

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, sauce yaourt
- 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 10€
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, sauce pesto
- 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 ET LÉGUMES D'ÉTÉ** 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 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 MÉDITERRANÉE 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 fraîches maison

FILET DE BŒUF* AUBRAC (environ 200g) F G L N

34€

*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 (végétal et sans gluten) 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 mollusque

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