

# 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
- LAUBERGINE 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: persil, menthe, coriandre, 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: persil, menthe, coriandre, 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€**

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 mollusque

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



## CÔTÉ MER

- PACCHERI AUX GAMBAS, SAUCE HOMARDINE MAISON** <sup>A B G</sup> **32€**  
Paccheri : pâte courte et large en forme de cannelloni
- TENTACULES DE POULPE LAQUÉS \*, RISOTTO À LA BERGAMOTE** <sup>F G L N</sup> **28€**  
\*Sauce soja, sauce Worcester, miel, vinaigre de cidre, paprika, sauce mirin
- FILET DE DORADE DE MÉDITERRANÉE À LA BISQUE DE POISSONS DE ROCHE** <sup>D G I</sup> **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** <sup>G</sup> **22€**  
\*Tende de tranche charolais origine France. Servi avec frites fraîches maison
- FILET DE BŒUF\* AUBRAC (environ 200g)** <sup>F G L N</sup> **38€**  
\*Origine France. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison
- LA PIÈCE D'EXCEPTION** <sup>D G I</sup> **à l'ardoise**  
Selon sélection du jour
- ÉPAULE D'AGNEAU\* BRAISÉE DE 6h, LÉGUMES D'ÉTÉ** <sup>G I L</sup> **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** <sup>G</sup> **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** <sup>A C G</sup> **11€**  
Ganache montée au chocolat blanc Valrhona, vanille de Madagascar, cœur coulant vanille.  
Caramel au beurre salé, palmito maison
- DOUCEUR RUBIS** <sup>H</sup> **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** <sup>A C G</sup> **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** <sup>A C G H</sup> **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** <sup>A C G H</sup> **11€**  
Café ou thé accompagné de 3 mignardises :  
Le mini citron / le mini chocolat / le mini cœur framboise
- ASSIETTE DE MIGNARDISES ( 3 mignardises )** <sup>A C G H</sup> **9€**  
Le mini citron / le mini chocolat / le mini cœur framboise
- DESSERT GLACÉ MAISON** <sup>C G</sup> **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** mollusque

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