

## NOTRE CARTE (hors boissons)

### ENTRÉES - STARTERS

**Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney aux  
Poires, pain aux figues toastés** 22 €

*Terrine of duck foie gras, pear chutney, figs toasted bread*

**Melon tranché, jambon de Serrano et coppa, salade  
De sucrine croquante et condiment ricotta au romarin** 18 €

*watermelon , Serrano ham and coppa , with salad and ricotta*

**Salade de homard breton, salade de mesclun,  
mayonnaise au citron vert (1/2 homard 300 g environ)** 38 €

*Half lobster salad with citrus mayonnaise, mesclun salad*

**Ceviche de daurade , avocat , citron et ciboulette,  
salade de mesclun** 20 €

*Seabream ceviche , avocado with lemon oil, Mesclun salad*

**Burratina tartufate et ses lamelles de truffe d'été,  
salade de tomates d'autrefois** 20 €

*Burratina with summer truffles and old tomatoes*

**Burratina des Pouilles, salade de tomates d'autrefois** 16 €

*Burratina and old tomatoes*

### RISOTTO - RISOTTO

**Risotto aux truffes d'été** 23 €

*Risotto with summer truffles*

**Risotto au parmesan** 21 €

*Risotto with parmegianno*

## POISSONS - FISHES

<b>Dos de cabillaud sauvage rôti, sauce vierge</b> <i>Cod filet, virgin sauce</i>	<b>28 €</b>
<b>Poêlée de gambas en persillade</b> <i>Fried gambas with parsley and garlic</i>	<b>26 €</b>
<b>Loup grillé à la ficelle</b> <i>Grilled sea,bass</i>	<b>40 €</b>
<b>Saint Pierre sauvage grillé pour 2 pers</b> <i>Grilled wild John Dory for 2 people</i>	<b>120 €</b>
<b>Demi-homard breton (environ 300 gr) au beurre persillé</b> <i>Half Breton lobster (approx. 300 grs) with parsley butter</i>	<b>38 €</b>
<b>Homard breton (environ 600 gr) au beurre persillé</b> <i>Breton lobster (approx. 600 grs) with parsley butter</i>	<b>76 €</b>

## VIANDES – MEATS

<b>Filet de canette et son jus</b> <i>Duck filet and its sauce</i>	<b>28 €</b>
<b>Filet de bœuf charolais</b> <i>Charolais beef filet</i>	<b>36 €</b>
<b>Carré d'agneau en croûte d'herbe</b> <i>Parsley crusted lamb chops</i>	<b>38 €</b>
<b>Tartare de bœuf charolais aux couteaux à la truffe d'été, Copeaux de parmesan et pignons, salade de mesclun</b> <i>Charolais Beef tartar, summer truffle ,parmesan ,mesclun salad</i>	<b>26 €</b>
<b>Tartare de bœuf charolais aux couteaux et salade de mesclun</b> <i>Charolais Beef tartar and mesclun salad</i>	<b>20 €</b>

**15 à 20 minutes de patience pour toutes commandes de plat en direct**

## LES ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

<b>Ecrasé de pommes de terre maison à la truffe d'été</b>	<b>9 €</b>
<b>Aux olives taggiasche</b>	<b>7 €</b>
<b>Nature</b>	<b>6 €</b>
<i>mashed potatoes with summer truffles or taggiasche olives or mashed potatoes</i>	
<b>Tagliatelle de légumes croquants</b>	<b>8 €</b>
<i>Vegetables tagliatelle</i>	
<b>Pommes de terre grenaille en persillade</b>	<b>6 €</b>
<i>New potatoes with parsley</i>	
<b>riz 3 saveurs à l'huile d'olive citronnée</b>	<b>5 €</b>
<i>Mix rice with citrus olive oil</i>	
<b>Salade de mesclun</b>	<b>5 €</b>
<i>Mesclun salad</i>	

## FROMAGES - CHEESES

<b>Assortiment de fromages &amp; confiture maison</b>	<b>12 €</b>
<i>Assortment of cheeses &amp; homemade marmelade</i>	

## DESSERTS

**Fondant au chocolat, cœur coulant caramel  
& crème anglaise vanillée** 10 €  
*Chocolate fondant, toffee heart with sweet vanilla cream*

**Soupe de fraises, menthe et citron vert** 9 €  
*Soup of fresh Strawberries, mint and lime*

**Minestrone d'ananas à la vanille et citron vert,  
Sorbet noix de coco et tuile aux amandes** 8 €  
*Cube of pineapple with vanilla and lime, coconuts sorbet*

## DESSERTS EN VERRINES

**Tiramissu au café et amaretto** 8 €  
*Tiramissu coffee and amaretto*

**Tarte au citron meringuée revisitée par notre chef** 10 €  
*Meringue lemon pie with personal twist from the chef*

**Colonel, sorbet citron & vodka** 12 €  
*Colonel, lime sorbet & vodka*

**Glace ou sorbet - trois boules** 10 €  
*Ice cream or sorbet- three balls*

**Café ou thé gourmand** 10 €  
*Gourmet coffee or gourmet tea*

- ❖ Avec café crème '*With coffee milk*' 11 €
- ❖ Avec cappuccino '*with cappuccino*' 12 €

**La liste des plats qui contiennent des allergènes  
est disponible à l'accueil**

**MENU 33 €**  
(hors boissons)

**Gaspacho de tomates andalou et huile de basilic**  
*Tomatoes gazpacho with basil oil*

---

**Filet de daurade grillé, sauce vierge et riz 3 saveurs**  
*Seabream filet with mix rice*

---

**Soupe de fraises, menthe et citron vert**  
*Soup of fresh Strawberries, mint and lime*

**MENU ENFANT (-10 ans) *KID menu***  
**Steak haché & pates, glace 2 boules**  
*Ground beef with pasta, ice cream two balls*

**15 €**

# l'ÉCURIE du CASTELLAS

*Vous accueille  
Tous les jours  
Midi et soir  
Notre chef*

**Henri DAMBRY**

*Et toute l'équipe  
Vous souhaitent un bon appétit*

*[www.lecurieducastellas.com](http://www.lecurieducastellas.com)  
[contact@lecurieducastellas.com](mailto:contact@lecurieducastellas.com)*

*Tél : +33 4 94 79 11 59*