

L'AUBERGE DE MINUS

MENU



LES ENTRÉES

Terrine de nos grands-mères 10.50 €

Terrine de volaille aux morilles, oignons doux, salade, oignons croustillants et cornichons

Assiette du terroir (Charcuteries d'Occitanie) 12.50 €

Rosette, pâté de tête, fouet catalan, terrine de volaille aux morilles et cornichons

Assiette pan con tomate 14.50 €

Jambon de pays (Tirabuixó) avec émulsion de tomates, ail et herbes de garrigue

Planche de charcuterie à partager (ou pas...) 23.50 €

Coppa, rosette, jambon de pays, fouet catalan, pâté de tête, terrine de volaille aux morilles, cornichons et piment

Fricassée de seiche 13.50 €

Déglacée au vinaigre de Xérès, persillade et piment doux

LES SALADES (REPAS)

Assiette de camembert rôti 22.50 €

Salade, tomate, oignons rouges et oignons croustillants, camembert rôti entier, jambon de pays et frites fraîches

Salade de chèvre chaud 20.50 €

Salade, tomate, toasts de chèvre frais, oignons rouges et oignons croustillants, miel artisanal et herbes de garrigue

FORMULE DU MIDI

À DÉCOUVRIR AU VERSO

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Accompagnements : Frites fraîches et légumes
Sauces : Roquefort ou Poivre (une seule)

Sauces supplémentaires : 1.50 €

Saucisses fraîches de Toulouse 15.50 €

2 unités

Côte de cochon bardée de sa couenne "Occitanie" 20.50 €

Avec os - 350 g à 400 g

Côte de bœuf "Occitanie" 69.50 €

Race à viande - PRIX AU KG - de 1 kg à 1.5 kg (1 à 2 personnes)

L-Bone de bœuf "Occitanie" 29.50 €

Race à viande - Faux filet avec os - 480 g

Entrecôte "Occitanie" 29.50 €

Race à viande - 450 g

Filet de bœuf Pièce d'excellence "Occitanie" 25.50 €

Race à viande - 200 g

Demi-Magret du Sud-Ouest 19.50 €

200 g à 220 g

Magret entier du Sud-Ouest 28.50 €

400 g à 450 g



Taxes et service compris obligatoires
www.auberge-de-minus.fr



À LA PLANCHA ✝

Accompagnements : Frites fraîches et légumes

Seiches à la plancha 22.50 €

2 à 3 belles seiches avec aïoli et persillade - environ 300 g

Gambas à la plancha 22.50 €

Persillade, piment doux et aïoli - 6 à 7 pièces

LES BURGERS SIGNATURE ✝

Pains viennois, sauce burger maison et frites fraîches

Bacon 17.50 €

1 steak et 2 tranches de poitrine fumée grillée - tomate, salade, oignons confits et cheddar

Chevrier 17.50 €

1 steak - tomate, salade, chèvre frais, oignons confits et oignons croustillants et miel artisanal

Caractériel 24.50 €

2 steaks et 4 tranches de poitrine fumée grillée - tomate, salade, oignons confits et oignons croustillants, cheddar et sauce au poivre ou roquefort

LE COIN DES MINUS (- de 10 ans) ✝

Saucisse de Toulouse 12.00 €

Frites fraîches et canette soft

Steak haché façon bouchère 12.00 €

Frites fraîches et canette soft

LES DESSERTS ✝

Camembert rôti 11.50 €

Entier, au lait cru, herbes de garrigue et huile d'olive

Pélardon de chèvre 9.50 €

Salade, oignons croustillants, miel artisanal et pâte de coing

Tarte Normande 7.00 €

Chantilly et caramel liquide - à la part

Moelleux au chocolat 7.00 €

Chantilly ou crème anglaise - à la part

Île flottante 7.00 €

Coulis de caramel liquide

Crème brûlée 7.00 €

Brûlée et caramélisée sur le moment

Panna cotta 7.00 €

Coulis de fruits rouges ou confiture d'abricot ou miel artisanal

Nougat glacé 7.00 €

Coulis de caramel liquide

Vacherin 7.00 €

Vanille, framboise et coulis de fruits rouges

FORMULE DU MIDI ✝

Uniquement en semaine

Sur ardoise

Plat du jour 14.50 €

Entrée + Plat ou 17.50 €

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 20.50 €

(Café offert)

L'AUBERGE DE MINUS

BOISSONS

LES SOFTS



Eau plate	3.50 €
1.5 l	
Eau gazeuse	4.50 €
San Pellegrino - 1 l	
Les sirops	2.50 €
Fraise, citron, pêche/abricot, menthe	
Limonade nature	3.50 €
33 cl	
Les diabolos	4.00 €
Fraise, citron, pêche/abricot, menthe - avec de la limonade nature - 33 cl	
Les canettes	3.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuze Tea pêche - 33 cl	
Les jus de fruits	3.50 €
Ananas ou cocktail tropical - Bouteilles en verre - 25 cl	

LES BOISSONS CHAUDES



Café Lavazza	
Café	2.00 €
Café allongé	2.30 €
Café crème	3.50 €
Décaféiné	2.30 €
Cappuccino	4.50 €
Normal ou Noisette - avec chantilly et saupoudré de cacao	

LES PLAISIRS DE L'AUBERGE



Ricard	2.50 €
2 cl	
Whisky	4.50 €
4 cl	
Whisky soda	6.00 €
4 cl	
Martini rouge	4.50 €
6 cl	
Rouge, Rosé ou Blanc	5.50 €
Vin du moment - au verre - 12 cl	
Kir "au vin blanc"	5.50 €
15 cl	
Sangria	4.00 €
Fabrication maison - vin rouge, fruits... - au verre - 20 cl	
Punch des îles	6.00 €
Fabrication maison - au verre - 20 cl	

LES BIÈRES



Bouteille 33 cl	
Heineken	4.50 €
La Goudale Blonde	4.50 €
Desperados (Original)	5.50 €

LES DIGESTIFS



Voir sur ardoise la sélection du moment

Coq Ô Rico	7.00 €
Menthe glaciale - au verre - 7 cl	
Rhum Ambré	10.00 €
Au verre - 4 cl	



L'AUBERGE DE MINUS

LA CAVE

VIN ROUGE AOP SAINT-CHINIAN



Bouteille 75 cl

Domaine "Les Eminades"
à Cébazan (BIO)

La Pierre Plantée 23.50 €

Cinsault, Syrah, Grenache noir - 2023

Sortilège 37.00 €

70 % Syrah, Grenache noir - 2022

Mas "De Cynanque"
à Cruzy (BIO)

Plein Grès 21.50 €

60 % Carignan, 30 % Grenache noir, Syrah
- 2022

Amicytia 32.00 €

90 % Grenache noir, Syrah, Mourvèdre
- 2020

Domaine "Des Pradels Quartironi"
à Saint-Chinian (BIO)

Aux Vieux Gobelets 22.00 €

60 % Carignan, 20 % Grenache, 20 % Syrah
- 2022

Au Priou 32.00 €

50 % Carignan, 50 % Syrah - 2019

Mas "De Pierril"
à Prades sur Vernazobres (BIO)

Gros Pech 19.50 €

80 % Syrah, 20 % Grenache - 2023

1925 27.50 €

90 % Syrah, 10 % Grenache - 2023

Domaine "La Linquière"
à Saint-Chinian (HVE)

Chant des Cigales 19.50 €

70 % Syrah, 15 % Mourvèdre, 15 % Carignan
- 2023

VIN ROSÉ AOP SAINT-CHINIAN



Bouteille 75 cl

Mas "De Pierril"
à Prades sur Vernazobres (BIO)

Récambis 19.50 €

90 % Grenache, 10 % Syrah - 2024

Domaine "La Linquière"
à Saint-Chinian (HVE)

Fleur de Lin 19.50 €

2024

Mas "De Cynanque"
à Cruzy (BIO)

Fleur 21.50 €

Majorité Cinsault - 2024

VIN BLANC AOP SAINT-CHINIAN



Bouteille 75 cl

Domaine "Saint-Cels"
à Saint-Chinian (BIO)

Combe Longue 20.50 €

Grenache Blanc, Roussanne,
Vermentino - 2025

Domaine "Des Pradels Quartironi"
à Saint-Chinian (BIO)

Skhistos 27.50 €

35 % Carignan blanc, 35 % Roussanne,
30 % Grenache blanc - 2021

Domaine "Les Eminades"
à Cébazan (BIO)

Montmajou 29.50 €

Grenache blanc, Marsanne - 2023