



la boîte
à sardines

En entrée ou en plat...

à partager ou non...

- .Patatas sauce salsa bravas 8€
- .Sardines fraîches de Méditerranée/ fleur de sel 12€
- .Planche Serrano (12 Mois)/Pan Con Tomate. 17€
- .Pimientos del Padron/ cristaux de sel / sésame 8€
- .Grille de moules gratinées à l'aïoli 12€
- .Croquetas de jambon iberique (x6) 12€
- .Frites de patate douce /cheddar fondu/oignons crunchy 10€
- .Artichaut Rôti/Feta fouetée aux poivrons 10€
- .Calamars grillés a la plancha/purée de piquillos 12€
- .Acras de morue maison créoles /Spicy sauce Chien 12€
- .Petits Calamars enfarinés frits à l'andalouse 12€
- .Crispy Crunch de poulet/ sauce sweet chili. 12€
- .Tataki de thon mariné/gingembre confit/Avocat/wasabi 12€
- .Camembert rôti miel/thym/pain grillé 10€
- .Quesadillas Chorizo/cheddar/pico de galo 12€
- . Couteaux grillés à la planxa/huile d'olive. 12€
persillée/citron

NOS CAGETTES A PARTAGER

24€/pers (à partir de 2 pers.)

LA CAGETTE ESPAGNOLE

"LES INCONTOURNABLES CATALANS!!"

.JAMBON SERRANO
12 mois / pan tomate

.SOBRASADA GRATINÉES/
miel / toasts grillés

.MORUE GRATINÉE À L'AÏOLI

.HOT'DOG CATALAN /
Moutard'oïli / Salsa /
Cornichons pickels

.QUESADILLAS CHORIZO /
cheddar / pico de galo

.CRUNCHY POLLO
/ sweet sauce chili

.PIMIENTOS PADRON /
fleur de sel / sésame

.TORTILLA TRADITIONNELLE
Salsa

LA CAGETTE VOYAGE

"PREND TON PASSEPORT ... DÉPART PARIS"

. BROCHETTE DE POULET SATÉ
Sauce cacahuètes/ Sésame

. CREVETTES THAÏ SAUTÉES
curry rouge, sésame grillé

. GNOCCHIS
/Gorgonzola fondant/éclat de noix

. SORRISI PESTO BASILIC
Pâtes farcies/Ricotta/épinard

. PARISIAN 'CLUB SANDWICH"
poulet rôti/lard fumé

. CAMEMBERT RÔTI
miel/thym/pain grillé

. NACHOS GUACAMOLE
chips tortilla , salsa

. FETA FOUÉTÉE POIVRONS

LA CAGETTE VEGGIE

"VEGGIE OK...MAIS GOURMANDE!!"

.NEMS CHÈVRE FRAIS CROUSTILLANT
miel / cumin

.ARTICHAUT GRILLÉ /
crème de parmesan

.BEIGNETS DE COURGETTES

.VEGGIE WRAP ROLLS
labneh/zaatar/ légumes croquants

.CROK'TRUFFE
béchamel truffé/Emmental

. TZATZIKI RADIS
coriandre/menthe/citron

.FRITES DE PATATE DOUCE /
cheddar fondu/ oignons crunchy

.EPIS DE MAÏS RÔTI /
laqué au beurre salé épicé

LA CAGETTE MER

" CA SENT LE POISSON ICI !! "

.ACCRAS DE MORRUE MAISON
/Spicy sauce Chien

.CALAMARS GRILLÉS
/Purée Piquillos

.FISH&CHIPS MAISON
Cabillaud tempura/sauce tartare maison

.COUTEAUX PLANXA/
huile d'olive persillée/citron

SARDINES
de Méditerranée grillées/fleur de sel

.MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI

.TATAKI DE THON
/gingembre confit/sésame/ wasabi

. CREVETTES CROUSTILLANTES
/sauce thaï sriracha

Une Gourmandise ?

Le Chef vous propose ...

Le Yuzu basilic

Crème de yuzu/spéculos/Chantilly basilic. 8.5€

La Pavlova

Meringue /fruits rouges /chantilly 8.5€

La Brioche

Façon pain perdu caramélisée/caramel beurre salé 8.5€

Le Profiterole des sardines

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

Le snickers[©] Tiramisu

Beurre de cacahuètes/chocolat/caramel/ 8,5€

La Cagette Gourmande

Assortiment de mini douceurs 9.5€/pers.

Irish Cofee

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

Les Givrés

Sorbet orange, citron ou coco dans sa coque naturelle élaboré
par un Maître artisan glacier 8€

Menu Sardinette

(-12 ans)

10€/pers

-Soda ou Jus

-Pan Con Tomate/Serrano/Patatas/Ketchup/

-Glace Mario

Suivez nous

@laboiteasardinestorreilles



Vous souhaitez privatiser ou réserver pour un
groupe dans notre restaurant

N'hésitez pas à nous en parler ! ! ! !

Une formule vous sera proposée

Un anniversaire, événement familial, afterwork
de collaborateurs, pot de départ,
fêter un examen, EVJF, EVJG... ou faire une surprise...

Carte des vins



Domaine Lafage
"Miraflores" » 2024 26€
IGP Côtes Catalanes 50% Grenache Gris 30 % Grenache noir, 20% Mourvèdre Belle rondeur en finale. Idéal apéritif, tapas

Domaine Lafage
"Sardines Catalanes " 2023 21€
IGP Côtes Catalanes .Grenache gris, grenache noire. Friand et gourmand, ce rosé accompagnera idéalement vos apéritifs et vos grillades !

Château de Rey
« Oh de Rey » 2024. 22€
IGP Côtes Catalanes Grenache Noir, Syrah
L'équilibre en bouche est dominé par le gras et la fraîcheur

Maison Albera
"Platja" 2024 19€
Grenache Noir & Lledoner Pelut. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner grillades, charcuterie et cuisine méditerranéenne...

Verre de Rouge

Chateau de Rey - AOC Côtes Roussillon. 3,50€
D.Lafage - IGP Côtes Catalanes . Nicolas. 5,00€

Verre de Rosé

Chateau de Rey - AOC Côtes Roussillon. 3,50€
D.Lafage - IGP Côtes Catalanes - Miraflores 5,00€

Verre de Blanc

Chateau de Rey - AOC Côtes Rouss. Muscat Sec 3,5€
Chateau Albera - IGP Côtes Cat. - 5€
Château de Rey - 5€
100% Muscat d'Alexandrie (demi sec)

Carte des vins



Domaine Lafage
« Sardines Catalanes » 2022 21€
IGP Côtes Catalanes. Grenache noire, Syrah
Friand et gourmand, ce vin accompagnera
idéalement tapas et grillades

Domaine Lafage
« Nicolas » 2023. 24€
AOP Côtes du Roussillon. Grenache noire,
Syrah, Carignan
Ce vin accompagnera idéalement tapas et grillades
de viandes et plats en sauce.

Maison Albera
"Platja" 2024 19€
IGP Côtes Catalanes. Grenache Noir-
& Syrah. Idéal pour l'apéritif ou
pour accompagner tapas, crustacés,
pizzas, charcuterie, grillades et cuisine
méditerranéenne..

Maison Albera
"Grenache Noir" 2022 24€
IGP Côtes Catalanes 100% grenache noir
Gourmand, onctueux et profond. Idéal cuisine
méditerranéenne et orientale.

Chateau de Rey
« Sisque » 2023 BIO 25€
AOP Côtes du Roussillon
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre €
Notes de fruits noirs et réglisse. Bel équilibre.
Idéal viandes grillées et herbes

Domaine Lafage
"Sardines Catalanes" 2023 21€
IGP Côtes Catalanes. Viognier, Grenache blanc,
Picpoul Friand et gourmand, ce vin blanc
accompagnera idéalement des tapas, un tartare de
thon ou du fromage

Maison Albera
"Platja" 2024 19€
IGP Côtes Catalanes. Grenache Blanc, Chardonnay
& Vermentino. Idéal pour l'apéritif ou pour
accompagner entrées, coquillages, poissons, sushis
et cuisine asiatique..

Chateau de Rey
« Mono Rolle » 2024 BIO 29€
100% Vermentino Un blanc frais, aromatique, et
addictif!

Maison Albera
"Ostrea" 2023 22€
IGP Côtes Catalanes; Grenache gris, Grenache blanc
Frais, salin et minéral. Idéal appétitif et
coquillages.

Chateau de Rey
« Reycré » 2024 BIO 25€
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



C'EST BRUNCH !

Dimanche

29€/PERSONNE

La Cagette "Brunch"

BOISSON CHAUDE AU CHOIX ET
JUS DE FRUIT AU CHOIX

OU

1 COCKTAIL AU CHOIX SUPP 4€

BRIOCHE PERDUE
Caramamel Beurre Salé

PAVLOVA
fruits rouges

BROCHETTE DE CHAMALOW
Nutella/Chantilly

.JAMBON SERRANO
12 mois / pan tomate

.POLLO FRITO CORN FLAKES
/sweet sauce chili

.PIMIENTOS PADRON
/ fleur de sel/ sésame

.QUESADILLAS CHORIZO
/cheddar/pico de galo

.STRACCIATELLA
Pain Foccaccia/
Cœur crémeux de la Burrata

.TATAKI DE THON
/GINGEMBRE CONFIT/ WASABI

.NEMS CHÈVRE FRAIS
CROUSTILLANT
miel/ cumin



Le Petit Snacking

jusqu'à 1h...

.Patatas sauce salsa bravas .5€

.Planche Serrano (12 Mois)/Manchego .12€

.Pimientos del Padron .8€

.Petits Calamars frits à l'andalouse .12€

.Crispy tenders de poulet/ sauce sweet chili .12€

.Frites de patate douce /cheddar fondu .10€
/oignons crunchy