

▲
CASABEA
BAR & RESTAURANT



TAPAS ET PETITES ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

BEIGNETS DE MOZZARELLA, SAUCE MARINARA	10 €
Mozzarella panée aux graines de tournesol, graines de lin, sésame blanc et noir Sauce tomate aux câpres	
GRAVLAX DE SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE, GIN ET ÉCORCE D'ORANGES	14 €
Espuma au kalamanzi	
TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS SNACKÉ À LA NOIX DE COCO RÂPÉE ET CANNEBERGE	12 €
Tende de tranche charolais mariné dans sauce soja, huile de sésame, sauce huîtres	
POULPE FUMÉ AU BOIS, SAUCE CHIMICHURRI	13 €
Sauce : persil, origan, piment, citron, huile olive, ail	
VITELLO TONATO EN TAPAS, YUZU ET SÉSAME NOIR	12 €
Noix de veau braisée, sauce vitello : thon cuit, jaune d'œuf, vinaigre de xérès, anchois, ail, citron yuzu Copeaux de grana panado, câpres à queue, tomates confites, citron confit	
Supplément accompagnement frites fraîches maison : 5 € ou salade verte : 4 €	

PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIES	11 €
Speack, chorizo ibérico, rosette	
PLANCHE DE FROMAGES	11 €
Abondance, tomme de Savoie, gouda au cumin	
GRANDE PLANCHE MIXTE	19 €
La planche de charcuteries et de fromages réunis	

SALADES

SALADE DE MÂCHE AUX AGRUMES, SAUMON GRAVLAX ET RADIS NOIR	19 €
Vinaigrette d'agrumes, orange, citron, pamplemousse, graines de sésame et radis noir	
LA CAESAR DU CASA	17 €
Salade romaine, poulet français, tuiles de parmesan, chips de pain, sauce traditionnelle aux anchois	

PLATS VEGGIE

FOCCACIA GRILLÉE AUX LÉGUMES DE SAISON GLACÉS	16 €
Sauce au yaourt de soja, crème de noix, coriandre, menthe, huile d'olive, raisins et abicots secs, légumes de saison confits	
RISOTTO MILANAISE AUX LÉGUMES DU MOMENT	18 €

POISSONS

FILET DE BAR À LA SOUBRESSADE, RISOTTO SAFRANÉ AUX COQUES	24 €
PÂTES CALAMARATA AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON À LA CRÈME DE COCO	26 €
RISOTTO DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES, AU VIN JAUNE, SAFRAN ET VIEUX COMTÉ	32 €

VIANDES

ENTRECÔTE SIMMENTAL* (300gr) Sauce poivre vert	29 €
VITELLO TONATO AU YUZU ET SÉSAME NOIR* Noix de veau braisée, sauce vitello tonato : thon cuit, jaune d'œuf, vinaigre de xérès, anchois, ail, citron yuzu, sésame noir. Copeaux de grana panado, câpres à queue, tomates confites, citron confit	22 €
LINGUINE CARBONARA AU PECORINO TRUFFÉ Recette traditionnelle liée au jaune d'œuf (sans crème), pancetta au poivre, copeaux de pecorino truffé	16 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CAJUN* Oignons confits, sauce worcester, tomates confites, cacahuètes, coriandre, graine de moutarde, sel au céleri, chips de grana panado, câpres à queue, épices cajun	19 €
RISOTTO AUX CÈPES, ÉMINCÉ DE PLUMA SNACKÉE À LA PLANCHA	23 €
PAD THAÏ DE POULET À LA CRÈME DE COCO ET CORIANDRE Poulet français cuit basse température, nouille de riz, crème de coco, sauce huitres, piment, citron vert, sauce Tikka, sauce soja, sauce nuoc man, pâte de cacahuète maison, coriandre, cébette	19 €

*Plats servis avec frites fraîches maison

LES DESSERTS «CHEF PÂTISSIER»

Collection hiver 2023

LA CABOSSE CHOCOLAT GRAND CRU-NOISETTE Croustillant noisette, caramel onctueux noisette, crémeux chocolat, mousse chocolat, sauce chocolat à la fleur de sel	9 €
LA CLÉMENTINE Sablé au chocolat blanc ambré, tartare de clémentine au poivre Timut, ganache montée au chocolat blanc	8,50 €
TARTE TATIN CŒUR DE COING Sablé à la crème de noix de pécan, pommes confites, gel de coing, chips de pommes, crème fouettée avec un trait de Calvados	8,50 €
COMME UN MONT-BLANC Moelleux aux marrons, crémeux de marrons, brisures de marrons confits, mousse de marrons Crème vanillée fouettée et crumble	9 €
LE CAFÉ GOURMAND Déclinaison de nos desserts en trois mini-portions : crumble pommes coing, tartelette choco-noisette, moelleux aux marrons. Supplément thé gourmand : 2€	8,50 €
COUPE GLACÉ DU CASA Glace ou sorbet maison selon inspiration du chef	8 €

