



RESTAURANT O CASTELA

Les Entrées...

A PARTAGER...

Foie gras mi-cuit au naturel maison 90gr 18,00€

Planche Ibérique 16,50€

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

LES SALADES...

La Castela 17,00€

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

La Bergère 18,00€

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

La Gasconne 20,00€

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

Les Grillades...

Accompagnements viandes: Frites maison et Salade

BOEUF 1ER CHOIX

Steak à cheval 250gr 17,50€

Tartare maison 200gr 18,00€

Pavé de Rumsteak 250gr 18,50€

Onglet de boeuf 250gr 19,00€

Faux-Filet 350gr 20,00€

Entrecôte 350gr 23,50€

VEAU

Onglet de veau 250gr 18,00€

Rognon de Veau grillé 18,50€

VOLAILLE

Suprême de Poulet 17,50€

Brochettes de Cœurs de Canard 18,50€

Brochette de Magret 250gr 19,50€

Magret de Canard entier 22,00€

PORC

Chorizo 16,50€

Andouillette de Troyes 5A 18,50€

Pluma Ibérique 250gr 20,50€

POISSON

Accompagnements: Purée maison et Niçoise de légumes

Steak de Thon 250gr 18,50€

Seiche grillé 19,00€

NOS SAUCES MAISON: 2,00€

Roquefort / Aux poivres / Moutarde / Foie Gras

SUPPLEMENTS: 3,50€

Frites / Purée maison



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, Effiloché de Porc Malbec, Oignons, Tomate, Bacon, Fromage Brebis Basque, Poivron Guindillas, Sauce aux poivres maison

Burger du Coin

19,50€

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

Burger le Poulaga

19,50€

Pain Maison, Steak haché de poulet, Oignons, Tomate, Bacon, Cheddar, Cornichons, Sauce moutarde maison

La spécialité du Chef...

Cassoulet Toulousain Maison

21,00€

Accompagnement salade

Les formules du midi...

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée - Plat - Dessert

18,00€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

16,50€

Plat du jour seul

14,00€

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 de saison maison



RESTAURANT O CASTELA

Le Menu Castela... 27€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... 32,00€

L'Epicurienne

Salade, Toast de foie gras, Gésiers de Canard, magret séché, 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... 10,50€

MOINS DE 10 ANS

Steak Haché maison / Frites maison

1 Boule de Glace



RESTAURANT O CASTELA

Les Desserts...

Crème Catalane	7,00€
Cheesecake du moment	7,00€
Dôme chocolat caramel beurre salé	7,00€
Entremet de saison	7,00€
Brioche façon perdue boule de glace	7,00€
Salade de fruits de saison maison	7,00€
Café Gourmand (ou Décaféiné)	8,50€
Thé Gourmand (ou Infusion)	8,50€

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€	24,00€
LANGUEDOC-ROUSSILLON La Clape - Château Mire L'Etang - 15% vol	16,50€	24,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Pic Saint Loup - La Cuvée B - 13,5% vol	15,00€	22,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Minervois AOP - Chateau de Gourgazeau - 13% vol	16,50€	24,50€
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€	22,00€
VIN DU MOMENT Voir ardoise	VERRE 4,50€	25,00€

VINS BLANCS

	VERRE	75CL BOUTEILLE
COTES DE GASCOGNE SEC Domaine De Joy - Enjoy - 12% vol	4,50€	20,00€
COTES DE GASCOGNE MOELLEUX Domaine De Joy - Enjoy- 12,5% vol	4,50€	22,00€

VINS ROSES

	VERRE	75CL BOUTEILLE
GAILLAC Domaine Barreau - Augustin - 12% vol	-	20,00€
PROVENCE Côte de Provence - Tasquier - 12,5% vol	4,50€	24,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Puech Haut - Argali - 12% vol	-	30,00€

CHAMPAGNE

	VERRE	75CL BOUTEILLE
CHAMPAGNE Veuve Pelletier BRUT 12% vol	7,10€	45,00€

Restaurant o Castela

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS & BIERES PRESSIONS

RICARD		3,10€
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE		3,30€
KIR CASSIS		3,30€
COUPE CHAMPAGNE / KIR CASSIS ROYAL		7,10€
BIERE PRESSION 1664 BLONDE	25Cl 3,40€	50Cl 6,60€
BIERE PRESSION GRIMBERGEN BLONDE	25Cl 4,00€	50Cl 7,80€
BIERE PRESSION DU MOMENT (Voir ardoise)	25Cl 4,00€	50Cl 7,80€

COCKTAILS

SANGRIA MAISON		5,00€
COCKTAIL DU CASTELA Vodka, Jus d'orange, Jus de citron, Grenadine		5,80€
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		4,10€

SOFT / EAUX PLATES & GAZEUSES

COCA COLA, COCA COLA ZERO		3,30€
ICE TEA PECHE LIPTON		3,30€
ORANGINA		3,30€
LIMONADE		3,30€
DIABOLO		3,50€
JUS DE FRUITS PAGO : ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE		3,30€
PERRIER		33cl 3,30€
PERRIER FINES BULLES	50cl 4,00€	100cl 5,00€
VITTEL	50cl 3,70€	-

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

	2CL	4CL
WHISKY BALLANTINE'S	3€00	6€00
WHISKY NIKKA DAYS 50%vol	4€00	7€50
GIN HENDRICK'S 41,4%vol	3€50	7€00
BAS ARMAGNAC DOMAINE DE PAPOLLE 40% vol	5€50	-
GET 27, BAILLEYS		5€10
RHUM DON PAPA		7€00