

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS

APÉRITIFS

VINS

CHAMPAGNES

ALCOOLS ET DIGESTIFS

BIÈRES

SOFTS

BOISSONS CHAUDES

TAPAS ET PATISSERIES



COCKTAILS SIGNATURES

EVEREST "Lacté et Hivernal"

12€

Rhum Havana Especial, Bourbon Woodford Reserve, Purée de Coco, Sirop de Tonka Maison, Lait infusé à la Cannelle

MIDNIGHT ESPRESSO "Puissant et Original"

12€

Calvados Sassy XO, Chartreuse Jaune, Fernet Branca, Sirop de Sucre, Espresso

ELIXIR "Léger et Aromatisé"

12€

Gin G'vine Floraison, Liqueur de Mandarine, Jus de Pomme, Super Juice, Feuilles de Menthe, Espuma Verveine Pomme

RUBIS "Fruité et Dépaysant"

12€

Pisco, Jus de Pamplemousse, Purée de Framboise, Sirop de Praline, Super Juice, Solution Saline, Emulsifiant

MA CHERRY "Gourmand et Fortifiant"

12€

Cognac Infusé au Grué de Cacao, Kirsch, Amaretto, Jus de Cranberry, Super Juice

MALTÉ MARTINI "Élégant et Aéré"

13€

Vodka Wyborowa, Réduction d'Orange à la Cannelle, Sirop de Vanille, Super Juice, Champagne, Spray de Fleur d'Oranger, Emulsifiant

OAXACA "Vif et Fumé"

12€

Mezcal Vida, Téquila Altos, Martini Bitter Riserva, Sirop d'Agave, Super Juice

CASSE NOISETTE "Sour et Lacté"

12€

Cognac Hine, Frangelico, Sirop de Tonka, Super Juice, Emulsifiant

RHUM TATIN "Caramélisé et Réconfortant"

12€

Rhum Havana Especial, Frangelico, Amaretto, Jus de Pomme, Super Juice, Sirop de Caramel, Emulsifiant

Notre chef barman est à votre écoute pour toute demande particulière



COCKTAILS CLASSIC'S

MOJITO

Rhum Havana 3, Sirop de Sucre, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Eau Pétillante, Angostura

11€

LES MULES

Moscow (Vodka), London (Gin), Oaxaca (Mezcal)
+1€ Tenesse (Jack Daniel's) ou Chartreuse

Tous nos Mules sont mixés avec l'extrait de gingembre bio "Gimber"

12€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Wyborowa, Purée de Passion, Citron Vert, Sirop de Vanille, Vin Blanc Pétillant

12€

ESPRESSO MARTINI

Vodka Wyborowa, Kahlua, Sucre, Espresso

12€

OLD FASHIONED

Woodford Old Reserve, Cassonade, Eau Gazeuse, Angostura

12€

SOUR

Whisky, Amaretto, Aperol...

12€



MOCKTAILS

NO TOM COLLIN'S

Nona June, Sirop de Vanille, Citron Jaune, Tonic Water

10€

TEA TIME (Mocktail Chaud)

Thé Earl Grey, Jus de Pomme, Badiane, Cannelle, Tranche d'Orange, Feuille de Menthe

Possibilité de Rajouter du Rhum Havana 3 (+4€)

8€

CALL ME SPRITZ

Nona Spritz, Sirop d'Orgeat, Citron Vert, Tonic Water

10€

VIRGIN MULE

Gimber Bio, Citron Vert, Sucre, Eau Pétillante

10€



SPRITZ ET TONIC

APÉROL SPRITZ (6cl) Apérol, Vin Blanc Pétillant, Eau Pétillante	€9
SAINT GERMAIN SPRITZ (4cl) Liqueur Saint Germain, Vin Blanc Pétillant, Eau Pétillante	€12
ITALICUS SPRITZ (4cl) Liqueur Italicus, Vin Blanc Pétillant, Eau Pétillante	€12
CAMPARI SPRITZ (4cl) Campari, Vin Blanc Pétillant, Eau Pétillante	€10
SUZE TONIC (6cl)	€8
LILLET BLANC / ROSÉ TONIC (6cl)	€8



APÉRITIFS

QUINTINYE ROUGE, BLANC OU EXTRA DRY (6cl)	6€
CAMPARI (6cl)	6€
AMERICANO (7cl)	8€
RICARD (2,5cl)	3.5€
KIR (12cl) Crème de Cassis, Pêche, Mûre	5€
PORTO ROUGE MESSIAS (6cl)	5€
MARTINI BLANC / RUBINO / BITTER RISERVA (6cl)	5€



GIN TONICS (4cl)

BEEFEATER London Dry Gin, Tonic Water French	10€
GIN MARE Essence Méditerranéenne	12€
HENDRICK'S Écossais, Gin de Concombre et Rose	12€
G'VINE FLORAISON Français aux Arômes de Raisin	12€
G'VINE NOUAISSON Puissant et Aromatique	12€
CITADELLE Français, Herbacé d'Anis, Jasmin, Chèvrefeuille et Cannelle	12€
SANTA ANA Floral aux Arômes d'Ylang-Ylang	12€
MONKEY 47 Allemand aux Notes d'Herbes Aromatiques de 47 Plantes	15€
EDINBURGH SEASIDE Écossais, Distillé à Partir d'Algues Marines	14€
EDINBURGH RHUBARB & GINGER Écossais, Rhubarbe et Gingembre	14€
HAUTEFEUILLE «L'EXPLORATEUR» Français Citronné	12€
MAUVAISE GRAINE "LOUISE GIN" Gin Lyonnais Très Élégant et Bien Travaillé	12€

Nos gins tonics sont servis avec avec le premium indian tonic FENTIMANS, original, yuzu ou pamplemousse rose



VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl	150cl
AOP COTE DE PROVENCE "CHATEAU SAINTE ROSELINE" 2022 Cuvée Prestige	6€	16€	32€	
IGP PAYS D'OC "PUECH-HAUT" 2022 Cuvée Argali			38€	78€
AOP CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ CHATEAU ST MAURE 2021 Cuvée Excellence			52€	



VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE AOP 2021	5€	14€	
COTEAUX DU LYONNAIS "GOÛT DE BOUCHON" AOP 2022 BIO Regis Descotes	6€		32€
BOURGUEIL "CUVÉE DÉCHAINÉE" AOP 2021 BIO Complices de Loire	6€		32€
SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2021 BIO Complices de Loire	7€		38€
SYRAH D'ARDÈCHE "LES EYG...RÉS" VDF 2018 Domaine Philippe Michelas	6€		32€
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP BIO 2018 Chateau de la Verrerie	8€		42€
MORGON "Côte du py" aop 2021 Domaine depardon			38€
CÔTE-RÔTIE "LES TRIOTES" AOP 2020 DOMAINE GARON			86€
SAINT-JOSEPH "LES CHÊNES" AOP 2021 Domaine Christophe Blanc			48€
BOURGOGNE PINOT NOIR "SEPTEMBRE" AOP 2020 Domaine Edouard Delaunay			44€

	12cl	46cl	75cl
SEYSSUEL « JARDIN DE ROME » IGP 2022 Domaine Gérard Bertrand			64€
NUIT-SAINT-GEORGE VIEILLE VIGNE"LE VILLAGE" AOP 2019 Domaine Edouard Delaunay			120€
BOURGOGNE "GIVRY" AOP 2022 Domaine Laurent Mouton			60€
CORBIÈRES-BOUTENAC "CHATEAU DE VILLEMAJOUÉ" AOP 2019 Domaine Gérard Bertrand			52€



VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
VIOGNIER IGP 2021	5€	14€	
MACON-VILLAGE AOP 2021 Domaines des Tourterelles	6€	16€	28€
PETIT CHABLIS "GRAND CALCAIRE" AOP 2020 Gruhier & Delaunay	9€		48€
VIRÉ-CLESSÉ "TERROIR DE POMMETIN" AOP 2021 Domaine de Tourterelles	7€		38€
SAUVIGNON COTE DE GASCOGNE "FUMÉE BLANCHE" IGP 2021 François Lurton	5€		26€
SANCERRE "TERROIR DE SILEX" AOP 2022 BIO Domaine Laporte			52€
POUILLY FUMÉ "ARGILE BLANC" AOP 2021 Bouchie-Chattelier			42€
SAINT-JOSEPH "BRAYONETTE" AOP 2022 Domaine Christophe Blanc			48€
CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2021 Domaine Pierre Finon			62€

	12cl	46cl	75cl
MEDITERRANEE "HAUTES COLLINES" IGP 2021 BIO Chateau de la Verrerie			42€
VIOGNIER PAYS D'OC "CUVÉE ELISABETH" IGP 2021 Domaine de la Baume			28€



VINS BLANCS "APÉRO TIME"

	12cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE "L'ÉTÉ GASCON" IGP 2021 Domaine de Pellehaut	5€	26€
CÔTES DE GASCOGNE "JOY" IGP 2022 Domaine de Joy	5€	26€
CÔTES DE GASCOGNE PÉTILLANT "MOSCATO" IGP 2021 Charles de Frère	5€	26€



CHAMPAGNES

	12cl	75cl
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	13€	80€
CHARLES HEIDSIECK ROSÉ BRUT		100€
RUINART BRUT		110€
RUINART BLANC DE BLANC		160€



ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

WHISKY

CHIVAS 12ANS (ECOSSE - BLEND)	12€
ABERLOUR 10ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	16€
NIKKA FROM THE BARREL (JAPON - BLEND)	12€
JACK DANIEL'S N 7 (AMÉRICAIN - TENESSEE)	11€
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE	11€
WOODFORD RESERVE (AMERICAIN - BOURBON)	12€
ROZELIEURES (FRANCE - SINGLE MALT)	12€

RHUMS

RON COLOMA 8 ANS	12€
RON SANTA TERESA (SOLERA)	12€
RON ZACAPA 23 (SOLERA)	14€
DIPLOMATICO	12€
SECHA DE LA SILVA	10€
HAVANA 7	10€

VODKA

BELUGA	12€
CIROC	12€

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO

ALTOS	10€
PATRON REPOSADO	14€
VIDA	10€

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE

"H" BY HINE VSOP	12€
HENESSY XO	18€
SASSY XO	14€
DUC DE CAMILHAC	10€
POIRE WILLIAMS	8€

LIQUEURS

CHARTREUSE VERTE/JAUNE	11€
GET 27	8€
MENTHE PASTILLE	8€
BAILEY'S	8€
GENEPI	10€
AMARETTO DISARONNO	8€
FRANGELICO	8€
COINTREAU	8€
LIMONCELLO	8€



BIÈRES

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4.5€	7.5€
1664 BLANCHE 4.5°	4.5€	7.5€
BÊTE ROUGE 8°	5.5€	8.5€
PROPER JOB 5,5°	5€	8€
EGUZKI AMBRÉ 6°	5.5€	8.5€
GRIMBERGEN BLONDE 6,7°	5€	8€
BÊTE 8°	5.5€	8.5€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€
PICON BIÈRE	5€	8€



BIÈRES BOUTEILLES

YANKEE TROUBLE (NEIPA)	8€
UNDER ACID (SOUR)	8€
BREAKFAST STOUT BIG MOUNTAIN (STOUT)	8€
BAGARRE (DOUBLE IPA)	8€
WHITE RABBIT (BLANCHE IPA)	8€
HARA KIRI (TRIPLE)	8€
DESPERADOS (BIÈRE AROMATISÉ)	6€
BROOKLYN SPECIAL EFFECT 0.4° (IPA)	6€



SOFTS

FANTA ORANGE	4.8€
INDIAN TONIC FENTIMANS Tonic Water, Pamplemousse Rose, Yuzu	5€
JUS DE FRUIT Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraises, Tomate	5€
ORANGE PRESSÉ, CITRON PRESSÉ, MISTO	7€
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY	4.8€
FUZETEA PÊCHE	4.8€
FUZETEA MENTHE / CITRON VERT	4.8€
LIMONADE	4.8€
DIABOLO	4.5€
RED BULL	6€
SAN BENEDETTO Plate ou Gazeuse	4.5€
SAN BENEDETTO Avec Sirop	4.8€
THÉ LEMAO MATÉ BIO	6€
TENSAÏ THÉ MATCHA MENTHE BIO	6€



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO SEGAFREDO	2€
LATTE MACCHIATO	5.5€
LATTE MACCHIATO SIROP Vanille, caramel, miel, choco-cookies	6€
CAFÉ CRÈME	3.5€
DOUBLE EXPRESSO	3.5€
CAFÉ VIENNOIS	4.5€
THÉS Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert Jasmin, Thé vert Menthe, Thé Prince Wladimir	4€
TISANE & INFUSIONS Aquarosa, BB Détox, Verveine, Camomille	4€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€



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	
CROMESQUIS DE FÊTA ET MAÏS, SAUCE PIQUILLOS	13€
Fêta à la béchamel de maïs frits, 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€
Moliterno truffé AOP, manchego AOP, crémeux de mascarpone au gorgonzola AOP, confiture de cerises noires	
<i>Supplément Jambon San Daniele AOP 8€</i>	
	22€

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



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 chocolait 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	