

pour commencer

Notre Pâté en croûte 14€

Canard et porc, pistache, pickles de légumes, oignon confit et mesclun

Oeuf parfait 12€

Crème d'artichaud, poudre de coppa, parmesan, ciboulette, pickles de girolles, huile de persil fumée et crumble chatàigne

Croquetas 11€

Pomme de terre/bleu d'Auvergne/noix en persillade, crème de courgette, condiment poire/poivre de sichuan et salade d'herbes

Accras de cabillaud/patate douce 11€

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrose, trévis, radis et pomme

Ceviche de thon 12€

Black leche del tigre, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue et coriandre

salades

Bun 19€

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

Lazare 20€

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

Capra 19€

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

Cobb 20€

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

Papa 19€

Lentille verte, patate douce rôtie, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, artichaut, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, olive taggiasche, noisette, sucrose 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/lait de coco, sésame, coriandre, tartare de mangue, radis et oignon frit

Lasagne butternut/artichaut 21€

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

Pavé de saumon 24€

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

Poulpe à la plancha 24€

Haricot blanc en purée et au sésame, quinoa soufflé, poutargue, huile de chorizo, pickles d'oignon rouge, salade d'herbes et condiment poivron/tomate

Papardelle à la crème de truffe et morille 24€

Jaune d'oeuf rapé, sauge croustillante, noix, pécorino, potimarron, roquette, huile de persil fumée et pickles de girolles

viandes

Magret de canard 24€

Laqué au sirop d'érable, haricot vert, granola de céréales dorées au miel, condiment orange, yaourt au pain d'épices, groseille, cranberry, trévis et frisée

Belle omelette 20€

Jambon de Paris, Comté, mesclun et pomme sautée en persillade

Suprême de volaille fermière «Ferme de Luteau» 24€

Polenta croustillante au vieux cantal, crémeux de maïs, jus à l'ail fumé, condiment maïs/piquillos/citron confit, maïs grillé, crème d'olive et padron grillé

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

burgers, dwichs & frites

Le Poni Burger 20€

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

Le Guezmer Vege 20€

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

Le Gros cochon Burger 20€

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

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

Petit Camembert rôti 10€

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

Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé

Pour 1 5€

Pour 2 9€

Frites de patate douce / sauce au yaourt citronnée 8€

Assiette de frites 6€

fromages

au choix 6€

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

Assiette 3 fromages 12€

pour finir

Brookie tiède au chocolat 11€

Crème anglaise praliné, noix de pécan, et glace caramel au beurre salé

Millefeuille 10€

Crème marron/baileys, poire caramélisée, gel citron/yuzu, groseille et amande

Baba 10€

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

Des fruits, des fruits, des fruits 11€

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

Comme une tarte citron 10€

Sablé breton à la farine de riz, sorbet citron vert, groseille, pistache et meringue

Café gourmand 9€

C'EST QUOI
LA CASTANIU FAMILY ?



NOS AUTRES ADRESSES

CAVALE

40 RUE DES PETITES ÉCURIES PARIS 10

Josy

35 RUE SAINT-GEORGES PARIS 9

FanFan

3 RUE GEORGES PICQUARD PARIS 17

pour commencer

Notre Pâté en croûte 14€

Canard et porc, pistache, pickles de légumes, oignon confit et mesclun

Oeuf parfait 12€

Crème d'artichaud, poudre de coppa, parmesan, ciboulette, pickles de girolles, huile de persil fumée et crumble châtaigne

Croquetas 11€

Pomme de terre/bleu d'Auvergne/noix en persillade, crème de courgette, condiment poire/poivre de sichuan et salade d'herbes

Accras de cabillaud/patate douce 11€

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrose, trévis, radis et pomme

Ceviche de thon 12€

Black leche del tigre, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue et coriandre

salades

Bun 19€

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

Lazare 20€

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

Capra 19€

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

Cobb 20€

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

Papa 19€

Lentille verte, patate douce rôtie, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, artichaut, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, olive taggiasche, noisette, sucrose 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/lait de coco, sésame, coriandre, tartare de mangue, radis et oignon frit

Lasagne butternut/artichaut 21€

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

Pavé de saumon 24€

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

Poulpe à la plancha 24€

Haricot blanc en purée et au sésame, quinoa soufflé, poutargue, huile de chorizo, pickles d'oignon rouge, salade d'herbes et condiment poivron/tomate

Papardelle à la crème de truffe et morille 24€

Jaune d'œuf rapé, sauge croustillante, noix, pécorino, potimarron, roquette, huile de persil fumée et pickles de girolles

viandes

Magret de canard 24€

Laqué au sirop d'érable, haricot vert, granola de céréales dorées au miel, condiment orange, yaourt au pain d'épices, groseille, cranberry, trévis et frisée

Belle omelette 20€

Jambon de Paris, Comté, mesclun et pomme sautée en persillade

Suprême de volaille fermière «Ferme de Luteau» 24€

Polenta croustillante au vieux cantal, crémeux de maïs, jus à l'ail fumé, condiment maïs/piquillos/citron confit, maïs grillé, crème d'olive et padron grillé

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

burgers, dwichs & frites

Le Poni Burger 20€

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

Le Guezmer Vege 20€

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

Le Gros cochon Burger 20€

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

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

Petit Camembert rôti 10€

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

Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé

Pour 1 5€

Pour 2 9€

Frites de patate douce / sauce au yaourt citronnée 8€

Assiette de frites 6€

fromages

au choix 6€

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

Assiette 3 fromages 12€

pour finir

Brookie tiède au chocolat 11€

Crème anglaise praliné, noix de pécan, et glace caramel au beurre salé

Millefeuille 10€

Crème marron/baileys, poire caramélisée, gel citron/yuzu, groseille et amande

Baba 10€

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

Des fruits, des fruits, des fruits 11€

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

Comme une tarte citron 10€

Sablé breton à la farine de riz, sorbet citron vert, groseille, pistache et meringue

Café gourmand 9€

C'EST QUOI
LA CASTANIU FAMILY ?



NOS AUTRES ADRESSES

CAVALE
40 RUE DES PETITES ÉCURIES PARIS 10

Josy

35 RUE SAINT-GEORGES PARIS 9

FanFan

3 RUE GEORGES PICQUARD PARIS 17