

# CASABEA

BAR & RESTAURANT



## ENTRÉES ET PLANCHES À PARTAGER

**BURRATA EN HABIT ROUGE, PESTO, CRUMBLE PIZZA** 13€  
Burrata enrobée d'une fine couche de gelée de tomate, sauce pesto basilic

**GRAVLAX DE SAUMON D'ÉCOSSE AU JUS DE GRENADE ET GRAINES DE PAVOT** 16€  
Espuma au kalamanzi

**TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE PONZU ET BAIES DE GOJI** 14€  
Tende de tranche Charolais mariné sauce ponzu (soja, yuzu, orange, bonite séchée, vinaigre de riz), graines de sésame au wasabi

**POULPE FUMÉ AU BOIS, SAUCE HOUMOUS** 15€  
Poulpe poché et fumé maison. Sauce houmous : pois chiche, huile d'olive, pâte de sésame, citron, crème, ail

**LÉGUMES MARINÉS DE SAISON, CRÈME DE FETA AU KUMQUAT CONFIT** 13€  
Aubergines, poivrons rouges, courgettes, artichauts. Crème de feta: feta, crème, kumquat confit, marjolaine

**PLANCHE DE CHARCUTERIES** 12€  
Coppa, chorizo ibérico, spianata Romana

**PLANCHE DE FROMAGES** 12€  
Tomme de Savoie, Abondance, Ossau-Iraty

**PLANCHE MIXTE** 22€  
La planche de charcuteries et de fromages réunis

*Supplément accompagnement frites fraîches maison : 5 € ou salade verte : 4 €*

## SALADES, CARPACCIO, VEGGIE...

**SALADE DE GRAVLAX DE SAUMON D'ÉCOSSE AUX AGRUMES ET RADIS NOIR VINAIGRETTE AU KALAMANZI** 19€  
Mesclun, segments d'oranges, pomelos et citrons.

**SALADE DE LÉGUMES DE SAISON MARINÉS ET FROMAGE DE FETA** 18€  
Mesclun, aubergines, courgettes, poivrons rouges, concombre, tomates, olives taggiasche, féta, huile d'olive

**CARPACCIO DE TOMATES DE SAISON, SAUCE PESTO, BURRATA ET JAMBON CRU TRUFFÉ** 20€

**CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, PESTO ET CRÈME DE MOZZARELLA** 22€  
Tende de tranche charolais, crème de mozzarella, copeaux d'Ossau-Iraty, câpres à queue, citron confit. Servi avec frites fraîches maison

**FOCACCIA AUX LÉGUMES DE SAISON MARINÉS, CRÈME DE FETA** 18€  
Aubergines, poivrons rouges, courgettes, artichauts, olives taggiasche. Crème de feta : feta, crème, kumquat confit, marjolaine

**TAGLIOLINI FRAÎCHES AUX LÉGUMES DE SAISON, PESTO DE MENTHE, ROQUETTE & PISTACHE** 19€  
Pâtes fraîches, aubergines, poivrons rouges, courgettes, olives taggiasche, pistaches concassées

## POISSONS

<b>SEICHE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE, RIZ VÉNÉRÉ</b>	<b>32€</b>
Sauce vierge : huile d'olive, poivrons, courgettes, citron confit, olives taggiasche.	
<b>MAFALDINE AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON À L'ESTRAGON</b>	<b>28€</b>
<b>FILET DE BAR VAPEUR AUX COQUILLAGES, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>30€</b>
Légumes du moment : courgettes, poivrons rouges, aubergines, jeunes pousses d'épinard, huile d'herbes	

## VIANDES

<b>ENTRECÔTE SIMMENTAL (300gr)</b>	<b>29€</b>
Sauce poivre vert, Servi avec frites fraîches maison	
<b>TOMAHAWK DE VEAU FRANCAIS (500gr)</b>	<b>48€</b>
Sauce poivre vert. Servi avec frites fraîches maison	
<b>LINGUINE CARBONARA AU PECORINO TRUFFÉ</b>	<b>17€</b>
Recette traditionnelle liée au jaune d'œuf (sans crème), pancetta au poivre, copeaux de pecorino truffé.	
<b>NOUILLES DE BLÉ THAÏ AU POULET ET LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>22€</b>
Sauce Thai : sauce soja, sauce huitre, jus de citron, pâte de tamarin, sauce nuoc man, citronnelle, menthe, coriandre, oignons cébette.	
<b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CAPRESE</b>	<b>20€</b>
Scamorza fumée, tomates confites, citron confit, basilic, sauce worcester, sel au céleri.	

## PÂTISSERIES

Créations "été 2023" de notre Chef-Pâtissier

<b>COCO BEA</b>	<b>9.5€</b>
Crème fouettée au mascarpone et crème de coco enrobée dans une cosse de chocolat Saint Domingue 70%. Cœur mangue, passion, ananas, éclats de grenade infusés aux gousses de vanille.	
<b>LE CITRON</b>	<b>9€</b>
Crème fouettée au mascarpone parfumée au jus de bergamote, cœur crémeux yuzu, petit sablé. Meringue française à la mélisse	
<b>LA CABOSSE SAINT DOMINGUE</b>	<b>9.5€</b>
Biscuit feuillantine, caramel aux amandes torréfiées, crémeux gianduja, mousse chocolat Saint-Domingue 70%, sauce chocolat à la fleur de sel.	
<b>OH ! FRAMBOISE</b>	<b>9.5€</b>
Ganache montée au chocolat ruby, cœur litchi et gel de framboise, madeleine parfumée à l'eau de rose.	
<b>CAFÉ MIGNIARDISES</b>	<b>9.5€</b>
Café ou thé accompagné de trois mignardises; le citron, le choco surprise, la framboisine	
<b>COUPE DE FRAISES DE SAISON</b>	<b>8€</b>
Fraises françaises selon arrivage	
<b>COUPE GLACEE CASABEA</b>	<b>9€</b>
Glace ou sorbet maison du jour, "topping" patissier	

