

# CAVALE

par la **CASTANIU FAMILY**

## pour commencer

### **Croquetas de truffade et coppa (3 pièces) / 10€**

En persillade panées aux corn flakes, concassée de tomate au poivre de Timut, roquette et noix

### **Accra de cabillaud et patate douce (6 pièces) / 11€**

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, trévisse, radis et pomme

### **Carpaccio de saint jacques / 12€**

Leche del tigre lait de coco/passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue, maïs grillé et coriandre

### **Presque une soupe à l'oignon / 11€**

En confit, velouté et bouillon, grilled cheese au cantal (moutarde à l'ancienne et oignon confit)

### **Oeuf mayo Bio / 10€**

à la chapelure d'herbes, mayonnaise au satay, radis, cébette et fleur séchée

### **Nems de feta au citron noir (3 pièces) / 9€**

Coeur de confiture de tomate, crème de courgette au zaatar et à la menthe

## salades

### **Bun / 18€**

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

### **Mama / 19€**

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, ananas, pamplemousse, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade

### **Capra / 18€**

Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, raisin, jambon de pays, betterave, poire, radis, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

### **Cobb / 19€**

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun

### **Trotro / 18€**

Potimarron rôti, lentille du puy, patate douce rôtie, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, olive taggiasche, noisette, sucrine et sauce tahina/citron vert

### **Bowl de la semaine / 18€**

Voir ardoise

## poissons & veggies

### **Mi-cuit de thon / 22€**

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète, sésame, coriandre, tartare de mangue, radis et oignon frit

### **Lasagne butternut/artichaut / 20€**

à la crème de parmesan, châtaigne, champignon de Paris, enoki, roquette et noisette

### **Pavé de saumon / 22€**

Curry de lentilles corail au lait de coco, riz basmati, fenouil, chou chinois au sésame, grenade, aneth et amande

### **Poulpe snacké / 23€**

Houmous, salade de pois chiche et edamame, cébette, abricot sec, vinaigrette grenade/citron noir/zaatar, copeaux de feta, pequillos, pop corn de pois chiche, trévisse et pignon de pin

### **Carotte carotte / 20€**

Purée de carotte jaune, carotte rôtie au miel, pickles de carotte, yaourt au pain d'épices, rapé de brebis, roquette, cranberry, sarrasin torréfié, fleur séchée et pistache

## viandes

### **Suprême de volaille fermière «Ferme du Luteau» / 24€**

Gnocchi à la crème de truffe et morille, échalote confite, enoki, roquette, copeaux de comté et noix

### **Magret de canard / 24€**

Laqué au sirop d'érable, purée de potimarron, granola de céréales dorées au miel, condiment orange, groseille, abricot sec, frisée et trévisse

### **Poitrine de cochon Normand / 22€**

Cuite à basse température, purée au beurre salé, tempura d'oignon, frisée, jus à l'ail noir et condiment raisin/échalote/graine de moutarde

### **Bavette d'Angus / 22€**

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

## burgers, dwich & frites/salade

### **Le Cavale / 18€**

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit

### **Le Gros cochon / 18€**

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, cheddar et oignon confit

### **Le Dwich / 18€**

Galette, houmous, avocat, falafel aux légumes, tzatziki, pickles oignon rouge, sucrine et tomate cerise

## à partager

### **Planche de charcuterie / 19€**

### **Planche de fromages affinés / 19€**

### **Mixte / 21€**

### **Le Croque / 9€**

Pain de mie, jambon de Paris, crème de truffe d'été, Comté et roquette

### **Camembert rôti / 10€**

Noix de pécan, sirop d'érable et fruits secs, mouillettes de pain de campagne

### **Castaniù / 9€**

Frites, cantal fondu et lard fumé

### **Assiette de frites / 6€**

### **Frites de patate douce / 8€**

Mayonnaise au satay

## fromages

### **au choix / 5,50€**

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin du Quercy ou Comté

### **Assiette 3 fromages / 12€**

## pour finir

### **Tout chocolat / 11€**

Crumble chocolat, ganache chocolat au lait, cacahuète caramélisée, chantilly cacahuète, chantilly chocolat noir et glace yaourt

### **Millefeuille / 10€**

Crème de marron, pomme confite, confit de myrtille et amande

### **Riz au lait de coco / 10€**

Confit de mangue, fruit de la passion et praline rose

### **Des fruits, des fruits, des fruits / 10€**

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, poire, groseille, myrtille, grenade, sorbet citron vert, graine et coco rapée

### **Brioche perdue / 10€**

Caramel, crème fouettée et glace vanille

### **Comme une tarte poire / 10€**

Crumble amande/farine de riz, sorbet poire, poire confite, ganache chocolat et pistache

### **Café gourmand / 9€**

C'EST QUOI  
LA CASTANIU FAMILY ?



NOS AUTRES ADRESSES

**PONI**

24 RUE SAINT-LAZARE PARIS 09

**Josy**

35 RUE SAINT-GEORGES PARIS 9