

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

MOCKTAILS, SOBER COCKTAILS p 5

APÉRITIFS, SPRITZ & GIN TONICS p 6

BIÈRES & SOFTS p 8

VINS AU VERRE p 10

LA CAVE p 12

ALCOOLS ET DIGESTIFS p 18

BOISSONS CHAUDES p 20

TAPAS ET PATISSERIES p 21



COCKTAILS SIGNATURES

AMARENA (13cl)

12€

Vodka, Amaretto, crème liquide, crème de cerise, sirop de vanille et cerise

ICACHA (10cl)

12€

Pisco infusé à la sauge, mousse au matcha et liqueur de bergamote

TIMUR MARTINI (9cl)

12€

Martini blanc, vermouth dry infusé au poivre timur, jus de citron, feuille de menthe, champagne

LILI DAIQUIRI (13cl)

12€

Apéritif, rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron

FRESA BRAVA (11cl)

12€

Fraises fraîches, purée de rhubarbe, tequila infusée au Jalapeños (piment vert mexicain) sirop d'agave, jus de citron



COCKTAILS CLASSIC'S

VODKA

PORNSTAR MARTINI (15cl)

12€

Vodka Zoladkova, purée de passion, sirop de vanille, vin blanc pétillant, jus de citron vert

COSMOPOLITAN (13cl)

12€

Vodka Zoladkova, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

ESPRESSO MARTINI (11cl)

12€

Vodka Zoladkova, Kahlua, espresso

GIN

GIN BASIL SMASH (10cl) *

12€

Gin Finsbury, sirop de sucre, citron vert, feuilles de basilic

NEGRONI (9cl) *

12€

Gin Finsbury, vermouth rouge, Campari

GIN FIZZ (13cl) *

12€

Gin Finsbury, sirop de sucre, citron vert, eau pétillante
(version Ramos possible)

WHISKY

OLD FASHIONED (7cl)

12€

Bourbon Woodford Reserve, sucre de canne, Angostura Bitter, eau pétillante

PENICILIN (10cl)

13€

Whisky J&B, whisky Lagavulin 16 ans, concentré de Gingembre "Alain Milliat", sirop d'agave, citron vert

MANHATTAN (7cl)

12€

Whisky Chivas, vermouth rouge, Angostura Bitter

RHUM

DAÏQUIRI (10cl) *

12€

Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, citron vert

MAÏ TAÏ (9cl)

12€

Rhum Havana Especial, rhum Havana 3 ans, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert

MOJITO (13cl) *

11€

Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante, Angostura Bitter

**Version virgin possible (0% d'alcool)*

TEQUILA

MARGARITA (10cl) *

12€

Tequila, Cointreau, sirop de sucre, citron vert

PALOMA (16cl)

12€

Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, citron vert, eau pétillante

EL DIABLO (12cl)

12€

Tequila, crème de cassis, concentré de gingembre "Alain Millat", sirop de sucre, citron vert, tonic water

LES SOURS

(13cl)

12€

APEROL, WHISKY OU AMARETTO

Sirop de sucre, citron vert, Angostura Bitter, émulsifiant

LES MULES

(13cl)

12€

Moscow (vodka Zoladkowa), London (gin Finsbury),
Caribbean (rhum Havana Especial), Oaxaca (mezcal)
Tennessee (Jack Daniel's) ou Chartreuse verte +2€

**Version virgin possible (0% d'alcool)*



SOBER COCKTAILS* 0.0% ALCOOL

SAKURA (8cl)

11€

Sober Rhum, sirop de cerise et orgeat, concentré de Yuzu, jus de citron, eau pétillante

GREEN DETOX (9cl)

11€

Sober Gin infusé au concombre, sirop de basilic, jus de citron, eau pétillante

SOLAR (12cl)

11€

Sober Amaretto infusé à la cardamome, jus d'ananas, sirop d'agave, jus de citron, ginger

PRALINEA (9cl)

11€

Vermouth sans alcool (jnpr) infusé au poivre timur, sirop de praline, jus de citron, top de tonic

CALL ME SPRITZ (14cl)

10€

Nona Spritz, sirop d'orgeat, citron vert, tonic water

*Sober: gamme de spiritueux sans alcool dont on préserve les arômes complexes des boissons originales



SPRITZ ET TONIC

APÉROL SPRITZ (6cl)	10€
Apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante	
HUGO SPRITZ (4cl)	11€
Liqueur Premium Giffard fleur de sureau, vin blanc pétillant, eau pétillante, feuilles de Menthe	
ITALICUS SPRITZ (4cl)	12€
Liqueur Italicus, vin blanc pétillant, eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ (4cl)	10€
Campari, vin blanc pétillant, eau pétillante	
SUZE TONIC (6cl)	7€
LILLET SPRITZ blanc ou rosé (6cl)	7€



APÉRITIFS

VERMOUTH: QUINTINYE ROUGE, BLANC OU EXTRA DRY (6cl)	6€
MARTINI BLANC (6cl)	6€
CAMPARI (6cl)	6€
BITTER MARTINI RISERVA (6cl)	6€
AMERICANO (9cl)	8€
KIR (12cl)	6€
Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
PORTO ROUGE MESSIAS (6cl)	5€
RICARD (2cl)	3.5€



GIN TONICS (4cl)

HELDERSON London Dry Gin, tonic water "French"	10€
GIN MARE Essences Méditerranées	13€
HENDRICK'S Ecoissais, Gin au concombre et à la rose	13€
G'VINE FLORAISSON Français, arôme floral	13€
G'VINE NOUAISSON Français, arômes puissants aux 14 plantes	13€
AHOY Français, au piment d'espelette et à l'hibiscus	13€
SANTA ANA Français, floral aux arômes d'Ylang Ylang	13€
MONKEY 47 Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	15€
EDINBURGH RHUBARB & GINGER Ecoissais, rhubarbe et gingembre	14€
HAUTEFEUILLE "L'EXPLORATEUR" Français, citronné et floral	13€
GIN N°1 ADN Français, Gin "Lyonnais" herbacé et bio	13€
MAUVAISE GRAINE "LOUISE" Français, Gin "Lyonnais" artisanal aux notes fruitées	13€

*Nos gins tonics sont servis avec le Premium Indian Tonic FENTIMANS,
original, yuzu*



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4.5€	7.5€
1664 BLANCHE 4.5°	4.5€	7.5€
ANOSTEIKE NEIPA 6°	4.5€	7.5€
PROPER JOB IPA 5.5°	5€	8€
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	5€	8€
LA BÊTE 8°	5€	8€
PRESSON DE SAISON	5.5€	8.5€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€
PICON BIÈRE	5€	8€



BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
BIÈRE DU MOMENT	8€
LA GARIPOTTE 33CL BIO FLEUR DE SUREAU 5%	8€
SOUR 37°2 5,4 %	8€
P'TIT FAUSSET CIDRE DOUX BIO 33CL 3°	8€
KYSTIN - POIRÉ GINGEMBRE KALYSIE 33CL 2°	8€
CORONA 4,8%	8€
DESPERADOS 5,9 %	8€
PERONI BLONDE 0% D'ALCCOL	6€



SOFTS

JUS DE FRUIT GRANINI (25cl)	5€
Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraises, Tomate	
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ, MISTO	7€
FANTA ORANGE (25cl)	5€
INDIAN TONIC FENTIMANS (20cl):	
TONIC WATER, YUZU	5.5€
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33cl)	5€
FUZETEA PÊCHE (25cl)	5€
NECTAR PATRICK FONT (25cl)	8.5€
Mangue ou pêche des vignes	
LIMONADE (25cl)	4.5€
DIABOLO	4.8€
RED BULL	6€
SAN BENEDETTO (20cl)	4.5€
Plate ou Gazeuse	
SAN BENEDETTO	4.8€
Avec Sirop	
LEMONAID CITRON VERT (33cl)	6€
CHARITEA RED (33cl)	6€
Roiboos aux Fruits de la passion	

VINS AU VERRE



LES BULLES

	12cl	75cl
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE AOP	7€	28€
Domaine Vincent Royet		
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE AOP	13€	75€
MOSCATO CHARLES DE FÈRE 2023	6€	24€



VINS ROSÉS

	12cl	18cl	46cl	75cl
"ESPRIT" DE BERNE IGP 2024	5€	7€	16€	24€
Méditerranée				
SAINT-MAUR "MAUR & MORE" AOP 2024	6€	8.5€		28€
Côte de Provence				
MINUTY "PRESTIGE" AOP 2024	8€	15€	20€	38€
Côte de Provence				



VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
VIOGNIER PAYS DU GARD IGP	5€	16€	
Cellier des Chartreux - Viognier			
MACON-VILLAGE AOP 2023	6€	16€	28€
Domaines des Tourterelles - Chardonnay			
CHABLIS AOP 2023	8.5€		38€
Domaine Denis Race - Chardonnay			
VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023	7€		34€
Domaines des Tourterelles - Chardonnay			
MINUTY PRESTIGE BLANC AOP 2024	8€		38€
Côte de Provence, Rolle			

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2023 Vignoble Alain Robert - Chenin	8€	34€
CÔTES DE GASCOGNE "FUMÉES BLANCHES" IGP 2023 Domaine François Lurton - Sauvignon	6€	26€
CÔTES DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2024 Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng	6€	24€



VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2023 Domaine les Aphillanthes Syrah-Cinsault	5€	15€	24€
BOURGOGNE AOP 2023 Domaine Deliance - Pinot noir	8€		32€
FLEURIE "ORIGINES" AOP 2022 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	8€		32€
SYRAH D'ARDÈCHE IGP 2022 Domaine Courbis- Syrah	8€		34€
SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022  Complices de Loire - Cabernet Franc	7€		28€
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2019  Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan	8€		34€

Certains vins peuvent être en rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer - notre carte QR Code présente une mise à jour constante

LA CAVE



LES BULLES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE AOP	28€
Domaine Vincent Royet - Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay	
MOSCATO 8,5°	24€
Charles de Fère - Muscat à petit grain	
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE AOP	75€
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT ROSÉ AOP	90€
CHAMPAGNE RUINART BRUT	110€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS	160€



VINS ROSÉS

MAUR & MORE AOP CÔTE DE PROVENCE 2024	28€
Grenache, Cinsault, Rolle	
MINUTY "PRESTIGE" CÔTE DE PROVENCE AOP 2024	38€
Cinsault, Syrah, Tibouren	
CLOS CANARELLI CORSE-FIGARI AOP 2023 	48€
Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache	
"ESPRIT" DE BERNE IGP 2024	24€
Méditerranée	
PUECH-HAUT IGP 2024	40€
Argali	



VINS BLANCS

Bourgogne

MACON-VILLAGE AOP 2023 **28€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

CHABLIS AOP 2023 **38€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS VIELLES VIGNES" AOP 2023 **42€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 **34€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

POUILLY FUISSÉ "VIELLES VIGNES" AOP 2023 **48€**
Domaine Paul et Mireille renaud

SAINT VERAN "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2023 **32€**
Vignerons d'Igé - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2019 **115€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

SAINT AUBIN 1ER CRU "EN REMILLY" AOP 2020 **95€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

PULIGNY-MONTRACHET "VIELLES VIGNES" AOP 2020 **135€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

MONTAGNY 1ER CRU "LES BASSETS" AOP 2023 **55€**
Domaine Laurent Cognard - Chardonnay

CHÂTEAU DE RULLY AOC 2022 **52€**
100 % Chardonnay

Beaujolais

BEAUJOLAIS AOP "CLASSIC BLANC" 2023 **29€**
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Chardonnay

Jura

CÔTES-DU-JURA "CLOS DE JERMINY" AOP 2020 **42€**
Domaine Guillaume Overnoy - Chardonnay



Vallée du Rhône

COLLINES RHODANIENNES "MÉTISSE" IGP 2024 **32€**
Domaine Pierre Finon - Marsanne/Roussane

CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2023 **65€**
Domaine Pierre Finon - Viognier

CONDRIEU PILON 2022 **75€**
Domaine Julien Pilon - Viognier

SAINT PERAY "VERSION" AOP 2022 **58€**
Francois Villard-Marsanne/Roussane

Languedoc-Roussillon

CORBIÈRES LA BARONNE "LES CHEMINS " AOP 2022  **42€**
Famille Lignères - Grenache, Vermentino, Roussanne

Corse

STORIA DI "E SIGNORE" BLANC CORSE-CALVI VDF 2022  **46€**
Vermentino & complantation

CLOS CANARELLI BLANC CORSE-FIGARI AOP 2023  **60€**
Vermentino 100%

Loire

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2023 **34€**
Vignoble Alain Robert - Chenin

SANCERRE "CHÊNE MARCHAND" AOP 2021 **54€**
Domaine du Carrou Dominique Roger - Sauvignon

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2023  **29€**
Domaine des Bérioles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

COTE DE GASCOGNE "FUMÉE BLANCHE" IGP 2021 **26€**
Domaine François Lurton - Sauvignon

COTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2022 **24€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng



VINS ROUGES

Bourgogne

BOURGOGNE AOP 2023	34€
Domaine Deliance - Pinot noir	
MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2021	62€
Domaine Jean Fournier - Pinot Noir	
GEVREY CHAMBERTIN AOP 2022	95€
Domaine Huguenot - Pinot Noir	
VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 2017	105€
Domaine Girardin - Pinot Noir	
SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2020	68€
Domaine Girardin - Pinot Noir	
MARANGES 1ER CRU "LE CLOS ROUSSEAU" 2022	54€
Domaine Royet - Pinot Noir	
MERCUREY AOP 2022	55€
Domaine de la Bressande- Pinot Noir	
ALOXE CORTON DUBREUIL AOP 2023	70€
Domaine Maratray- Pinot Noir	

Beaujolais

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2022	32€
Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	
CÔTES DE BROUILLY AOP 2022	32€
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Gamay	
FLEURIE "ABBAYE ROAD" AOP 2019	48€
Domaine Marc Delienne - Gamay	
MORGON "EPONYM" "AOP 2020	48€
Jean Foillard	
CHENAS AOP 2019	38€
Anthony Thevenet - Gamay	
SAINT AMOUR AOP 2023	39€
Christophe Pacalet - Gamay	
MOULIN À VENT AOP 2022	38€
Famille Guerin - Gamay	

Jura / Savoie

SAVOIE-MONDEUSE "BLACK GIAC" AOP 2023  **35€**
Domaine Giachino, - Mondeuse

CÔTES-DU-JURA "TROUSSEAU" AOP 2022  **48€**
Domaine Guillaume Overnoy - Trousseau

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2023  **24€**
Domaine les Aphillanthes Syrah-Cinsault

SYRAH D'ARDECHE IGP 2020 **34€**
Domaine Courbis - Syrah

SAINT-JOSEPH "OFFERUS" AOP 2023 **48€**
Sélection Jean-Louis Chave - Syrah

COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 2022 **62€**
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-ROTIE "GALLET BLANC" AOP 2022 **98€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE-HERMITAGE "CERTITUDE" AOP 2022 **42€**
Domaine François Villard - Syrah

VINSOBRES AOP 2020  **28€**
Domaine Chaume-Arnaud - Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

CÔTE DU RHÔNE "LA GRIFFE" AOP 2022  **54€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "VIELLES VIGNES" AOP 2017  **90€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette

CÔTES DU LUBÉRON "HAUTES COLLINES" AOP 2019  **34€**
Château La Verrerie - Syrah, Grenache, Carignan

Bordeaux

CHÂTEAU ROCHEMORIN AOC PESSAC LEOGNAN AOC 2019 **48€**
Rive Gauche - Merlot, Cabernet sauvignon

CHÂTEAU BARBE-BLANCHE AOC LUSSAC SAINT EMILION 2020 **48€**
Rive Droite - Merlot, Cabernet franc

Languedoc-Roussillon

TERRASSES DU LARZAC "CAMPREDON" AOP 2022  **36€**
Domaine Alain Chabanon - Mourvèdre, Syrah, Grenache

CORBIÈRES LA BARONNE "LES LANES" AOP 2021  **38€**
Famille Lignères - Carignan, Grenache

PIC SAINT LOUP "TOUR DE PIERRES" AOP 2022 **38€**
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

CLOS CULOMBU STORIA DI "SGIO" CORSE CALVI VDF 2021  **46€**
Niellucciu, Sciaccarellu & complantation

CLOS CULOMBU STORIA DI "ECCE FRUCTUS" CORSE-CALVI VDF 2022  **46€**
Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNU CORSE-FIGARI AOP 2022 **78€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

CLOS VENTURI CORSE CALVI AOP 2022 **50€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah

DOMAINE SANT'ARMETTU MYRTUS CORSE-ILE DE BEAUTÉ IGP 2022 **48€**
Famille Seroin - Sciaccarellu, Elegante, Minustellu

Loire

SAUMUR-CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022  **28€**
Complices de Loire - Cabernet Franc

CHINON "LES FOLIES" AOP 2020  **32€**
Domaine Geoffrey de Nouel - Cabernet Franc

SANCERRE "LA JOULINE" AOP 2019 **65€**
Domaine du Carrou - Pinot Noir

CÔTE ROANNAISE "LIGER, LE FLEUVE" AOP 2023 **32€**
Domaine Rénitéo - Gamay Saint Romain

CÔTE D'AUVERGNE "LE CLOS" AOP 2022 **29€**
Domaine Les Chemins de l'Arkose - Gamay, Pinot Noir



ALCOOLS ET DIGESTIFS(4cl)

WHISKY

CHIVAS 12 ANS (ECOSSE - BLEND)	12€
ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
ROZELIEURES (FRANCE -SINGLE MALT)	12€
JACK DANIEL'S N°7 (ETATS-UNIS - TENESSEE)	11€
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE	11€
TOKINOKA (JAPONAIS - BLEND)	12€

RHUMS

RON COLOMA 8 ANS (COLOMBIE)	12€
HEE JOY (JAMAÏQUE - AMBRÉ)	12€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALTEQUE - RHUM VIEUX)	14€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	10€
FAVORITE CŒUR DE CANNE (MARTINIQUE - RHUM AGRICOLE)	12€
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA - RON VIEUX)	14€

VODKA

BELUGA (RUSSIE - MALT DE BLÉ NOIR)	12€
BELVEDERE (POLOGNE)	12€

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO

TÉQUILA JIMADOR	10€
TÉQUILA PATRON REPOSADO	14€
MEZCAL LOS HERODES	12€
PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES	10€

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE

COGNAC "H" BY HINE VSOP	12€
COGNAC HENESSY XO	18€
CALVADOS SASSY XO	14€
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC	10€
EAU-DE-VIE PRUNE DE SOUILLAC	10€
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS / FRAMBOISE	8€

DIGESTIFS / LIQUEURS

CHARTREUSE JAUNE / VERTE (4cl)	11€
GENEPI (4cl)	10€
COINTREAU (4cl)	8€
MENTHE PASTILLE (6cl)	8€
MENTHE POIVRÉE Maison Jacoulot (4cl)	10€
GET 27 (6cl)	8€
BAILEY'S (6cl)	8€
LIMONCELLO (6cl)	8€
LIQUEUR D'ABRICOT Maison Roullot (4cl)	15€
LIQUEUR DE VERVEINE Généstine (4cl)	10€
LA NOCE ROYALE (4cl) liqueur de poire mutée au cognac)	10€
AMARETTO DISARNNO (4cl)	8€



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO SEGAFREDO	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ CRÈME	3.5€
CAFÉ VIENNOIS	4.5€
CAPPUCCINO	4€
DOUBLE ESPRESSO	3.5€
LATTE MACCHIATO	5.5€
LATTE MACCHIATO SIROP	6€
Vanille, Caramel, Miel, Choco-Cookies	5€
CAFÉ FRAPPÉ	6€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE	6.5€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE SIROP	4€
THÉS	4€
Earl Grey, Fruits Rouges, Thé Vert Jasmin, Thé Vert Menthe, Thé Prince Vladimir	
TISANES & INFUSIONS	4€
Aquarosa, BB Détox, Verveine, Camomille	
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€



ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

BURRATA FUMÉE, SAUCE MOUHAMARA & CRUMBLE PIZZA A G H **14€**

Burrata farcie au pesto. Sauce mouhamara : tapenade de poivrons rouges, noix, ail, cumin

POULPE FUMÉ AUX PIQUILLOS, HOUMOUS HERBACÉ ET SAUCE YAOURT G H K N **15€**

Houmous herbacé : pois chiche, tahini, menthe, basilic, persil, ail, jus de citron, huile d'olive, cumin

TATAKI DE VEAU * SAUCE VIERGE À LA GRECQUE A G **15€**

*origine UE. Sauce vierge : citron confit, concombre, feta, olives, tomates confites, crackers au yaourt

L'AUBERGINE FRITE EN BABA GANOUSH A G H K **14€**

Demi-aubergine frite et baba ganoush : caviar d'aubergines confites, ail, tahini, citron, grenade, sarrasin soufflé

LA PETITE PLANCHE DU CASA (2 personnes) A G H **16€**

Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin

LA GRANDE PLANCHE DU CASA (4 personnes) A G H **26€**

Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin

LE TRIO DE DIPS DU CASA A G H **13€**

Sauce mouhamara, espuma au parmesan 24 mois, baba ganoush, pain pita frit au cumin

L'ASSIETTE DE FROMAGES MÉDITERRANÉENS A G **16€**

Moliterno truffé AOP, manchego AOP, espuma au parmesan 24 mois, gorgonzola, confiture de cerises noires

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



PÂTISSERIES Créations "Été 2025" de notre chef-pâtissier

LA GOUSSE DE VANILLE A C G **11€**

Ganache montée au chocolat blanc Valrhona, vanille de Madagascar, cœur coulant vanille. Caramel au beurre salé, palmito maison

DOUCEUR RUBIS H **11€**

Ganache montée à la crème végétale au chocolat framboise Valrhona, parfumée à l'eau de rose, cœur fruits rouges. Palet multi graines, coulis de cassis. Dessert végétan

LE CITRON A C G **10€**

Ganache montée au chocolat blanc Valrhona et au citron, cœur crémeux yuzu, gel à la bergamote, palet sablé breton, meringue française au citron noir

LA ROSE DE MADAGASCAR A C G H **11€**

Mousse chocolat de Madagascar Valrhona 80%, cœur coulant au lait et sarrasin, palet feuillantine au sarrasin soufflé, coulis de chocolat noir parfumé au tadoka fumé

CAFÉ OU THÉ MIGNARDISES A C G H **11€**

Café ou thé accompagné de 3 mignardises :
Le mini citron / Le mini chocolat / Le mini cœur framboise

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises) A C G H **9€**

Le mini citron / Le mini chocolat / Le mini cœur framboise

DESSERT GLACÉ MAISON C G **10€**

Crème glacée ou sorbet maison du jour Allergènes

A gluten - B crustacé - C oeuf - D poisson - E arachide - F soja - G lait - H fruit à coque - I céleri - J moutarde - K sésame - L sulfite - M lupin - N mollusques

Prix nets en € taxes et service compris - Mode de paiement: CB ou espèces