

# Nos Entrées...

**Planche Castela à partager...**..... 14€50

Frittons de canard, Terrine au piment d'Espelette, Chipirons à la Luzienne, Saucisse sèche, Chorizo

**Foie gras mi-cuit au naturel maison**..... 15€00

## Les Salades...

**La Castela**..... 14€50

Salade, Roquefort, Saucisse sèche marinée, Noix, Croutons, Oignons frits

**La Fromagère**..... 15€00

Salade, Nem de Chèvre chaud et de légumes marinés, Croutons

# Nos grillades au feu de bois

Accompagnements Frites maison et Salade

## Bœuf 1<sup>er</sup> choix

Tartare..... 17€00

Onglet..... 18€00

Faux-filet..... 18€00

Entrecôte..... 22€00

Côte de bœuf selon arrivage..... 68€00

## Volaille

Coquelet grillé en crapaudine... 14€50

Caille royale..... 16€50

Brochette Cœurs de Canard..... 17€50

Magret de Canard Entier..... 20€00

## Veau

Rognon de Veau..... 18€00

## Poisson

Steak de Thon..... 17€00

Poisson du marché..... 19€00

## Porc

Andouillette de Troyes 5A..... 16€00

Pluma ibérique..... 19€00

## Sauces maison au choix 1€00:

- Sauce roquefort
- Sauce foie gras

# Nos Burgers...

**Burger des Causses** ..... 19€00

Au choix : Steak Haché Maison grillé, oignons, tomates, bacon, cheddar, cornichons, sauce roquefort

**Burger Cantalou** ..... 19€00

Steak Haché Maison grillé, oignons, tomates, Cantal, cornichons, ketchup maison

**Burger du Coin** ..... 19€00

Steak haché de Magret de canard grillé, sauce foie gras, bacon, oignons, tomates, cheddar, cornichons, ketchup maison

# Les spécialités du Chef...

**Cassoulet maison** ..... 20€00

**Le plat du moment** (uniquement le soir) ..... 20€00

## Formules du midi

Uniquement du lundi au vendredi midi

**Entrée Plat Dessert** 16€90

**Plat du jour seul** 13€00

**Entrée du jour**

ou

**Salade Castela**

-----

**Plat du jour**

ou

**Steak de Thon**

-----

**Dessert du jour**

ou

**Salade de Fruits maison**

## **Menu Castela**

**26€00**

### **Salade Castela**

Salade, Roquefort, Saucisse sèche marinée, Noix, Oignons frits

-----

### **Faux-filet**

Ou

### **Steak de Thon**

-----

**Crème Catalane ou Tiramisu ou 2 Boules de Glace**

## **Menu Epicurien**

**31€00**

### **Foie gras mi-cuit au naturel maison**

-----

### **Onglet de Bœuf**

Ou

### **Brochette de Magret de Canard**

-----

**Crème Catalane ou Tiramisu ou 2 Boules de Glace**

## **Menu Enfant**

**10€00**

Jusqu'à 10 ans. Les plats du menu ne peuvent pas être vendus séparément

### **Steak haché maison**

Accompagnement frites maison

-----

**1 Boule de Glace**

## Nos Desserts

<b>Crème Catalane au feu de bois</b> .....	<b>6€50</b>
<b>Tiramisu</b> .....	<b>6€50</b>
<b>Panacotta et son coulis</b> .....	<b>6€50</b>
<b>Dessert du moment</b> .....	<b>6€50</b>
<b>Salade de fruits maison</b> .....	<b>6€50</b>
<b>Café gourmand (ou Décaféiné)</b> .....	<b>8€00</b>
<b>Thé Gourmant (ou Infusion)</b> .....	<b>8€50</b>

Tous nos desserts sont faits maison

## Nos Coupes Glacées

<b>Coupe Liégeoise</b> .....	<b>7€50</b>
Chocolat ou Café ou Caramel Beurre Salé, Vanille et Crème fouettée	
<b>Coupe Maison</b> .....	<b>7€50</b>
Fruit de la Passion, Caramel Beurre salée, Vanille et Crème fouettée	
<b>Colonel</b> .....	<b>7€50</b>
Citron vert et Vodka	
<b>After Eight</b> .....	<b>7€50</b>
Menthe-Chocolat et Get 27	

### Composez votre Coupe :

2 boules 5,50€ - 3 boules 6,50€

### Suppléments 0,50€ :

Crème Fouettée / Coulis Chocolat / Coulis Fruits Rouges / Caramel Beurre Salé

### PARFUMS :

-Vanille	-Rhum Raisins	-Citron	-Fruit de la passion
-Chocolat	-Menthe-Chocolat	-Citron Vert	-Fraise
-Café	-Caramel Beurre Salé	-Cassis	