

VOUS PROPOSE AUJOURD'HUI

ENTRÉES ET TAPAS À PARTAGER OU PAS...

| | |
|---|------------|
| BEIGNETS DE MOZZARELLA, SAUCE PESTO AUX POIVRONS ROUGES | 10€ |
| <i>Mozzarella panée aux graines de tournesol, graines de sésame blanc et noir, graines de lin</i> | |
| <i>Sauce : purée de poivrons rouges, grana padano, ail, pignons de pin</i> | |
| LÉGUMES MARINÉS, AIOLI AU CURRY BRETON | 10€ |
| <i>Artichauts confits, courgettes jaunes et vertes, aubergines, poivrons rouges. Aioli : pomme de terre blanchie, ail, huile d'olive, jaune d'œuf, curry Breton</i> | |
| CEVICHE DE THON AUX AGRUMES, RAFRAÎCHI AU THÉ, JUS DE LITCHI ET MENTHE | 12€ |
| <i>Thon mariné au citron, thé noir, jus de Litchi, menthe. Segments de citron, orange et pomelos</i> | |
| POULPE VINDAYE À LA MAURICIENNE | 12€ |
| <i>Poulpe poché au bouillon puis sauté avec oignons, gingembre, citron vert, graines de moutarde, safran, curcuma, purée de coco et coriandre.</i> | |
| TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS MARINÉ À LA THAI | 12€ |
| <i>Tende de tranche Charolais mariné au soja, sauce huitres, citron vert, worcester sauce, huile de sésame, baies de goji, cébette, graines de lin</i> | |

*Frites maison ou salade verte en accompagnement : 4€

PLANCHES

| | |
|---|------------|
| PLANCHE DE CHARCUTERIE | 11€ |
| <i>Coppa, chorizo Iberico, rosette</i> | |
| PLANCHE DE FROMAGES | 11€ |
| <i>Abondance, tomme de montagne, manchego, gouda au cumin</i> | |
| GRANDE PLANCHE MIXTE | 19€ |

SALADES

| | |
|--|------------|
| CARPACCIO DE TOMATES DE SAISON, BURRATA ET JAMBON CRU TRUFFÉ | 18€ |
| <i>Coulis d'huile d'olive au basilic</i> | |
| LA CAESAR DU CASA | 16€ |
| <i>Salade romaine, poulet, tuiles de parmesan, chips de pain, sauce traditionnelle aux anchois</i> | |
| SALADE DE THON MARINÉ AUX AGRUMES | 17€ |
| <i>Mesclun, vinaigrette aux agrumes, thon mariné, segments d'orange, citron et pomelos</i> | |

VEGGIE

| | |
|--|------------|
| FOCACCIA GRILLÉE AUX LÉGUMES CONFITS, TZATZIKI VÉGIÉ | 16€ |
| <i>Artichauts confits, courgettes jaunes et vertes, aubergine, poivrons rouges. Sauce : yaourt de soja, lait de soja, concombre, ail, aneth, huile d'olive</i> | |
| MAFALDINE AUX LÉGUMES CONFITS, PESTO DE PISTACHE | 18€ |
| <i>Courgettes jaunes et vertes, aubergine, poivrons, ail, huile d'olive, pistache, basilic, Grana padano</i> | |
| RISOTTO MILANAISE AUX LÉGUMES DE SAISON | 19€ |
| <i>Riz Arborio aux safran, oignons, beurre, parmesan. Artichauts confits, courgettes jaunes et vertes, aubergine, poivrons rouges</i> | |

POISSONS

| | |
|--|------------|
| FILET DE DAURADE ROYALE À LA MARRAKCHI | 22€ |
| <i>Filet de daurade vapeur, courgettes jaunes et vertes, aubergines, poivrons rouges. Huile vierge aux épices, citron confit, olives taggiasche, raisins secs, amandes</i> | |
| CEVICHE DE THON, AUX LÉGUMES D'ÉTÉ MARINÉS | 21€ |
| <i>Courgettes jaunes et vertes, aubergines, poivrons rouges, artichaut confit. Marinade au citron, thé noir, jus de Litchi & menthe</i> | |
| RISOTTO DE LOTTE SAFRANÉ, BISQUE DE CRABE | 24€ |
| <i>Riz Arborio, oignons, vin blanc, bouillon de légumes, safran, beurre, Grana padano. Lotte vapeur, bisque maison.</i> | |

PLATS DU MARCHÉ À L'ARDOISE

VIANDES

| | |
|---|------------|
| LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER LIMOUSINE* | 24€ |
| <i>Faux filet de bœuf Limousin d'environ 300g, sauce poivre vert</i> | |
| CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS MAISON* | 18€ |
| <i>Tranché dans le Tende de tranche, vinaigre balsamique, huile de noisette, sel fou, copeaux de manchego, câpres à queue</i> | |
| LINGUINE CARBONARA AU PECORINO TRUFFÉ | 16€ |
| <i>Recette traditionnelle liée au jaune d'œuf (sans crème), pancetta au poivre, copeaux de pecorino truffé</i> | |
| PAD THAI DE POULET À LA CRÈME DE COCO ET CITRONNELLE | 18€ |
| <i>Poulet Français cuit basse t°, nouilles de riz, crème de coco, citronnelle sauce soja, sauce nuoc-man, pâte de cacahuètes, coriandre, cébette</i> | |
| TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE* | 19€ |
| <i>Viande Charolaise, échalotte, worcester sauce, tomates confites, artichaut confit, olives taggiasche, huile de basilic, sel au céleri, chips de parmesan, câpres à queue</i> | |
| *servi avec frites maison | |

LES DESSERTS DU CASA

Créations exclusives de notre Chef pâtissier « collection été 2022 »

| | |
|--|-------------|
| APPLE BÉA | 8.5€ |
| <i>Mousse coco-mascarpone désucriée, tartare d'ananas & mangue, financier coco</i> | |
| CRUNCHY CHOCOLAT-CACAHUÈTE | 8.5€ |
| <i>Feuillantine pralinée, crémeux caramel et cacahuètes torrifiées, crémeux et ganache chocolat</i> | |
| CHARLOTTE AUX FRAISES DE SAISON | 8.5€ |
| <i>Biscuit boudoir, mousse de fraises, fraises de saison, coulis et gel de fraise</i> | |
| LE CITRON | 8.5€ |
| <i>Mousse à la bergamote, cœur crème Yuzu, sablé maison, meringue suisse, tuile au miel</i> | |
| LE DESSERT GLACÉ DU CASA | 8.5€ |
| <i>Coupe glacée composée de fruit de saison, glace ou sorbet maison et de l'inspiration du chef</i> | |
| LE CAFÉ TRÈS GOURMAND | 8€ |
| <i>Déclinaison en mini-portion de 3 de nos desserts à la carte. Charlotte aux fraises, tartelette au citron Yuzu, crunchy chocolat-cacahuète</i> | |
| Supplément Thé Gourmand : 2€ | |
| LA COUPE DE FRAISES DE SAISON | 7.5€ |
| LA FAISSELLE DE RIAN | 5€ |
| LA FAISSELLE DE RIAN ET FRAISES DE SAISON | 7€ |