



RESTAURANT O CASTELA

Les Entrées...

A PARTAGER OU PAS...

Foie gras mi-cuit au naturel maison	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