

# CAVALE

par la CASTANIU FAMILY

## pour commencer

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

En persillade, 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

### Oeuf presque parfait / 12€

Crème d'artichaut, champignon, poudre de coppa, ciboulette, parmesan, croûton et noix

### Terrine de Steph / 12€

Cochon/volaille/pistache, moutarde au piment d'Espelette, pickles, huile fumée au persil, oignon confit et frisée

### Ceviche de thon / 12€

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

### Gros nem de feta croustillant / 11€

Pané aux corn flakes, coeur de confiture de tomate, crème de courgette, pickles de tomate, radis, germe et ciboulette

## salades

### Bun / 19€

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

### Mama / 20€

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, betterave chioggia, radis, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

### Cobb / 20€

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

### Trotro / 19€

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 / 19€

Voir ardoise

## poissons & veggies

### Mi-cuit de thon / 24€

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

### Lasagne butternut/artichaut / 21€

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

### Pavé de saumon / 24€

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

### Poulpe snacké / 24€

Boulgour aux légumes, padron grillé, bouillon d'un couscous, brick, condiment tomate/poivron, crème d'olive, amande, raisin et abricot sec

### Gnocchis / 23€

Crèmeux de maïs, potimarron rôti, maïs grillé, pickles de tomate, câpres, copeaux de brebis, roquette, huile fumée au persil et pignon de pin

## viandes

### 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 / 23€

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 / 23€

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard  
**Suprême de volaille fermière «Ferme du Luteau» / 24€**  
Crozet au sarrasin, fève, petit pois, crème de morilles, ricotta à l'ail des ours, noix et roquette

## 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 Guezmer Vege / 20€

Hot dog, merguez veggie, condiment poivron/tomate, pickles, féta, piquillos, cébette, avocat, houmous et oignon frit

## à partager

### Planche de charcuterie / 20€

### Planche de fromages affinés / 20€

### Mixte / 23€

### 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€

Yaourt citronné au piment d'Espelette

## fromages

### au choix / 6€

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

### Assiette 3 fromages / 12€

## pour finir

### Tout chocolat / 11€

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

### Millefeuille / 10€

Mousse au sésame noir, confit de citron Bio, tartare ananas et amande

### Baba / 11€

Confit de mangue au poivre de sichuan, sirop rhum/passion, gel passion, pistache et chantilly mascarpone à la vanille

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

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

### Brioche perdue / 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

### Mont blanc / 11€

Crème de marron et vanille, sablé breton à la farine de riz, pécan et confit de myrtille

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