

CASABEA

BAR & RESTAURANT



ENTRÉES ET PLANCHES À PARTAGER

GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ A LA BETTERAVE	15€
Gravlax traditionnel mariné à la betterave, espuma de betterave, crostini	
BABA GANOUSH	13€
Caviar d'aubergines confit, ail, tahini, grenade, crème de labneh, tuiles de lentilles noires frites	
CROQUETAS DE FETA A LA CREME DE MAIS, SAUCE PIQUILLOS*	13€
*sauce piquillos : crème de petits poivrons rouges grillés	
VITELLO TONATO INVERSÉ	14€
Tataki de thon, crème de veau braisée, citron confit, câpres à queue, tomates confites, chips de grana padano	
CORNETTO AU CRÉMEUX DE GORGONZOLA AOP , CHIFFONADE DE SAN DANIELE	14€
4 mini-cornets au blé noir garnis de crémeux de mascarpone au gorgonzola, pesto de pistache et jambon San Daniele	
FOCACCIA FINE À LA MORTADELLE TRUFFÉE	16€
Billes de mozzarella truffées, tomates confites, roquette, citron confit, sauce à la sauge et au citron. Focaccia servie froide	
LA PETITE PLANCHE DU CASA	14€
Jambon San Daniele AOP 18 mois, chorizo ibérique, baba ganoush, houmous, crémeux de mascarpone au gorgonzola AOP , manchego AOP, pain pita frit au cumin	
LA GRANDE PLANCHE DU CASA	24€
Jambon San Daniele AOP 18 mois, chorizo ibérique, baba ganoush, houmous, crémeux de mascarpone au gorgonzola AOP , manchego AOP, pain pita frit au cumin	
L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD	14€
Molitero truffé AOP, manchego AOP, crémeux de mascarpone au gorgonzola AOP, confiture de cerises noires Supplément Jambon San Daniele AOP: 8€	

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



VEGGIE

CASA BOWL	17€
Riz à sushi au sésame noir, avocat, concombre, pois chiche bio caramélisés au paprika fumé, pickles de chou rouge, sauce au yaourt et noix de cajou	
RISOTTO D'ORZO AU BUTTERNUT ET NOISETTES GRILLÉES	19€
Petites pâtes en forme de "langue d'oiseau", crème de labneh au sumac, graines de courge, safran et grana padano	
RISOTTO AUX LEGUMES D'ANTAN CONFITS ET AUX CEPES	19€
Risotto Carnaroli au bouillon de cèpes, cèpes séchés, grana padano, beurre, légumes d'antan confits; topinambour, carotte, panais, butternut	



CÔTÉ MER

CASA BOWL SAUMON	19€
Riz à sushi au sésame noir, saumon gravlax à la betterave, avocat, concombre, pois chiche bio caramélisés au paprika fumé, pickles de chou rouge, sauce au yaourt et noix de cajou	
VITELLO TONATO INVERSÉ	22€
Tataki de thon, crème de veau braisée, citron confit, câpres à queue, tomates confites, chips de grana padano. Frites fraîches maison	

TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA À HUILE D'AIL NOIR 26€
Accompagné d'un houmous bio au paprika fumé et servi chaud

FILET DE BAR AUX COQUILLAGES, RISOTTO DE FREGOLA À LA SOUBRESSADE* 32€
Sauce vierge au safran, moules et coques. *Pâte de chorizo

TAGLIOLINI NERO AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON 30€
Pâtes à l'encre de seiche, gambas entières rôties



CÔTÉ TERRE

TAJINE DE POULET À LA CHERMOULA 19€
Semoule verte aux herbes, abricots moelleux, raisins secs, amandes, olivestaggiasche, citron confit, suprême de poulet mariné à la chermoula, menthe, coriandre

PLUMA DE COCHON SNACKÉE, RISOTTO AUX CÈPES ET À LA SAUGE 22€
Risotto Carnaroli au bouillon de cèpes, cèpes séchés, grana padano, beurre

ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (300 G ENVIRON) 29€
Sauce poivre vert, frites fraîches maison

FILET DE BŒUF AUBRAC (200 G ENVIRON) 34€
Sauce poivre vert, frites fraîches maison

TARTARE DE BŒUF "PIQUILLO" 21€
Tabasco, sauce worcester, paprika fumé, sauce piperade aux piquillos, cébette, chorizo. Frites fraîches maison



FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES AOP DU SUD 14€
Moliterno truffé AOP, manchego AOP, crémeux de mascarpone au gorgonzola AOP coulant, confiture de cerises noires



PÂTISSERIES Créations "hiver 2024" de notre Chef-Pâtissier

LA POIRE 9.5€
Sablé à la farine de son et aux noix, gel de poire, éclats de muesli, crème montée au mascarpone et à la purée de poire, cœur de poires caramélisées façon Tatin

LE CHOCO BÉA 9.5€
Sablé chocolat Valrhona, crémeux de chocolat noir Valrhona, palet de feuillantine, mousse au chocolat noir, billes de chocolat craquant, sauce chocolat 64% au grué de cacao

NOISETTE D'OR 9.5€
Feuillantine, crème mousseline aux éclats de noisette, brisure de nougatine, cœur de chou praliné, coque de chocolat au lait noisette Valrhona 35%, sauce praliné

LE CIGARE SURPRISE 9.5€
Biscuit croustillant au chocolat blanc, mousse de goyave rose, cœur de marmelade mangue, papaye, passion, coque chocolat au lait et cacao amer.

CAFÉ MIGNARDISES 9€
Café ou thé accompagné de trois mignardises : l'œuf mollet exotique, la pistache, la tasse chocolat-rubis