

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

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

NOËL À TANGER (8cl)

12€

Gin, sirop de dattes, fleur d'oranger, jus de citron

MA NORMANDIE (9cl)

12€

Calvados, Amaretto, crème de châtaigne, jus de citron, Angostura

MANDARINA (9cl)

12€

Cognac, liqueur mandarine, shrub d'orange, bitter de cannelle

NOCCIOLATA (12cl)

12€

Frangelico, rhum ambré, Amaretto, Bailey's, mousse de lait chocolatée

RED FROST (12cl)

12€

Vodka, purée de fruits rouges, sirop de vanille, ginger beer maison



COCKTAILS CLASSIC'S

VODKA

PORNSTAR MARTINI (15cl)

12€

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

COSMOPOLITAN (13cl)

12€

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

ESPRESSO MARTINI (17cl)

12€

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne

GIN

GIN BASIL SMASH (10cl) * **12€**

Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de basilic

NEGRONI (9cl) * **12€**

Gin, Martini rouge, Campari

GIN FIZZ (13cl) * **12€**

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

WHISKY

OLD FASHIONED (7cl) **13€**

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

MANHATTAN (7cl) **13€**

Whisky Woodford, Martini rouge, Angostura

RHUM

DAÏQUIRI (11cl) * **12€**

Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron

MAÏ TAÏ (9cl) **12€**

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

MOJITO (13cl) * **11€**

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

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

MEZCAL

SPICY MEZCALITA (8cl)

12€

Mezcal, Cointreau, jus de citron, piment Tajin, spray vodka

TEQUILA

MARGARITA (8cl)*

12€

Tequila, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron

PALOMA (16cl)

12€

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

EL DIABLO (12cl)

12€

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

LES SOURS (13cl)

WHISKY, AMARETTO OU PISCO

12€

Sirop de sucre, jus de citron, Angostura

LES MULES (13cl)

Moscow (vodka), London (gin),
Caribbean (rhum), Oaxaca (mezcal)

12€

Tennessee (Jack Daniel's) ou Chartreuse verte +2€

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



SOBER COCKTAILS* 0.0% ALCOOL

SUNSET (10cl)

11€

Sober Rhum, shrub d'orange, jus d'ananas

VIRGIN CLOVER (8cl)

11€

Sober Gin, purée de fruits rouges, sirop de grenadine, jus de citron

MANDORLA (15cl)

11€

Sober Amaretto, lait d'amande, feuilles de menthe, sirop de fraise

ZONZA (15cl)

11€

Oscor Verjus, jus de clémentine, sirop de thym et miel maison, tonic water

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



SPRITZ ET TONIC

APÉROL SPRITZ (6cl)	9€
Apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante	
HUGO SPRITZ (4cl)	11€
Liqueur de 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)	9€



APÉRITIFS

MARTINI BLANC, ROUGE OU EXTRA DRY (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)	6€
RICARD (2cl)	3.5€



GIN TONICS (4cl)

FINSBURY London Dry Gin, tonic water "French"	10€
GIN MARE Essences Méditerranées	13€
HENDRICK'S Ecoissais, Gin au concombre et à la rose	12€
G'VINE FLORAISSON Français, arôme floral	12€
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	12€
MONKEY 47 Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	15€
HAUTEFEUILLE "L'EXPLORATEUR" Français, citronné et floral	12€
GIN N°1 ADN Français, Gin "Lyonnais" herbacé et bio	13€
SLOE GIN MONKEY 47 Fruité, saveurs florales et fraîches de baie de prunellier	15€

*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€
PIETRA AMBRÉE 6°	4.5€	7.5€
PROPER JOB IPA 5.5°	5€	8€
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	5€	8€
LA BÊTE 8°	5€	8€
PRESSION DE SAISON	5€	8€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€
PICON BIÈRE	5€	8€



BIÈRES EN BOUTEILLES

	33cl
CORONA 4,8%	7€
DESPERADOS 5,9 %	7€
PERONI BLONDE 0% D'ALCCOL	6€



BIÈRES ARTISANALES ET Cie

	33cl
SOUR - Brasserie Bonnie (fumée et acidulée) 5,8°	8€
STOUT - Domaine du Manchot (notes de chocolat et café torréfiés) 10°	9€
PASTRY - Brasserie Grizzly (texture lactée, arômes de fruits rouges) 5° (44cl)	9.5€
NEIPA - Brasserie Saint-Clair (notes de mandarine) 5,5°	9€
CIDRE À LA CHATAIGNE - Maison KYSTIN 4° 	8€
POIRÉ GINGEMBRE - Maison KYSTIN 2°	8€



SOFTS

JUS DE FRUIT GRANINI (25cl) Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate	5€
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) Mangue ou pêche des vignes	8.5€
LIMONADE (25cl)	4.5€
DIABOLO	4.8€
RED BULL (25cl)	6€
SAN BENEDETTO (20cl) Plate ou Gazeuse	4.5€
SAN BENEDETTO Avec Sirop	4.8€
LEMONAID CITRON VERT (33cl)	6€
CHARITEA RED (33cl) Roiboos aux Fruits de la passion	6€

VINS AU VERRE



LES BULLES

	12cl	75cl
PROSECCO TREVISO BRUT DOC	7€	30€
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	13€	90€
MOSCATO CHARLES DE FÈRE 2023	6€	24€



VINS ROSÉS

	12cl	18cl	46cl	75cl
ESPRIT" DE BERNE IGP 2024 Méditerranée	5€	7€	16€	24€
MINUTY "PRESTIGE" AOP 2024 Côte de Provence	8€	12€		38€



VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
VIOGNIER PAYS DU GARD IGP Cellier des Chartreux - Viognier	5€	15€	
MACON-VILLAGE AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	6€	17€	28€
CHABLIS AOP 2023 Domaine Denis Race - Chardonnay	8.5€		42€
VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	7€		34€
COLLINES RHODANIENNES MÉTISSE AOP 2024 Pierre Finon - Marsanne, Roussanne	8€		38€
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€		30€



VINS ROUGES

12cl 46cl 75cl

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2023

5€ 15€ 24€

Domaine les Aphillanthes - Syrah/Cinsault

BOURGOGNE AOP 2024

8€ 34€

Domaine Deliance - Pinot noir

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2023

8€ 32€

Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES "SÉDUCTION" 2023

6€ 32€

Domaine Pierre Finon- Syrah

SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022

7€ 38€

Complices de Loire - Cabernet Franc

LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2020

8€ 46€

Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan

CROZE HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2023

8.5€ 42€

Domaine Chapoutier - Syrah

LA CAVE



LES BULLES

PROSECCO TREVISO BRUT DOC 11° Chardonnay	30€
MOSCATO 8,5° Charles de Fère - Muscat à petit grain	24€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOP	90€
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT	110€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS	160€



VINS ROSÉS

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



VINS BLANCS

Bourgogne

MACON-VILLAGE AOP 2023 **28€**

Domaines des Tourterelles - Chardonnay

CHABLIS AOP 2023 **42€**

Domaine Denis Race - Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS VIELLES VIGNES" AOP 2022 **45€**

Domaine Denis Race - Chardonnay

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 **34€**

Domaines des Tourterelles - Chardonnay

POUILLY FUISSÉ "VIELLES VIGNES" AOP 2022 **48€**

Domaine Paul et Mireille renaud

SAINT VÉRAN "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2023 **32€**

Vignerons d'Igè - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2020 **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" 2024 **29€**

Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Chardonnay

Jura

CÔTES-DU-JURA "CLOS DE JERMINY" AOP 2021 **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 2023 **75€**
Domaine Julien Pilon - Viognier

SAINT PERAY "VERSION" AOP 2023 **58€**
Francois Villard-Marsanne/Roussane

Languedoc-Roussillon

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

Corse

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

CLOS CANARELLI BLANC CORSE-FIGARI AOP 2024  **60€**
Vermentino 100%

Loire

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

SANCERRE "CHÊNE MARCHAND" AOP 2023 **54€**
Domaine du Carrou Dominique Roger - Sauvignon

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2024  **29€**
Domaine des Béroles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

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

CÔTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2022 **30€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng



VINS ROUGES

Bourgogne

BOURGOGNE AOP 2024	34€
Domaine Deliance - Pinot noir	
MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2022	62€
Domaine Jean Fournier - Pinot Noir	
GEVREY CHAMBERTIN AOP 2023	95€
Domaine Huguenot - Pinot Noir	
VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 20121	105€
Domaine Girardin - Pinot Noir	
SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2021	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 2023	32€
Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	
CÔTES DE BROUILLY AOP 2023	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 2023	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

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

COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 2021 **62€**
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-ROTIE "GALLET BLANC" AOP 2023 **98€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE-HERMITAGE "CERTITUDE" AOP 2023 **46€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE HERMITAGE LES MEYSONNIERS 2023 **42€**
Domaine Chapoutier - Syrah

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES SÉDUCTION 2023 **32€**
Domaine Pierre Finon - Syrah

VINSOBRES AOP 2021  **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  **46€**
Château La Verrerie - Syrah, Grenache, Carignan

Bordeaux **48€**

CHÂTEAU ROCHEMORIN AOC PESSAC LEOGNAN AOC 2019
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 2023 **38€**
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

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

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

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNO FIGARI AOP 2022 **78€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

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

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

Loire

SAUMUR-CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022  **38€**
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

WHISKY (4cl)

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 (4cl)

RON COLOMA 8 ANS (COLOMBIE)	12€
HEE JOY (JAMAÏQUE - AMBRÉ)	12€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA - RHUM VIEUX)	14€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	11€
FAVORITE CŒUR DE CANNE (MARTINIQUE - RHUM AGRICOLE)	12€
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA - RON VIEUX)	14€

VODKA (4cl)

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

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO (4cl)

TÉQUILA JIMADOR **10€**

TÉQUILA PATRON REPOSADO **14€**

MEZCAL LOS HERODES **12€**

PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES **10€**

COGNAC/ ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE (4cl)

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 (4cl)

CHARTREUSE JAUNE / VERTE (4cl) **12€**

GENEPI (4cl) **8€**

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) **14€**

LIQUEUR DE VERVEINE Gënëstine (4cl) **10€**

LA NOCE ROYALE (4cl) **10€**

Liqueur de poire mutée au cognac



BOISSONS CHAUDES

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



ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

FALAFELS DE POIS CHICHE ET BUTTERNUT, AIOLI AUX NOISETTES TORRÉFIÉES A H C G **10€**
Falafels assaisonnés à la coriandre, persil et ail

POULPE MARINÉ AUX LÉGUMES CROQUANTS I N **14€**
Petite salade de céleri, fenouil et oignons rouges, vinaigrette à l'orange et balsamique

CARPACCIO DE THON À LA GREMOLATA, CROSTINI D A G **14€**
Gremolata : persillade italienne aux agrumes, copeaux de parmesan, olives taggiasche

BABA GANOUSH, GRANOLA, CROUSTILLANT, SAUCE YAOURT G K **12€**
Granola : graines de courge, soja et tournesol, miel, raz-el-hanout et cumin. Sauce au yaourt, ail et sumac, tuiles au parmesan et comté

LA PLANCHE DU CASA K G A H **16€**
Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara fumée, manchego, baba ganoush, crème de feta aux agrumes, pain pita au cumin Pour 2

24€
Pour 4

LE TRIO MEZE K G A H **12€**
Crème de feta aux agrumes, sauce mouhamara fumée, baba ganoush

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD G A **14€**
Taleggio affiné, manchego AOP, gorgonzola, confiture de cerises noires

GRANDE PINSA VÉGÉ, LÉGUMES RÔTIS ET FIOR DI LATTE* A H G **19€**
Légumes rôtis au sumac : fenouil, butternut, marrons et pleurotes, sauce mouhamara fumée, miel
*Supplément jambon serrano AOP: 4€

Accompagnement potatoes rôties 5€ ou salade verte 4€ en supplément



PÂTISSERIES MAISON Créations "Hiver 2025"

LE CITRON A C G H **11€**
Crème montée au citron, cœur crémeux yuzu, sablé maison, coque chocolat blanc yuzu Valrhona

LE MONT BLANC A C G H **11€**
Biscuit moelleux aux marrons, ganache montée à la crème de marrons, éclats de marrons glacés, coulis de myrtille

LE ROCHER NOISETTE A C G H **11€**
Croustillant noisette, crème mousseline à la noisette, chou coeur praliné, noisettes torréfiées et gruë de cacao

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA A C G H **11€**
Ganache montée au chocolat de Madagascar Valrhona 80%. Croustillant feuillantine au praliné. Insert crémeux au chocolat Valrhona 80% et fleur de sel

CAFÉ MIGNARDISES A C G H **11€**
Café ou thé accompagné de 3 mignardises
Le mini-citron / le tout chocolat / le petit rocher

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises) A C G H **10€**
Le mini-citron / le tout chocolat / le petit rocher

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