CASABEA

BAR & RESTAURANT

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 & 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

FRAÎCHEURS D'ÉTÉ

CARPACCIO DE TOMATES DE SAISON, BURRATA FUMÉE ET JAMBON SERRANO G **21€**
Servi sur une panna cotta au basilic fouetté

CASA BOWL VEGGIE A G **19€**
Boulghour aux herbes, tartare de tomates, avocat, concombre, pois chiches caramélisés au paprika, féta, sauce yaourt

CASA BOWL AU TATAKI DE THON A G **24€**
Boulghour aux herbes, tartare de tomates, avocat, concombre, pois chiches caramélisés au paprika, sauce yaourt, tataki de thon snacké, féta

SALADE DE HARICOTS VERTS CROQUANTS AUX GAMBAS, PANNA COTTA RICOTTA AU CITRON A B G **24€**
Assaisonnement : vinaigrette de homard

RISOTTO À LA BERGAMOTE, PETITS LÉGUMES D'ÉTÉ G L **21€**

Allèrgènes

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** mollusque

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

CÔTÉ MER

PACCHERI AUX GAMBAS, SAUCE HOMARDINE MAISON A B G **32€**
Paccheri : pâte courte et large en forme de cannelloni

TENTACULES DE POULPE LAQUÉS *, RISOTTO À LA BERGAMOTE F G L N **28€**
*Sauce soja, sauce Worcester, miel, vinaigre de cidre, paprika, sauce mirin

FILET DE DORADE DE MÉDITERRANNÉE À LA BISQUE DE POISSONS DE ROCHE D G I **27€**
Bisque : soupe de poissons, oignons, ail, concentré de tomates, sarriette, safran, pastis, beurre
Servi avec légumes d'été et petites pommes de terre selon arrivage

CÔTÉ TERRE

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS MAISON * AU PARMESAN 24 MOIS G **22€**
*Tende de tranche charolais origine France. Servi avec frites fraiches maison

FILET DE BŒUF* AUBRAC (environ 200g) F G L N **38€**
*Origine France. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison

LA PIÈCE D'EXCEPTION D G I **à l'ardoise**
Selon sélection du jour

ÉPAULE D'AGNEAU* BRAISÉE DE 6h, LÉGUMES D'ÉTÉ G I L **28€**
*Origine Irlande. Cuisson braisée à la sarriette et au sumac (épice orientale citronnée). Servi avec petites pommes de terre selon arrivage

SUPRÊME DE POULET FARCI À LA MÉDITERRANÉENNE, SAUCE YAOURT G **24€**
Poulet farci à la feta, basilic, olives, tomates confites et citron confit servi sur une demi-aubergine frite

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 végan

SOUFFLE D'AGRUMES 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 souffle d'agrumes / le mini chocolat / le mini cœur framboise

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises) A C G H **9€**
Le mini souffle d'agrumes / le mini chocolat / le mini cœur framboise

DESSERT GLACÉ MAISON C G **10€**
Crème glacée ou sorbet maison du jour

Allèrgènes

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** mollusque

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