



Les Entrées

- Planche de charcuterie (Saucisson, chorizo, pâté, jambon Serrano, pa amb tomaquet) ... 15€
- Rosace de Jambon Iberique, Cebo 36-48 mois au couteau ... 19,50€
- Pa amb Tomaquet ... 5€
- Planche Mixte (Charcuterie et Manchego) ... 17 €
- Croquetas de jambon Ibérique (x6) ... 12€
- Croquetas de Homard (x6) ... 12€
- Carpaccio de gambas, huile de homard et pickles d'oignons rouges de Toulouges ... 22€
- Carpaccio de canard au foie gras ... 17€
- Carpaccio de tomates anciennes, crumble de parmesan, pesto et Burrata crémeuse ... 15€
- Ravioles de foie gras, crème de volaille, poudre de trompettes de la mort et pignons ... 16€
- La Grande salade du Caillou (Salade, poulet croustillant, croûtons, Serrano, crudités) ... 15€
- Croustillant de chèvre au chorizo ... 13€
- Aiguillettes de poulet croustillantes ... 9€

Menu Enfant 10€

Aiguillettes de poulet croustillantes ou Steak haché du boucher frites maison

Yaourt bio au lait entier du Mas Guiter (Vanille ou fruits)

Les Plats

- Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban ... 29€
- Côte de bœuf Rubia Gallega 500g ... 35€
- Côte de bœuf race à viande origine P.O 1kg ... 60€
- Tournedos de canard gel de muscat et petits oignons glacés ... 23€
- Mi-cuit de thon aux graines, sauce romesco ... 26€
- Jambe de poulpe gratinée au chorizo rôti ... 28€
- Plat du Jour ... 20€
- Portion de frites ... 5€

Fromages et Desserts

- Manchego et Tomme de vache bio de Chloé et Ben à Sahorre ... 8€
- Crème glacée au lait et fromage de chèvre ... 7€
- L'indémorable crème Catalane et son croquant aux amandes ... 9€
- Le Pavlova de Sandrine aux fruits rouges du moment ... 9€
- L'illusion de Caillou sésame noir et yuzu de Perrine et Etienne à Eus ... 9€
- Le chocolat OrSang 66% by GaliaGrau en texture(moelleux, espuma et croquant) ... 9€

[Des produits frais et une cuisine maison !](#)

(Prix indicatifs et disponibilités variables selon les arrivages)