

LES ENTRÉES

Planche de charcuterie (saucisson, chorizo, pâté, jambon Serrano, pa amb tomaquet)	15 €
Rosace de Pata negra, Cebo de Campo 36-48 mois au couteau 100 g	19,50 €
Pa amb Tomaquet	5 €
Planche Mixte (charcuterie et Manchego)	17 €
Croquetas de jambon ibérique (x 6)	12 €
Croquetas de Homard (x 6)	12 €
Carpaccio de gambas, huile de homard et pickles d'oignons rouges de Toulouges	22 €
Carpaccio de canard au foie gras	17 €
Carpaccio de tomates anciennes, crumble de parmesan, pesto et Burrata crémeuse	15 €
Ravioles de foie gras, crème de volaille, poudre de trompettes de la mort et pignons	16 €
La Grande salade du Caillou (salade, poulet croustillant, croûtons, Serrano, crudités)	15 €
Croustillant de chèvre au chorizo	13 €
Aiguillettes de poulet croustillantes	9 €

LE MENU ENFANT 10 €

Aiguillettes de poulet croustillantes ou Steak haché du boucher et frites maison
Yaourt bio au lait entier du Mas Guiter

LA CARTE DU CAILLOU

06 38 73 81 59

BASE EAUX VIVES 66320 MARQUIXANES

LES PLATS

Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban	30 €
Côte de bœuf Rubia Gallega 500 g	35 €
Côte de bœuf race à viande origine P.O. 1 kg	60 €
Tournedos de canard gel de muscat et petits oignons glacés	25 €
Mi-cuit de thon aux graines, sauce romesco	28 €
Linguines au poulpe et palourdes, éclats de chorizo rôti	28 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

Manchego et tomme de vache bio de Chloé et Ben à Sahorre	8 €
Crème glacée au lait et fromage de chèvre	7 €
L'indémoudable Crème Catalane et son croquant aux amandes	9 €
La pavlova de Sandrine aux fruits rouges du moment	9 €
L'illusion de Caillou, sésame noir et yuzu de Perrine et Etienne à Eus	9 €
Le chocolat OrSang 66 % by GaliaGrau en texture (moelleux, espuma et croquant)	9 €