



RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

Les Entrées...

A PARTAGER OU PAS...

Foie gras mi-cuit au naturel maison	Grand - ~90gr	20,00€
	Petit - ~50gr	11,00€

Planche Ibérique

Terrine Piment d'Espelette, Sobrossada, Lomo Duroc, Fouet Catalan, Chorizo Cular, Cecina de Leon

18,00€

LES SALADES...

La Castela

Salade, Cromesquis d'effiloché de porc Manex et Sobrossada, 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: Frites maison et Salade

BOEUF 1ER CHOIX

Steak à cheval ~250gr		18,50€
Tartare maison ~200gr		19,00€
Pavé de Rumsteak ~250gr	Marinade Echalottes	19,50€
Onglet de boeuf ~250gr	Marinade Echalottes	20,50€
Faux-Filet ~350gr	Marinade Echalottes	21,50€
Entrecôte ~350gr	Marinade Echalottes	25,50€

VEAU

Onglet de veau ~250gr	Marinade Chimichurri	20,00€
Rognon de Veau grillé	Persillade	19,50€

VOLAILLE

Suprême de Poulet	Marinade Chimichurri	18,00€
Brochettes Cœurs de Canard	Persillade	19,00€
Brochette de Magret ~250gr		21,00€
Magret de Canard entier		23,50€

PORC

Andouillette de Troyes 5A	Sauce Moutarde	19,50€
Pluma ~250gr,	Marinade Chimichurri	21,50€

POISSON

Accompagnements: Purée maison et Niçoise de légumes

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

NOS SAUCES MAISON:

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

SUPPLEMENTS:

Frites / Purée maison 4,00€



RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

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...

Selon disponibilité

Cassoulet Toulousain Maison

22,00€

Accompagnement salade

Les formules du midi...

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Quantité limitée

Boissons non comprises

- 
- Entrée - Plat - Dessert 18,90€
 - Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17,00€
 - Plat du jour seul 14,50€

Entrée du jour

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

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

Le Menu Castela...

28€00

Boissons non comprises

La Castela

Salade, Croustilles d'effiloché de porc Manex et Sobrossada, 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€

Boissons non comprises

L'Epicurienne

Salade, Toast de foie gras, Gésiers de Canard, 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

Brioche façon perdue

ou

2 boules de Glace

La Menu Enfant...

11,00€

MOINS DE 10 ANS

Boissons non comprises

Steak Haché maison / Frites maison

1 Boule de Glace



RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

Les Desserts...

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

Les Coupes Glacées...

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

Restaurant o Castela

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	EN CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
GAILLAC Château Tauziès - Les Cèdres	16,00€	24,50€
CAHORS Les blousons noirs malbec	14,70€	22,00€
LANGUEDOC-ROUSILLON Pic Saint Loup - La Cuvée B	15,00€	23,00€
LANGUEDOC-ROUSILLON Minervois AOP - Chateau de Gourgazeau	16,50€	25,00€
BOURGOGNE Côte Chalonnaise AOC - Vignerons de Buxy Buissonnier	18,00€	27,00€
VAL DE LOIRE Saumur Champigny - La Cabriole	15,00€	22,50€
VIN DU MOMENT Voir ardoise	VERRE 12,5CL 5,00€	25,50€

VINS BLANCS

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

VINS ROSES

	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75CL
FRONTON INES	-	22,50€
PROVENCE Côte de Provence - Tasquier	5,00€	24,50€

PICHETS

	PICHET 25CL	PICHET 50CL
Servi uniquement le midi		
ROUGE IGP COMTE TOLOSAN - LABASTIDE	2,90€	5,80€
ROSE IGP COMTE TOLOSAN - LABASTIDE	2,90€	5,80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Prix TTC, Service compris.

Tous nos vins contiennent des sulfites

Restaurant o Castela

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS & BIERES PRESSIONS

RICARD 2Cl		3,20€
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE 4Cl		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 / MOJITO FRAISE	8,00€
SPRITZ / SPRITZ LIMONCELLO	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 33Cl		3,40€
ICE TEA PECHE LIPTON 25Cl		3,40€
ORANGINA 25Cl		3,40€
LIMONADE 33Cl		3,40€
DIABOLO 33Cl		3,60€
JUS DE FRUITS PAGO 20Cl : 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€
DON PAPA		7,20€

BOISSONS CHAUDES

CAFE	1,70€
NOISETTE	1,80€
THE / INFUSION	2,70€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Prix TTC, Service compris.