

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, sucrose, trévisse, radis et pomme

Oeuf mayo / 10€

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

Terrine de Steph / 12€

Cochon/volaille/pistache, moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette, pickles, huile de persil, oignon confit et frisée

Ceviche de thon / 12€

Leche del tigre lait de coco/passion, grenade, cébette, 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, sucrose et sésame

Mama / 20€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, ananas, pamplemousse, 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, 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, noisette, sucrose et sauce tahina/citron vert

Bowl de la semaine / 20€

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 de crustacé, tomate, citronné et épicé), poudre de curry noir, riz basmati, shiitake, pak choï, mini maïs, petit pois, combawa, ail frit et coriandre

Gambas snackées / 24€

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

Mafaldine / 23€

Sauce crémeuse aux morilles, pointes d'asperges, fèves, petits pois, copeaux de brebis, roquette et noix

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, 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 / 24€

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

burgers, hot dog & frites/salade

Le Cavale / 20€

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

Le Gros cochon / 20€

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrose, 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

Mookie / 11€

Crème anglaise au praliné, noisette caramélisée et glace noisette

Millefeuille / 10€

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

Riz au lait de coco / 11€

Confit de mangue, fruit de la passion et pistache

Des fruits, des fruits, des fruits / 10€

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, 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, meringue, sablé breton à la farine de riz, pécan et confit de myrtille

Café gourmand / 10€

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