

TAPAS. à partager ou pas...



VEGGIES

Ça fait 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 / Straciatella/pesto basilc. 8€
- .Camembert rôti miel/thym/pain grillé. 10€

POISSONS.



tu prends 2,3 tapas ça te fait un repas t'es pas obligé de partager

- .couteaux grillés à la planxa/huile d'olive persillée . 12€
- .Moules gratinées à l'aïoli maison. 12€
- .Petits calamars enfarinés frits à l'andalouse . 12€
- .Accras de morue créoles maison /sauce Chien . 12€
- .Sardines fraîches de Méditerranée/ fleur de sel . 12€
- .Tataki de thon mariné/gingembre confit/guacamole wasabi . 12€
- .Calamars à la plancha/ huile citronnée /aïoli maison . 12€

Attention sa figure!

VIANDES.



Tourne la page pour les cagettes à 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 iberique (*6). 12€
- .Araignée de Porc mariné, curry rouge, citron 12€
- .Brochette de haut de cuisse de Poulet Cajun/citron vert. 12€
- .Magret de canard grillé, miel basilic. 12€



La Petite nouveauté du chef!

LES NOS CAGETTES A PARTAGER

24€ par personne (à partir de 2 pers.)

Choisit ta cagette de 8 tapas à partager 1 repas complet pour deux

LA CAGETTE VEGGIE

"VEGGIE OK...MAIS GOURMANDE" !!!

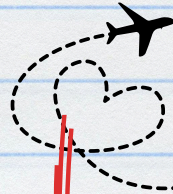
- ✓ . NEMS DE CHEVRE miel/thym/pain grillé
- . ARTICHAUTS GRILLÉS crème de grana padano
- . FLEUR DE COURGETTES EN TEMPURA
- . PIADINE légumes du soleil
- . CROK'TRUFFE béchamel truffé/Emmental
- . STRACIATELLA coeur coulant burrata /tomates cerises/pesto basilic
- . FRITES DE PATATE DOUCE cheddar fondu/ oignons crunchy
- . EPIS DE MAÏS RÔTIS laqué au beurre salé, épices mexicaines



LA CAGETTE VOYAGE

"PREND TON PASSEPORT ... DÉPART TORREILLES"

- . BROCHETTES DE POULET haut de cuisse/citron/cajun
- . CREVETTES THAÏ SAUTÉES soja orange, sésame grillé
- . GNOCCHIS/ GORGONZOLA fondant/éclats de noix
- . SORRISI PESTO BASILIC Pâtes farcies ricotta/épinard
- . CHORIZITOS GRILLÉS
- . CAMEMBERT RÔTI miel/thym/pain grillé
- . HOUMOUS praliné cacahuètes
- . TACOS DE CEVICHE MAHI-MAHI



LA CAGETTE MER

" CA SENT LE POISSON ICI !! "

- . ACCRAS DE MORUE CREOLE MAISON sauce Chien
- . CALAMARS GRILLÉS citronés, aioli maison
- . FISH&CHIPS MAISON sauce tartare maison
- . COUTEAUX PLANXA/ huile d'olive persillée
- . SARDINES de Méditerranée grillées/fleur de sel
- . MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI
- . 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
- . EFFILOCHÉ DE MORUE gratiné à l'aioli
- . MAGRRET DE CANARD, miel, basilic
- . QUESADILLAS CHORIZO cheddar /oignons crispy
- . CRUNCHY POLLO / sweet chili sauce
- . PIMIENTOS PADRON fleur de sel / sésame
- . TORTILLA TRADITIONNELLE moutarde douce

On goûte un peu de tout, on partage, et on profite!

LES

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

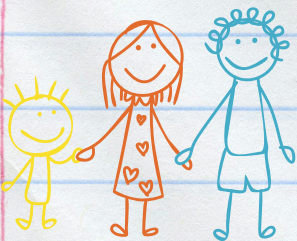
(-12 ans). 10€/pers

.Soda ou Jus

.Pan Con Tomate/Serrano/

.Patatas bravas/Ketchup

Glace schtroumpf surprise smarties



(ROUGE.) 75CL Une Bouteille de Vin? (BLANC.) 75CL

<p>Tramontane "Grenache Noir" IGP Côtes Catalanes 21€ Notes de petits fruits noirs à baies accompagne parfaitement les viandes grillées!</p> <p>Domaine Lafage « Nicolas » AOP Côtes du Roussillon. 24€ Grenache noire, Syrah, carignan Ce vin accompagnera idéalement tapas et grillades de viandes et plats en sauce.</p> <p>Terres Plurielles "Le Cirque" IGP Côtes Catalanes. 19€ Grenache Noir, carignan & Syrah. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner tapas, crustacés, pizzas, charcuterie.</p> <p>Cuvons la Joie "Cosmicus Iberic" IGP Côtes Catalanes 29€ 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.</p> <p>Maison Albera "Grenache Noir" IGP Côtes Catalanes 24€ 100% grenache noir Gourmand, onctueux et profond. Idéal cuisine méditerranéenne et orientale.</p> <p>Chateau de Rey « Sisquo » AOP Côtes du Roussillon BIO 25€ Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre Notes de fruits noirs et réglisse. Bel équilibre. Idéal viandes grillées et herbacées</p>	<p>Tramontane "Chardonnay" IGP Côtes Catalanes 21€ Vin frais, fruits blancs et belle aromatique, un vin qui fait saliver!</p> <p>Terres Plurielles "Le Cirque" IGP Côtes Catalanes. 19€ IGP Côtes Catalanes. Grenache Blanc Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner tapas, crustacés, charcuterie.</p> <p>Maison Albera "Ostrea" IGP Cotes catalanes 22€ Grenache gris, Grenache blanc Frais, salin et minéral. Idéal apéritif et coquillages.</p> <p>Cuvons la Joie "Cosmicus Ampéli" IGP Côtes Catalanes 29€ 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.</p> <p>Chateau de Rey « Reycre » "IGP Cotes catalanes" 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</p> <p>Maison Albera "100% Grenache" IGP Cotes catalanes 22€ Grenache blanc d'altitude Fraîcheur et minéralité. Idéal apéritif et coquillages.</p>
---	--

(ROSÉ.) 75CL

Juste un verre ???

<p>Domaine Lafage "Miraflores" » 26€ IGP Côtes Catalanes 50% Grenache Gris 30% Grenache noir, 20% Mourvèdre Belle rondeur en finale. Idéal apéritif, tapas</p> <p>Tramontane "Rosado" IGP Côtes Catalanes 21€ Vin gourmand notes de petites fraises parfait pour l'apéro et les tapas!</p> <p>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</p> <p>Terres Plurielles "Le Cirque" IGP Côtes Catalanes. 19€ Grenache Noir, Syrah. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner tapas, crustacés, pizzas, charcuterie.</p>	<p>Verre de Rouge 12CL Terres Plurielles "Le Cirque" IGP C. Catalanes. 3,50€ Domaine Lafage "Nicolas" IGP C. Catalanes. 5,00€</p> <p>Verre de Rosé 12CL Terres Plurielles "Le Cirque" IGP C. Catalanes. 3,50€ D. Lafage "Miraflores" IGP C. Catalanes 5,00€</p> <p>Verre de Blanc 12CL Cerres Plurielles "Le Cirque" IGP C. Catalanes. 3,50€ Tramontane "Chardonnay" IGP Côtes Cat. 5€ Château de Rey - "Reycre" IGP C. Catalanes 100% Muscat d'Alexandrie (demi sec) 5€</p>
---	--