

Jus de raisin du domaine bio	3.00€ (au verre) 14.00 € (bt 1L)
Jus de fruits local/bio* (selon disponibilité)	4.00 €
Jus de fruits frais mixé/pressé* (selon disponibilité)	5.00 €
Thé glacé aux 7 plantes du Jardin* (verveine, mélisse, vigne rouge, citronnelle et un peu de sauge, lavande et hysope)	3.00 €
Sirop de nos plantes aromatiques* du Jardin	3.00 €

Eau Minérale

Eau plate, eau pétillante 75cl	6.00 €
Perrier 50 cl* (selon disponibilité)	4.00 €
Eau plate ou pétillante 33 cl* (selon disponibilité)	3.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00 €
Café Gourmand* (selon disponibilité) de 15h00 à 17h00	7.00 €
Café Crème *	2.50 €
Décaféiné	2.00 €
Thé du Moine – aux 7 plantes du Jardin	3.00 €

* Selon Disponibilité

Nos boissons du domaine de l'Abbaye de Valmagne sont produites et vinifiées en BIO



L'Abbaye de Valmagne, est un haut lieu de la production viticole régionale depuis 9 siècles.

L'Abbaye de Valmagne, depuis sa fondation en 1139, cultive la vigne dans les meilleures conditions. Par la sélection d'un terroir exceptionnel ainsi qu'un savoir-faire ancestral, légué par les moines. Suite aux guerres de religion et à la révolution française, les moines fuirent la région. Et c'est au 19^e siècle que le comte de Turenne racheta les lieux. En 1820, 18 foudres en chêne de Russie furent installés dans la nef de l'église et lui valurent son surnom de « Cathédrale des Vignes ». A l'époque les vins de l'Abbaye étaient déjà très réputés et commercialisés dans toute la France et dans le monde entier, comme au Mexique.

Ce sont aujourd'hui les descendants du comte de Turenne, la famille D'ALLAINES, qui continue à faire vivre l'Abbaye et à cultiver la vigne, depuis 9 générations. Toujours dans une démarche qualitative, l'Abbaye continue de produire des vins aussi exceptionnels que son site. Et a réintroduit un vieux cépage aujourd'hui oublié : le **Morrastel**. Les vins expriment avec une belle harmonie toutes les caractéristiques du terroir et des cépages grâce à l'**agriculture biologique** depuis 1999. De nos jours, les vins de l'Abbaye sont vendus dans le monde entier et reconnus par des médailles, de nombreux guides, et comptent parmi les plus grands crus de la région.

Les vignes s'étendent sur **58ha**, dont 35ha en appellation contrôlée « Languedoc » (AOP) et « Grès de Montpellier », et le reste en Indication Géographique Contrôlée (IGP). Les **Grès de Montpellier** sont des vignes nichées au cœur de la garrigue, sur des terroirs de grès rouge derrière les dentelles. Les vins élaborés à partir de ce terroir constituent les **cuvées prestigieuses de l'Abbaye**. Une cuvée dédiée au **cardinal de Bonzi**, gouverneur du Languedoc au 17^e siècle et abbé de Valmagne, incarne les vins **haut de gamme** de l'Abbaye. Cette cuvée est un **vin de garde**, chef d'œuvre d'équilibre grâce notamment au **Morrastel**, allié avec harmonie, élégance et structure, des notes boisées et des tanins soyeux. Issu des meilleures parcelles de syrah et de mourvèdre, il est élevé pendant un an en barrique. L'autre cuvée est dédiée au **Comte de Turenne**, un vin rouge et un vin blanc, aussi raffinés qu'équilibrés. Ils sont vinifiés en fûts de chêne offrant ainsi des vins fins et structurés.

La gamme AOP Languedoc, avec les **cuvées Portalis en blanc et rouge et la cuvée Nicolaï en rosé**, sont dédiées aux personnages de la famille, propriétaires successifs de l'Abbaye qui ont su conserver le monument. Les vignes de ces vins, situées sur les coteaux bordants l'Abbaye, sont des terroirs argilo-calcaire et produisent des vins élégants et gastronomiques. Chacun d'entre eux se distingue par des notes harmonieuses à la fois raffinées et structurées. La **gamme IGP** fait hommage au monument historique avec les **cuvées Vitrail** : vins à la fois friands et raffinés, avec un blanc, un rosé et un rouge dont la particularité est le **Morrastel**. Il s'agit de vins tout aussi équilibrés, amples et aromatiques.

FERME AUBERGE : RESTAURANT VIGNERON ABBAYE DE VALMAGNE

La ferme Auberge est rattachée à l'exploitation Viticole du Domaine de l'Abbaye : aux vignes se sont ajoutés 4 jardins potagers vergers travaillés en Bio sur plus de 1,5 hectares.

L'essentiel des légumes, fruits et plantes aromatiques proviennent de nos jardins, le reste, des voisins producteurs.

Les autres produits tels que les Viandes et Fromages sont des produits locaux : plus de 80% des viandes, des œufs et fromages viennent « en direct » de producteurs locaux Bio et/ou pratiquant un élevage en plein air « raisonné » dont notamment :

MOULIN de la DENTELLE –VILLEVEYRAC (34)

Ferme GAEC LAFON de LACAN - Odile & Daniel, Chevrier St Pargoire (34)

Ferme GAEC des AGRIOLLES - Dominique SOULIE, Cochon, La Boissière (34)

Ferme GAEC DU SERRELIS - Charles COMPAN, Veau St Felix (34)

Ferme GAEC des FONTANELS - Didier LARNAUDIE, Comps (12)

Domaine L'HORT DEL SAL – Michel VICQ, Sérignan (34)

Domaine ST CROIX – Hugues RICOME (34)

AMAP BIO Magali & Denis DORQUES, fruits et légumes VILLEVEYRAC (34)

SARL Benoît, Riz Noir et Rouge -St Gilles (30)

FERME des SAVEURS – Chevriers BIO – Nelly BRODU – VILLEVEYRAC(34)

Œuf BIO (Ecocert) Jardin d'HAVILA - Antoinette, Montbazin (34)

MAS SAINT MARTIN, légumes et fruits Mauguio (34)

Comptoir des Paysans d'Oc, 20 producteurs Latte (34)

Ferme des LACS, M. Mme Assemat, Canards Angles (81)

GAEC des CAUSSES , Bœuf et Agneau – Cirque Navacelles (30)

GAEC des CAZES, Famille FRAYSSE, SauveTerre Canards (82)

Riz Noir et Rouge de Camargue – SARL BENOIT – St Gilles (13)

Lou CATADOU maison Pourthie Volailles Candillargues (34)

Comptoir Paysan de Clermont l'Hérault (34)

DISTRIBIO, à Mèze ou BIOCOOP, à Balaruc (34)

NOURRI-BIO, à Pézenas (34)

A la CARTE : PLATS A CHOISIR DANS MENUS en cours

Menu Terroirs (tous les jours, midis et soirs)

<u>MENU</u> :	ENTREE + PLAT + DESSERT <i>ou</i> FROMAGE	30 €
	ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	35 €

<u>A LA CARTE</u> :	PLAT	20 €
	ENTREE + PLAT <i>ou</i> PLAT+DESSERT	25 €
	ENTREE + DESSERT	20 €
	DESSERT <i>ou</i> FROMAGE	7 €

Menu Garrigue L'ardoise du Jour (les midis en semaine, hors w-e)

<u>MENU</u> :	ENTREE + PLAT + DESSERT <i>ou</i> FROMAGE	25 €
---------------	---	------

Menus Potagers (Végétarien) (tous les jours, midis et soirs)

<u>MENU</u> Végétarien vs Terroir :	ENTREE + PLAT + DESSERT <i>ou</i> FROMAGE	25 €
-------------------------------------	---	------

Assiettes (uniquement les midis en semaine)

Du Moine	Grande Assiette Composée	20 €
-----------------	--------------------------	------

De Pays de Frère Nonenque	Petite Assiette Composée (Fromage <i>ou</i> charcuterie & céréales)	17 €
----------------------------------	--	------

Salades du Jour	Assiette Composée crudités & entrée	15 €
------------------------	-------------------------------------	------

Pour les Juniors (Moins de 10 ans)	Petite Assiette + Dessert du Jour	10 €
--	-----------------------------------	------

Pour les Ados (Moins de 15 ans)	Grande Assiette + Dessert du jour	20 €
---	-----------------------------------	------

DIMANCHE, SOIR ET JOUR FERIE

Uniquement les menus et cartes Terroirs, et les formules enfants & ados

EVENEMENTS ET DINERS A THEMES (sur réservation)

- **Menu Prestige** (sur commande) hors boisson 35€ à 45 €
- **Menu Bio** (selon dispo des producteurs de viandes) 25€ à 30 €
- **Menus Gourmands** (certains jours ou périodes de Fêtes) 35€ à 40 €

GROUPE

TOUS LES JOURS DE L'ANNEE, MIDI ET SOIR, Sur Réservation

(Minimum facturé : 20 personnes)

Des espaces conviviaux et chaleureux autour de plats issus du potager et des produits terroirs de producteurs locaux – Produits Frais et Cuisinés sur Place.

Repas de Groupe, Repas Familiaux

Evénements Anniversaires, Baptêmes, Communion, Mariage

Ou Repas d'Entreprise, Buffet Séminaire, Réunion, Conférence...

Un lieu Champêtre au sein d'une abbaye cistercienne où vous aurez plaisir à organiser vos événements. Ces moments pouvant être précédés ou suivis d'une visite du monument historique de l'Abbaye de Valmagne et des jardins.

Deux salles : une salle au Rez-de-chaussée (et/ou terrasse) et une salle en Mezzanine, voir aussi options spéciales dans l'Abbaye – réfectoire ou cloître

- Salle Rez-de-chaussée, avec coin cheminée, 60 à 80 personnes
- Terrasse l'été : 80 à 100 personnes
- Salle de Dégustation - de Réunion, en Mezzanine : 20 à 50 personnes

Possibilité de projection, sono, etc.

Configuration des tables en « u », cinéma ou autre

Réservation de Groupe sur auberge@valmagne.com ou au **09 79 72 30 60**
(n'hésitez pas à laisser un message avec vos coordonnées)

Tarif dégressif à partir de 20 personnes (*selon le nombre) :

Menus Garrigues (25€ à 20€* hors boisson et de 30€ à 25€* avec boisson et café filtre)

Menus Terroirs (30€ à 25€* hors boisson et de 35€ à 30€* avec boissons et café filtre)

Au-delà de 50 personnes : (midi en semaine uniquement)

Formule Champêtre* amusante & rapide tout compris (forfait 25 €)

=1 Assiette composée Chaud & Froid + 1 petit Dessert + 1 Verre de Vin