

Especialidades

Entrantes

Huevos mimosa ³⁻¹⁰	3,90 €
La docena de caracoles de Borgoña ¹⁻¹⁰	6,00 €
Ancas de rana al perejil ¹⁻⁷⁻¹⁰	6,00 €
Tarrina de foie gras con albaricoques, chutney de frutos secos ¹⁻⁸	18,00 €
Filetes de arenques ahumados a la provenzal ⁴⁻⁸	5,00 €
Cazuela de conejo de la casa con estragón ³⁻¹⁰	6,00 €
Cazuela de pimientos del piquillo rellenos ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	9,00 €
Abanico de melón y jamón serrano ³⁻¹⁰	11,00 €

Nuestras ostras

Marennes d'Oléron ¹⁴

con salchichas y una copa de vino blanco seco

6 ostras	12 €
9 ostras	17 €
12 ostras	20 €

Pescados

Salteado de calamares a la americana ²⁻³⁻⁵⁻¹⁰	15 €
Filete de bacalao en salsa virgen ³⁻⁴⁻¹⁰ tomates y pimientos	18 €
Filete de salmón marinado ⁴ con jengibre y limón confitado	16 €
Tartar de 2 salmones ⁴	17 €
Risotto azafranado con vieiras ⁴⁻⁷	18 €
Tataki de atún marinado ³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰ menta, cilantro y soja	18 €

Ensaladas

Ensalada del suroeste ¹⁰ Mollejas, beicon, magrets secados, foie gras	15 €
Ensalada del mar ²⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰ camarones, cigala, tataki de atún, salmón marinado al eneldo, arenque marinado	15 €
Ensalada vasca ⁷⁻¹⁰ Queso de oveja, piquillos, jamón crudo, piñones	16 €
Ensalada de queso de cabra caliente ⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ Pan tostado con queso Crottin de Chavingnol, nueces y manzanas caramelizadas	14 €
Ensalada exótica ³⁻¹⁰ pollo con especias, piña, aguacate	14 €

Carnes

Entrecot y mantequilla maître d'hôtel 300 g ⁷⁻¹⁰	23 €
Pato confitado ¹⁰	21 €
Chuletón de buey para 2 personas ¹⁰	50 €
Redondo a la plancha 300 g ¹⁰	15 €
Pato confitado ¹⁰	15 €
Costillas de cerdo asadas a la miel ³⁻¹²	18 €
Tartar de buey ³⁻¹⁰ (posibilidad de pasarlo por la sartén)	16 €
Jarrete de cordero confitado con especias ¹⁰	18 €
Jamoncito de pollo confitado con especias ³⁻¹⁰	16 €

Nuestras salsas a elegir :

chalotas confitadas, chalotas crudas, miel romero,
pimienta verde, bordelesa, especias dulces,
queso bleu d'Auvergne.

Servicio de cervecería de 11 h a 1 h de la mañana - Toda la semana
Pago mínimo con tarjeta de crédito 10 € - ~~Cheques~~

Menús y postres

Los menús del Cajou *

Postres

Entrante + plato o Plato + postre 23 €

Entrante + plato + postre 27 €

Entrante a elegir
Ensalada périgourdine ¹⁰

Abanico de melón

Filetes de arenques ahumados a la provenzal ⁴⁻⁸

Plato a elegir
Redondo a la plancha ¹⁰

Jamoncito de pollo ³⁻¹⁰

Pescado del día ⁴⁻¹⁰

Postres a elegir
Coulant de chocolate ³⁻¹⁰

Dúo de helados ³⁻⁷

Clafoutis con frutas de temporada ³⁻⁷⁻⁸

Pastelería de vitrina**

Quesos

Selección de quesos ⁷⁻¹⁰ 9,00 €

Camembert tostado con tocino ¹⁻⁷⁻¹⁰ 9,00 €

Isla flotante ³⁻⁷⁻⁸ 5,50 €

Crema catalana del tiempo ³⁻⁷ 6,50 €

Coulant de chocolate ³⁻⁷ 6,50 €
y corazón de caramelo a la flor de sal

Profiteroles del Cajou ³⁻⁷⁻⁸ 8,00 €

Café acompañado de dulces ³⁻⁷⁻⁸ 6,50 €

Torrija casera y helado de ron con pasas ³⁻⁷⁻⁸ 7,00 €

Galleta con fresas y crema chantilly ¹⁻³⁻⁷ 7,50 €

Clafoutis con frutas de temporada ¹⁻³⁻⁷ 7,00 €

Trío de helados ⁷ 6,50 €

Pastelería de vitrina 3,50 € à 4,90 €

Menú del día *** 14,50 €

Entrante + plato + postre**+ vino o agua mineral

Formula del día ** 12,70 €

Entrante + plato + vino o agua mineral

Plato + postre**+ vino o agua mineral

Plato del día *** 8,30 €

Almuerzo 15,00 €

Bebida caliente + zumos de frutas + pastelería casera + salmón o beicon + queso emmental + huevos revueltos

Menú pantalón corto 8,80 €

*Siempre que los productos estén disponibles - **Pastelería de vitrina+ 1,50 € ***Excepto domingos y festivos
Para sus comidas familiares, de grupo o de empresa, póngase en contacto con nosotros para elaborar un menú adaptado a su presupuesto.

1 - Gluten (trigo, centeno, cebada, etc.)

2 - Crustáceos y productos elaborados con crustáceos

3 - Huevos y productos elaborados con huevo

4 - Pescados y productos elaborados con pescados

5 - Cacahuetses y productos elaborados con cacahuetses

6 - Soja y productos elaborados con soja

7 - Leche y lactosa

8 - Frutos secos (nueces, almendras, etc.)

9 - Apio y productos elaborados con apio

10 - Mostaza y productos elaborados con mostaza

11 - Semilla de sésamo

12 - Dióxido de azufre y sulfitos

13 - Altramuces y productos elaborados con altramuces

14 - Moluscos y productos elaborados con moluscos