

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



ENTRÉES À PARTAGER

- BLACK ARANCINI, ESPUMA AU VIEUX PARMESAN 24 MOIS** 14€
Boulettes de risotto à la crème de truffe, mascarpone, mozzarella Fior di latte, panées et frites
- POULPE FUMÉ AUX BRANCHES DE FENOUIL ET PERSILLADE À L'AIL DES OURS** 15€
Poulpe fumé aux branches de fenouil sec. Ail des ours : plante herbacée
- GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE, SAUCE TZATZIKI AU LAIT RIBOT** 16€
Gravlax traditionnel mariné à la betterave et au jus de grenade. Sauce tzatziki : lait ribot, menthe, concombre, oignons, yaourt. Servi avec une tuile de graines de nigelle
- VITELLO TONNATO, MARMELADE DE KUMQUATS CONFITS** 15€
Noix de veau cuite à basse température, crème de thon, câpres à queue, tomates confites, aneth, citron confit et copeaux de parmesan (plat servi froid)
- BABA GANOUSH, SAUCE YOGHOURT** 14€
Aubergine, grenade, sauce yoghourt, tahini, cumin, ail, jus de citron, tuile de haricot noir frit
- LA PETITE PLANCHE DU CASA (2 personnes)** 16€
Jambon Serrano AOP (15 mois), chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au vieux parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin
- LA GRANDE PLANCHE DU CASA (4 personnes)** 28€
Jambon Serrano AOP (15 mois), chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au vieux parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin
- L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD** 16€
Moliterno truffé AOP, manchego AOP, espuma au vieux parmesan (24 mois), confiture de cerises noires

Accompagnement frites fraîches 5€ ou salade verte 4€ en supplément



VEGGIE

- TARTE SABLÉE AUX LÉGUMES DU MOMENT, CHANTILLY AUX CÈPES** 18€
Tarte sablée, compotée de cèpes, mouhamara de poivrons rouges (plat servi froid)
- CASA BOWL VEGGIE** 19€
Quinoa rouge, cumin, jus de citron chou fleur grillé, avocat, sauce yaourt, noisettes torréfiées, fèves edamame
- RISOTTO VERDE AU CHOU KALE ET LÉGUMES DU MOMENT** 21€
Risotto au jus de feuilles de chou kale (variété de chou vert)
- LÉGUMES DU MOMENT À L'ORIENTALE** 19€
Citron confit, olives Taggiasche, raisins secs, noix de cajou, carottes des sables, pois chiches, broccoletti, semoule de blé, cumin, menthe, coriandre, graines de sarrasin soufflées



CÔTÉ MER

- CASA BOWL SAUMON** 24€
Gravlax de saumon à la betterave, quinoa rouge, cumin jus de citron, chou fleur grillé, avocat, sauce yaourt, noisettes torréfiées, fèves edamame
- FILET DE BAR AU LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE MOUHAMARA** 32€
Sauce Mouhamara : poivrons rouges, noix, cumin, ail, huile d'olive
- PAPPARDELLE FRAÎCHES AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON** 32€
Pappardelle : tagliatelles larges
- TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA, RISOTTO VERDE AU CHOU KALE** 28€



CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE DE BŒUF* ANGUS (250g environ)

34€

*Origine Irlande. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison

FILET DE BŒUF AUBRAC* (200g environ)

36€

*Origine France. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison

TAPILLA DE COCHON* IBÉRIQUE À LA PLANCHA, RISOTTO AUX CÈPES

28€

*Origine Espagne. Tapilla de cochon : découpe espagnole située à la pointe de l'échine au dessus de la pluma

POULET À L'ORIENTALE, LÉGUMES DU MOMENT

24€

Cuisse de poulet, olives taggiasche, noix de cajou, pois chiches, citron confit, semoule de blé, menthe, cumin, coriandre, graines de sarrasin soufflées, raisins secs

VITELLO TONNATO, MARMELADE DE KUMQUATS CONFITS

26€

Noix de veau cuite à basse température, crème de thon, câpres à queue, tomates confites, aneth, citron confit, et copeaux de parmesan. Servi avec frites fraîches maison (plat servi froid)

TARTARE DE BŒUF* CHAROLAIS AUX ARTICHAUTS ET CRÈME DE TRUFFE

24€

*Origine France. Câpres, cornichons, échalottes, crème de truffe, artichauts, sel de céleri, sauce Worcester, tabasco. Frites fraîches maison



FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD

16€

Moliterno truffé AOP, manchego AOP, espuma au vieux parmesan (24 mois), confiture de cerises noires



PÂTISSERIES Créations "HIVER 2025" de notre chef-pâtissier

ROCHER CACAOUETTE !

11€

Crème montée à la nougatine de cacahuète, onctueux au caramel, praliné cacahuète et cacahuètes torréfiées, feuillantine à la cacahuète

COULEUR CAFÉ

10€

Cabosse café façon tiramisu, boudoirs maison, mascarpone café, amaretto et crémeux au café maison

L'ÉQUATEUR GRAND CRU VALRHONA

11€

Mousse au chocolat Valrhona 80% de cacao, cœur crème brûlée au gianduja, feuillantine noisette, granola maison

PASSION BÉA

10€

Crème montée à la passion, tartare de papaye à la vanille, croustillant amandes et fèves de tonka, biscuit à l'amande imbibé de jus de passion

CAFÉ OU THÉ MIGNARDISES

10€

Café ou thé accompagné de 3 mignardises : Rocher cacaolette, L'Equateur Grand Cru et le Passion Bea