

# Nouveauté 2025

**Pour vos séjours prolongés, nous proposons  
(sur demande) des repas faits maison, inspirés  
des saveurs locales et espagnoles :**

**Paëlla classique.....14.00€ la part**

Poulet, poivrons rouges et verts, moules, calamars, blancs de seiche, crevettes, chorizo

**Paëlla de l'Oustal.....16.00€ la part**

Lapin, poulet, poivrons rouges et verts, moules, calamars, blancs de seiche, crevettes, chorizo, palourdes, gambas

**Fidéua de l'Oustal (paëlla avec des pâtes et non du riz).....16.00€ la part**

Lapin, poulet, poivrons rouges et verts, moules, calamars, blancs de seiche, crevettes, chorizo, palourdes, gambas

**Fidéua .....18.00€ la part**

Lotte, poivrons rouges et verts, moules, calamars, blancs de seiche, palourdes, gambas, crevettes

**Cassoulet.....18.00€ la part**

Coustellous, saucisse, manchon de canard + couenne

**Couscous au poulet.....16.00€ la part**

Poulet, boulettes de viande, merguez

**Tajine à l'agneau.....16.00€ la part**

Au citron, abricots et pruneaux

**Gardianne de taureau.....16.00€ la part**

**Macaronade de l'Oustal.....18.00€ la part**

Sauce américaine, encornet farci, moules farcies, penne régata

**Zarzuela (bouillabaisse espagnole).....39.00€ la part**

Lotte, espadon, calamar, seiche, moules, palourdes, filets de rouget, médaillon de langouste, pomme de terre, toast pain aillé.

**Réservez vite au 06.62.46.86.43**

**(délai de fabrication 48h pour les paellas,  
fidéua et couscous, 72h pour le reste)**

**Minimum de commande 4 personnes**

# Bon appétit