

NOS CAGETTES A PARTAGER.

48 € par cagette (Idéal pour 2 personnes...)

Cagette XXL (Idéal 3 personnes) : 72 €



- ✓ Nems de chèvre, miel/thym/pain grillé
- ✓ Artichauts grillés, crème de Grana Padano
- ✓ Fleur de courgettes en tempura
- ✓ Piadine aux légumes du soleil
- ✓ Crok'Truffe, béchamel truffée, emmental
- ✓ Stracciatella, tomates cerises, pesto basilic
- ✓ Frites de patate douce, cheddar fondu, oignons crunchy
- ✓ Épis de maïs rôtis, beurre salé, épices mexicaines

LA CAGETTE VOYAGE

"PREND TON PASSEPORT ... DÉPART TORREILLES"

- ➡ Brochettes de poulet Cajun
- ➡ Crevettes Thaï sautées, soja orange, sésame grillé
- ➡ Gnocchis gorgonzola, éclats de noix
- ➡ Sorrisi pesto basilic (ricotta-épinard)
- ➡ Chorizitos grillés
- ➡ Camembert rôti, miel/thym/pain grillé
- ➡ Houmous praliné cacahuètes
- ➡ Tartare de mahi-mahi, mariné aux agrumes

LA CAGETTE MER

"CA SENT LE POISSON ICI !! "

- ▶ Accras de morue créole maison, sauce chien
- ▶ Calamars grillés, citronnés, aioli maison
- ▶ Fish & Chips maison, sauce tartare maison
- ▶ Couteaux à la planxa, huile d'olive persillée
- ▶ Sardines de Méditerranée grillées, fleur de sel
- ▶ Moules gratinées à l'aioli
- ▶ Tataki de thon, gingembre confit, sésame, guacamole wasabi
- ▶ Filet de Mahi-Mahi grillé, crème d'estragon

LA CAGETTE ESPAGNOLE

"LES INCONTOURNABLES CATALANS!!"

- ⊗ Jambon Serrano 12 mois, pan tomate
- ⊗ Araignée de porc marinée et grillée
- ⊗ Soubressade sur toast, relevé de son miel de fleurs
- ⊗ Magret de canard, miel basilic
- ⊗ Quesadillas chorizo, cheddar, oignons crispy
- ⊗ Crunchy Pollo, sauce sweet chili
- ⊗ Pimientos Padron, fleur de sel, sésame
- ⊗ Tortilla traditionnelle, moutarde douce

TAPAS. à partager ou pas...



VIANDES.

Tu prends 2 ou 3 tapas
et ça te fait un repas !
Pas obligé de partager...

- ⊗ Quesadillas chorizo, cheddar, oignons crispy – 12 €
- ⊗ Planche Serrano (12 mois), pan con tomate – 17 €
- ⊗ Pop-corn de poulet, sweet chili, sriracha – 12 €
- ⊗ Croquetas de jambon ibérique – 12 €
- ⊗ Araignée de porc marinée, curry rouge, citron – 14 €
- ⊗ Brochettes de haut de cuisse de poulet Cajun, citron vert – 12 €
- ⊗ Magret de canard grillé en brochettes, miel basilic – 16 €
- ⊗ Brochettes de bœuf, marinées et grillées à la plancha – 17 €



POISSONS.

- ▶ Couteaux grillés à la plancha, huile d'olive persillée – 12 €
- ▶ Moules gratinées à l'aïoli maison – 12 €
- ▶ Les Fritures de Joyce, croustillante et dorée – 12 €
- ▶ Accras de morue créoles maison, sauce chien – 12 €
- ▶ Sardines de Méditerranée, fleur de sel – 12 €
- ▶ Tataki de thon mariné, gingembre confit, guacamole wasabi – 12 €
- ▶ Calamars à la plancha, huile citronnée, aïoli maison – 12 €
- ▶ Rillettes de maquereau maison – 12 €



VEGGIES

Ça fait un aussi un
accompagnement pour tes viandes
et tes poissons !!

- ✔ Frites de patate douce, cheddar fondu, oignons crunchy – 9 €
- ✔ Artichauts rôtis, crème de Grana Padano – 10 €
- ✔ Patatas sauce salsa bravas – 8 €
- ✔ Pimientos del Padron, cristaux de sel, sésame – 8 €
- ✔ Tomat'Mozza, tomates cerises, stracciatella, pesto basilic – 12 €
- ✔ Camembert rôti, miel, thym, pain grillé – 12 €
- ✔ Crok'Truffe, béchamel truffée, emmental – 12 €
- ✔ Fleurs de courgettes en tempura – 12 €
- ✔ Nems de chèvre, miel/thym/pain grillé – 10 €



CARTE DES VINS

L'âme du Roussillon



ROSÉS

Domaine Lafage

« Miraflores »

26 €

IGP Côtes Catalanes

50% Grenache Gris,
30% Grenache noir,
20% Mourvèdre

Belle rondeur en finale.
Idéal apéritif, tapas



Tramontane

« Rosado »

21 €

IGP Côtes Catalanes

Vin gourmand notes
de petites fraises parfait
pour l'apéro et les tapas !

Château de Rey

« Oh de Rey »

22 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache Noir, Syrah

L'équilibre en bouche est
dominé par le gras et la fraîcheur.

Terres Plurielles

« Le Cirque »

19 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache Noir, Syrah

Idéal pour l'apéritif ou pour
accompagner tapas, crustacés,
pizzas, charcuterie.



ROUGES

Tramontane

« Grenache Noir »

21 €

IGP Côtes Catalanes

Notes de petits fruits noirs
à baies accompagne
parfaitement les viandes
grillées !



Domaine Lafage

« Nicolas »

24 €

AOP Côtes du Roussillon

Grenache noire, Syrah, Carignan

Ce vin accompagnera idéalement
tapas et grillades de viandes
et plats en sauce.

Terres Plurielles

« Le Cirque »

19 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache Noir, Carignan & Syrah

Idéal pour l'apéritif ou pour
accompagner tapas, crustacés,
pizzas, charcuterie.

Cuvons la Joie

« Cosmicus Iberic »

29 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache, Carignan, Tempranillo

Vendanges manuelles. Belle intensité
aromatique de cerises noires et d'épices
douces. Tanins soyeux. 15 mois d'élevage.
Surprenant par sa complexité et sa fraîcheur.

Maison Albéra

« Grenache Noir »

24 €

IGP Côtes Catalanes

100% Grenache noir

Gourmand, onctueux et profond.
Idéal cuisine méditerranéenne et orientale.

Château de Rey

« Sisquo » BIO

25 €

AOP Côtes du Roussillon

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

Notes de fruits noirs et réglisse.
Bel équilibre. Idéal viandes
grillées et herbacées.



BLANCS

Tramontane

« Chardonnay »

21 €

IGP Côtes Catalanes

Vin frais, fruits blancs
et belle aromatique,
un vin qui fait saliver !



Terres Plurielles

« Le Cirque »

19 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache Blanc

Idéal pour l'apéritif ou pour
accompagner tapas, crustacés,
charcuterie.

Maison Albéra

« Ostrea »

22 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache gris, Grenache blanc

Irais, salin et minéral.
Idéal apéritif et coquillages.

Cuvons la Joie

« Cosmicus Ampéli »

29 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache Gris, Macabeu, Rolle

Vendanges manuelles. Belle fraîcheur
aux arômes de fruits frais, de fruits
exotiques et d'agrumes. Rond équilibré
avec une finale fraîche et minérale.

Château de Rey

« Reycré » BIO

25 €

IGP Côtes Catalanes

100% Muscat d'Alexandrie (demi sec)

Ce moelleux offre en bouche une attaque
ronde et suave, de frais arômes de
fruits exotiques et de pêche blanche.

Maison Albéra

« 100% Grenache »

22 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache blanc d'altitude

Fraîcheur et minéralité.
Idéal apéritif et coquillages.

VINS AU VERRE



VERRE DE ROUGE

Terres Plurielles « Le Cirque »

IGP C. Catalanes 3,50 €

Domaine Lafage « Nicolas »

IGP C. Catalanes 5,00 €



VERRE DE ROSÉ

Terres Plurielles « Le Cirque »

IGP C. Catalanes 3,50 €

Domaine Lafage « Miraflores »

IGP C. Catalanes 5,00 €



VERRE DE BLANC

Terres Plurielles « Le Cirque »

IGP C. Catalanes 3,50 €

Tramontane « Chardonnay »

IGP Côtes Catalanes 5,00 €

Château de Rey « Reycré »

IGP Côtes Catalanes 5,00 €

100% Muscat d'Alexandrie (demi sec)



Juste un verre ??? Une bouteille de vin ?



Une Gourmandise ?

CHURROS

Sucre et nutella 8,5€

Danger!
Très addictif!

BRIOCHE

Brioche perdue caramélisée/caramel beurre salé 8.5€

PROFITEROLE DES SARDINES

Chou feuilleté/Nutella/glace vanille/chantilly 8,5€

CRÈME CATALANE

Cassonade caramélisée croquante 8,5€

son péché mignon

La Cagette Gourmande

Assortiment de nos desserts 9.5€/pers.

T'inquiète ça c'est
le barman qui
s'en occupe

IRISH COFFEE

Un bon café, du whisky,
du sucre canne et plein de chantilly ... what else 10€

Et Pour les enfants ☺

Menu Sardinette



(-12 ans). 10€/pers

.Sirop au choix

.Poulet crunchy ou Filet fish

.Patatas bravas/Ketchup

.Glace

