



# RESTAURANT O CASTELA

## Les Entrées...

### A PARTAGER OU PAS...

<b>Foie gras mi-cuit au naturel maison</b>	Grand - 90gr	20,00€
	Petit - 50gr	11,00€

### Planche Ibérique

Terrine Basque, Sobrossada, Lomo, Fouet Catalan, Chorizo Cular, Cecina de Leon

18,00€

### LES SALADES...

#### La Castela

Salade, Cromesquis d'effiloché de porc Malbec, Copeaux de Brebis Basque, Finger de cerise noire, Oignons frits, Croutons

17,50€

#### La Bergère

Salade, Toasts de chèvre chaud et Miel, Lard, Noix, Oignons frits

Grande 18,50€  
Petite 9,50€

#### La Gasconne

Salade, Magret grillé, Foie gras, Manchon de Canard, Gésiers de Canard, Oignons frits, Pignons de pin, Croutons

21,00€

## Les Grillades...

Accompagnements viandes: Frites maison et Salade

### BOEUF 1ER CHOIX

Steak à cheval 250gr		18,00€
Tartare maison 200gr		18,50€
Pavé de Rumsteak 250gr	Marinade échalottes	19,00€
Onglet de boeuf 250gr	Marinade échalottes	20,00€
Faux-Filet 350gr	Marinade échalottes	21,00€
Entrecôte 350gr	Marinade échalottes	24,00€

### VEAU

Onglet de veau 250gr	Marinade Chimichurri	19,50€
Rognon de Veau grillé	Persillade	19,00€

### VOLAILLE

Suprême de Poulet	Marinade Chimichurri	18,00€
Brochettes Cœurs de Canard	Persillade	19,00€
Brochette de Magret 250gr		20,50€
Magret de Canard entier		23,00€

### PORC

Chorizo		17,00€
Andouillette de Troyes 5A	Sauce moutarde	19,00€
Pluma Ibérique 250gr,	Marinade Chimichurri	21,00€

### POISSON

Accompagnements: Purée maison et Niçoise de légumes

Steak de Thon 250gr	Marinade Chimichurri	19,50€
Seiche grillé	Marinade Chimichurri	20,00€
Accompagnée Sobrossada grillé, Pignons de pin		

### NOS SAUCES MAISON:

Roquefort / Aux poivres / Moutarde / Foie Gras 2,00€

### SUPPLEMENTS:

Frites / Purée maison 3,50€



# RESTAURANT O CASTELA

## Les Burgers...

Accompagnements viandes: Frites maison et Salade

### **Burger des Causses**

19,50€

Pain Maison, Steak haché de bœuf maison, Oignons, Tomate, Bacon, Cheddar, Cornichons, Sauce Roquefort maison

### **Burger le P'tit Basque**

19,50€

Pain Encre de seiche Maison, Porc Malbec, Sobrossada, Oignons, Tomate, Bacon, Fromage Brebis Basque, Poivrons Guindillas, Sauce aux poivres maison

### **Burger du Coin**

19,50€

Pain Maison, Steak haché de canard, Oignons, Tomate, Bacon, Cheddar, Cornichons, Sauce foie gras maison

## La spécialité du Chef...

### **Cassoulet Toulousain Maison**

21,50€

Accompagnement salade

## Les formules du midi...

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Quantité limitée

Entrée - Plat - Dessert

18,90€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

17,00€

Plat du jour seul

14,50€

### **Entrée du jour**

ou

### **Salade Parisienne**

Salade, Emmental, Champignons de Paris, Dés de jambon blanc, Oignons frits, Croutons

---

### **Plat du jour**

ou

### **Steak de Thon**

Accompagnements Purée maison et Ratatouille de légumes

---

### **Dessert du jour**

ou

### **Salade de Fruits maison**



# RESTAURANT O CASTELA

## Le Menu Castela... 28€00

### **La Castela**

Salade, Cromesquis d'effiloché de porc Malbec, Copeaux de Brebis Basque, Finger de cerise noire, Oignons frits, Croutons

---

### **Pavé de Rumsteak de Bœuf**

Frites maison et Salade

ou

### **Steak de Thon**

Purée maison et Niçoise de légumes

---

### **Crème Catalane**

ou

### **Cheesecake du moment**

ou

2 boules de Glace

---

## Le Menu Epicurien... 33,00€

### **L'Epicurienne**

Salade, Toast de foie gras, Gésiers de Canard, magret séché, Pignons de pin, Oignons frits, Croutons

---

### **Faux-Filet de Bœuf**

Frites maison et Salade

ou

### **Steak de Thon**

Purée maison et Niçoise de légumes

---

### **Crème Catalane**

ou

### **Entremet de saison**

ou

2 boules de Glace

---

## La Menu Enfant... 11,00€

MOINS DE 10 ANS

**Steak Haché maison / Frites maison**

---

**1 Boule de Glace**



# RESTAURANT O CASTELA

## Les Desserts...

Crème Catalane	7,20€
Cheesecake du moment	7,20€
Dôme chocolat caramel beurre salé	7,20€
Entremet de saison	7,20€
Brioche façon perdue boule de glace	7,20€
Salade de fruits de saison maison	7,20€
Café Gourmand (ou Décaféiné)	8,70€
Thé Gourmand (ou Infusion)	8,70€

## Les Coupes Glacées...

### Glaces et sorbets artisanales Maison Antolin

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois ou Caramel Liégeois	7,50€
Coupe Maison Passion Mangue Banane, Caramel, Vanille, Crème fouettée	7,50€
Dame Blanche Vanille Bourbon Crème fouettée Coulis Chocolat	7,50€
Coupe New York Chocolat Brownie, Cookies black, Vanille Bourbon, Crème fouettée, Coulis Caramel	8,50€
After Eight Menthe-Chocolat, Get 27	7,50€
Colonel Citron Vert, Vodka	7,50€

## Composez votre Coupe...

1 boule 3,00€    2 boules 5,50€    3 boules 6,50€

**Suppléments:** 0,50€

Crème fouettée, Coulis: Chocolat, Caramel, Fruits Rouges

### **Parfums au choix:**

Vanille Bourbon, Café Ethiopie, Caramel, Chocolat Craquant,  
Chocolat Brownie, Cookies Black, Pistache, Menthe-Chocolat

Fraise, Cassis, Citron bio, Citron Vert, Rhum-Raisin, Melon,  
Passion-Mangue-Banane, Noix de Coco, Pêche de vigne



# Restaurant o Castela

## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

	50CL EN CARAFE	75CL BOUTEILLE
GAILLAC Domaine d'Escausses La vigne blanche - 14% vol	16,00€	24,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON La Clape - Château Mire L'Etang - 15% vol	16,50€	25,00€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Pic Saint Loup - La Cuvée B - 13,5% vol	15,00€	23,00€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Minervois AOP - Chateau de Gourgazeau - 13% vol	16,50€	25,00€
BOURGOGNE Côte Chalonnaise AOC - Vignerons de Buxy Buissonnier - 13% vol	18,00€	27,00€
VAL DE LOIRE Saumur Champigny - La Cabriole - 13% vol	15,00€	22,50€
VIN DU MOMENT Voir ardoise	VERRE 5,00€	25,50€

### VINS BLANCS

	VERRE	75CL BOUTEILLE
COTES DE GASCOGNE SEC Domaine De Joy - Enjoy - 12% vol	5,00€	21,00€
COTES DE GASCOGNE MOELLEUX Domaine De Joy - Enjoy- 12,5% vol	5,00€	22,00€

### VINS ROSES

	VERRE	75CL BOUTEILLE
GAILLAC Domaine Barreau - Augustin - 12% vol	-	20,50€
PROVENCE Côte de Provence - Tasquier - 12,5% vol	5,00€	24,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Puech Haut - Argali - 12% vol	-	30,00€

# Restaurant o Castela

## CARTE DES BOISSONS

### APERITIFS & BIERES PRESSIONS

RICARD		3,20€
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE		3,40€
KIR CASSIS		3,40€
BIERE PRESSION 1664 BLONDE	25Cl 3,50€	50Cl 6,70€
BIERE PRESSION GRIMBERGEN BLONDE	25Cl 4,10€	50Cl 7,90€
BIERE PRESSION DU MOMENT (Voir ardoise)	25Cl 4,10€	50Cl 7,90€

### COCKTAILS

SANGRIA MAISON		5,50€
COCKTAIL DU CASTELA Vodka, Jus d'orange, Jus de citron, Grenadine		6,00€
MOJITO		8,00€
SPRITZ		8,00€
TI-PUNCH Rhum blanc, Jus de citron vert, Sucre roux		8,00€
GIN TONIC		8,00€
GIN FIZZ		8,00€
VODKA LEMON LIMONADE Vodka, Jus de citron, Limonade, Sucre de canne		8,00€

### COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO		6,00€
COCKTAIL DU CASTELA SANS ALCOOL Jus d'orange, Jus de citron, Grenadine		4,30€

### SOFT / EAUX PLATES & GAZEUSES

COCA COLA, COCA COLA ZERO		3,40€
ICE TEA PECHE LIPTON		3,40€
ORANGINA		3,40€
LIMONADE		3,40€
DIABOLO		3,60€
JUS DE FRUITS PAGO : Nectar d' orange , Pomme, Ananas, Tomate		3,40€
PERRIER		33cl 3,40€
PERRIER FINES BULLES	50cl 4,50€	100cl 5,80€
VITTEL	50cl 4,00€	-

### DIGESTIFS & SPIRITUEUX

	2CL	4CL
WHISKY BALLANTINE'S	3€10	6€20
WHISKY NIKKA DAYS 50%vol	4€10	7€70
GIN HENDRICK'S 41,4%vol	3€60	7€20
BAS ARMAGNAC DOMAINE DE PAPOLLE 40% vol	5€50	-
GET 27, BAILLEYS		5€30
RHUM DON PAPA		7€20