

CASABEA

BAR & RESTAURANT

Le Chef Suren et son équipe vous proposent une cuisine de saison d'inspiration méditerranéenne "faite Maison" élaborée à partir de produits frais.



ENTRÉES ET PLANCHES À PARTAGER

BURRATA EN HABIT ROUGE FARCIE AU PESTO, MOUHAMARA DE POIVRONS ROUGES	14€
Burrata enrobée d'une fine couche de gelée de tomate et sauce mouhamara (purée de poivrons rouges confits, cumin, noix, jus de citron, ail)	
MAKI GAMBAS À L'ANDALOUSE, SAUCE PIQUILLOS AU PAPRIKA FUMÉ, RIZ SOUFFLÉ	14€
Feuille de nori, riz au safran, gambas, chorizo	
POULPE FUMÉ AU BOIS, AÏOLI À L'AIL NOIR, SAUCE CHIMICHURRI	15€
Sauce chimichurri : origan, persil, piment, ail, citron, huile olive	
TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS À LA GREMOLATA	14€
Tende de tranche Charolais snackée puis marinée. Gremolata : persil haché, zeste d'orange, zeste de citron, ail, huile d'olive	
MELI-MELO DE LEGUMES D'ÉTÉ CROQUANTS, CHANTILLY À LA FETA, SARRASIN SOUFFLÉ	13€
Légumes de saison selon arrivage. Chantilly à la féta : féta, crème, mascarpone, zaatar, citron confit	
L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD	15€
Moliterno truffé AOP, manchego AOP, chantilly de féta au zaatar et citron confit, confiture d'abricot	
LA PETITE PLANCHE DU CASA	15€
Jambon San Daniele AOP 18 mois, chorizo ibérique, houmous de pois verts cassés, mouhamara de poivrons rouges, chantilly à la féta au Zaatar et citron confit, manchego, pain pita frit au cumin	
LA GRANDE PLANCHE DU CASA	26€
Jambon San Daniele AOP 18 mois, chorizo ibérique, houmous de pois verts cassés, mouhamara de poivrons rouges, chantilly à la féta au Zaatar et citron confit, manchego, pain pita frit au cumin	

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



FRAÎCHEURS D'ÉTÉ ET PLATS VEGGIE

TATAKI DE THON EN SALADE, LEGUMES D'ÉTÉ, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET CITRON CONFIT	19€
Thon snacké puis mariné dans de la sauce soja, du vinaigre balsamique et de l'huile de sésame. Légumes de saison selon arrivage	
CARPACCIO DE TOMATES À LA BURRATA, SAUCE PESTO ET JAMBON CRU SAN DANIELE AOP	21€
Tomates de saison selon arrivage	
CASA BOWL VEGGIE	19€
Trio de quinoa, avocat, concombre, fèves, tartare de tomates et oignons rouges au vinaigre de Xérès, sauce au yaourt bulgare, chantilly à la féta, zaatar et citron confit, pain pita au cumin	
TARTE SABLÉE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, CHANTILLY DE FETA AU ZAATAR ET CITRON CONFIT, SAUCE MOUHAMARA, SARRASIN SOUFFLÉ	18€
Légumes de saison selon arrivage, sarrasin soufflé. Sauce mouhamara : purée de poivrons rouges confits, cumin, noix, ail, jus de citron	
LINGUINE VERDE AUX LÉGUMES DE SAISON, SAUCE PESTO	21€
Légumes de saison selon arrivage	



CÔTÉ MER

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE AU FENOUIL ET KUMQUAT CONFIT, HOUMOUS DE POIS VERTS CASSÉS **34€**

Houmous : pois verts cassés mixés, avec Tahini, ail, jus de citron vert, pesto de persil, cumin

MAFALDINE AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON **32€**

Mafaldine : pâte longue en forme de ruban aux bords dentelés

TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA, RISOTTO À L'ANDALOUSE **28€**

Risotto : riz Arborio, safran, ail, oignons, chorizo, jus de citron, beurre, Grana Padano



CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL* (300 G ENVIRON) **32€**

Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison *origine UE

FILET DE BŒUF AUBRAC* (200 G ENVIRON) **34€**

Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison *origine France

SUPREME DE POULET * A L'AÏOLI D'AIL NOIR, LEGUMES D'ÉTÉ, PERSILLADE **24€**

Légumes selon arrivage *Origine France

EPAULE D'AGNEAU * BRAISÉE DE 7H AUX EPICES, BOULGHOUR VERDE, SAUCE AU YAOURT BULGARE **28€**

*Origine Irlande

TARTARE DE BŒUF* CHAROLAIS "PANZANELLA" **22€**

Sauce panzanella : pain de mie, tomates, concombre, oignons rouges, basilic, sauce Worcester, vinaigre de Xérès. Garniture : tomates séchées, oignons rouges, olives Taggiasche. Frites fraîches maison *Origine France



PATISSERIES Créations "ÉTÉ 2024" de notre chef-pâtissier

LE PINK CHOCOLAT **10€**

Ganache montée et crémeux chocolat blanc framboise, coulis de framboise, cœur framboise et litchi frais, macaron

LA PINA COCOLADA **10€**

Coque chocolat Valrhona 72%, crème montée à la coco et au mascarpone, vanille de Madagascar, rhum, cœur tartare ananas, crumble coco

LE CITRON NOIR **10€**

Ganache montée au chocolat blanc, citron noir et jus de citron vert, cœur crémeux yuzu, sablé breton, meringue suisse à la mélisse

LA MANGUE **10€**

Crème montée à la purée de mangue et au mascarpone, caramel de mangue, tartare de mangue, biscuit dacquoise à la pistache

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **9€**

Café ou thé accompagné de 3 mignardises : le pink chocolat, la mangue, la pinaocolada

COUPE GLACÉE CASABEA **10€**

Composition du jour d'une glace ou d'un sorbet maison