





Au cœur du Conflent, notre cuisine met à l'honneur les richesses de notre terroir :  
 fromages bio de la vallée, charcuterie de Cerdagne, miel et lait issus de producteurs  
locaux passionnés, pain au levain élaboré à partir de blés anciens occitans et catalans   
bio et cuit au four à bois, ainsi que des poissons pêchés en Méditerranée.

Une cuisine sincère, enracinée dans notre territoire, à partager simplement, dans un  
esprit chaleureux et convivial.

## TAPAS

- Patatas bravas, sauce brava – 6 €
- Pimientos de padron – 7 €
- Chorizo grillé, aïoli, 3 pièces – 8 €
- Asperges vertes à la flamande – 9 €
- Croquettes de jambon ibérique, 6 pièces – 9 €
- Accras de morue, sauce chien, 6 pièces – 10 €
- Artichauts violets frits, brousse de chèvre bio – 11 €
- Tataki de bonite, beurre frappé aux herbes – 12 €

## MENU ENFANTS - 12 €

- Steak du boucher (125 g) ou Filet de poisson croustillant
- Frites & salade
- Glace au choix
- Sirop à l'eau

**Le Caillou - Resto Guinguette**  
**Base Eau Vive - Route d'Eus**  
**66 320 Marquixanes**

Prix TTC Service Compris  
La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande



## PLATS DU MOMENT

- Burger du Caillou, pain brioché bio, steak « Black Angus » (150 g), chorizo ibérique, tome de brebis du Conflent, sauce bravas, mesclun, frites – 18 €
- Entrecôte de bœuf Simmental (250 g), frites, mesclun – 23 €
- Magret de canard « IGP Sud-Ouest » (350 g), frites mesclun – 24 €
- Merlu de ligne, risotto de petit épeautre, asperges vertes et morilles – 22 €
- Risotto de petit épeautre, asperges vertes, morilles, œuf poché bio – 17 €



## SAUCE AU CHOIX :

- Brava – 2 €
- Aioli – 2 €
- Morilles – 4 €



## DESSERTS

- Parfait glacé à la Chouffe – 8 €
- Brousse de chèvre bio, miel du Conflent – 8 €
- Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly maison – 9 €
- Crème brûlée, compotée de rhubarbe – 9 €
- Sabayon au Banyuls, pour 2 personnes – 10 €