



# RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

## Les Entrées...

### A PARTAGER OU PAS...

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

### **Planche Ibérique**

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

18,50€

### **LES SALADES...**

#### **La Castela**

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

18,00€

#### **La Bergère**

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

Grande 19,00€

Petite 10,00€

#### **La Gasconne**

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

21,50€

## Les Grillades...

Accompagnements: Frites maison et Salade

### **BOEUF 1ER CHOIX**

Steak à cheval ~250gr 19,00€

Tartare maison ~200gr 19,50€

Pavé de Rumsteak ~250gr Marinade Echalottes 20,00€

Onglet de boeuf ~250gr Marinade Echalottes 21,00€

Faux-Filet ~350gr Marinade Echalottes 24,00€

Entrecôte ~350gr Marinade Echalottes 29,00€

### **VEAU**

Onglet de veau ~250gr Marinade Chimichurri 20,50€

Rognon de Veau grillé Persillade 19,50€

### **VOLAILLE**

Suprême de Poulet Marinade Chimichurri 18,50€

Brochettes Cœurs de Canard Persillade 19,00€

Brochette de Magret ~250gr 22,50€

Magret de Canard entier 25,00€

### **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:**

2,00€

Roquefort / Aux poivres / Moutarde / Foie Gras

### **SUPPLEMENTS:**

4,00€

Frites / Purée maison



# RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

## Les Burgers...

Accompagnements viandes: Frites maison et Salade

### **Burger des Causses**

20,00€

Pain Maison, Steak haché de bœuf maison, Oignons, Tomate, Bacon, Cheddar, Cornichons, Sauce Roquefort maison

### **Burger le P'tit Basque**

20,00€

Pain Encre de seiche Maison, Porc Malbec, Sobrossada, Oignons, Tomate, Bacon, Fromage Brebis Basque, Poivrons Guindillas, Sauce aux poivres maison

### **Burger du Coin**

20,00€

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 20,00€€
  - Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18,00€
  - Plat du jour seul 15,50€

### **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... 29€00

Boissons non comprises

### **La Castela**

Salade, Cromesquis 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... 34,00€

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

Boisson non comprise

### **Steak Haché maison / Frites maison**

---

### **1 Boule de Glace**



# RESTAURANT O CASTELA

Prix TTC, Service compris.

Carte des allergènes disponible, sur demande.

## Les Desserts...

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

## Les Coupes Glacées...

<b>Chocolat Liégeois ou Café Liégeois ou Caramel Liégeois</b>	7,50€
<b>Coupe Maison</b> Passion Mangue Banane, Caramel, Vanille, Crème fouettée	7,50€
<b>Dame Blanche</b> Vanille Bourbon Crème fouettée Coulis Chocolat	7,50€
<b>Coupe New York</b> Chocolat Brownie, Cookies black, Vanille Bourbon, Crème fouettée, Coulis Caramel	8,50€
<b>After Eight</b> Menthe-Chocolat, Get 27	7,50€
<b>Colonel</b> 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€	24,00€
LANGUEDOC-ROUSILLON Minervois AOP - Chateau de Gourgazeau	16,50€	25,50€
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	-	23,00€
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 2CI		3,20€
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE 4CI		3,40€
KIR CASSIS		3,40€
BIERE PRESSION 1664 BLONDE	25CI 3,50€	50CI 6,70€
BIERE PRESSION GRIMBERGEN BLONDE	25CI 4,10€	50CI 7,90€
BIERE PRESSION DU MOMENT (Voir ardoise)	25CI 4,10€	50CI 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 33CI		3,40€
ICE TEA PECHE LIPTON 25CI		3,40€
ORANGINA 25CI		3,40€
LIMONADE 33CI		3,40€
DIABOLO 33CI		3,60€
JUS DE FRUITS PAGO 20CI : Nectar d'orange, Pomme, Ananas, Tomate		3,40€
PERRIER 33CI		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 JOY 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.