

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^{er} 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

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

Tous nos desserts sont faits maison

Nos Coupes Glacées

Coupe Liégeoise	7€50
Chocolat ou Café ou Caramel Beurre Salé, Vanille et Crème fouettée	
Coupe Maison	7€50
Fruit de la Passion, Caramel Beurre salée, Vanille et Crème fouettée	
Colonel	7€50
Citron vert et Vodka	
After Eight	7€50
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	