

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

Ceviche de thon / 12€

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

Tomate ancienne / 13€

En carpaccio, stracciatella, pickles de fraise, purée d'olive taggiasche, pignon, croûton de foccacia et pesto pêche/basilic

Oeuf mayo / 10€

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

Melon / 11€

Feta, huile fumée, chorizo, amande torréfiée, frisée, figue, groseille et vinaigre de fleurs

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 / 19€

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

Cobb / 19€

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

Trotro / 18€

Lentille verte, patate douce rôtie, courgette marinée, artichaut, 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 / 23€

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

Lasagne aux légumes confits / 20€

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos

Pavé de saumon / 23€

Façon Tom Yam (bouillon citronné et épicé), poudre de curry noir, riz thaï, shiitake, pak choï, mini maïs, wakame, petit pois, combawa, ail frit et coriandre

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 noisette

Gnocchis à la tomate / 22€

Sauce tomate/basilic, olive taggiasche, câpre frite, artichaut, tomate cerise, courgette, roquette et pignon

viandes

Tartare de boeuf au couteau / 20€

Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «Chez Mémé» : charlotte, radis, sucrine, échalote, oignon frit et ciboulette

Magret de canard / 24€

Laqué au sirop d'érable, purée de carotte jaune, carotte confite, 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

Suprême de volaille fermière «Ferme du Luteau» / 23€

Tartare petit pois/courgette/tomate ancienne/radis, jus au piment d'Espelette, ricotta à l'ail des ours, poudre de chorizo, roquette et noisette

burgers, dwich & frites/salade

Le Cavale / 20€

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

Le Gros cochon / 20€

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

Le Dwich / 19€

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 / 22€

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 chocolat

Millefeuille / 10€

Mousse au sésame noir, confit de citron Bio, framboise et pistache

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, fraise, groseille, framboise, grenade, sorbet citron vert, graine et pépite de coco

Brioche perdue / 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

Comme une tarte au fraise / 11€

Crumble amande/farine de riz, sorbet fraise, rhubarbe confite, pickles de fraise, pesto pêche/basilic et mascarpone à la vanille

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

FanFan

3 RUE GEORGES PICQUARD PARIS 17