

CASABEA

BAR & RESTAURANT

Le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison d'inspiration méditerranéenne
"faite maison" élaborée à partir de produits frais.



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

Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara fumée, manchego, baba ganoush, crème de feta aux agrumes, pain pita au cumin

Pour 2 16€

Pour 4 24€

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



VEGGIE

CASA BOWL FALAFELS A H G 18€

Semoule de pois chiche, sauce yaourt, falafels de pois chiche et butternut, choux rôtis, légumes de saison rôtis, noisettes torréfiées, crème de feta aux agrumes

RISOTTO AU BOUILLON DE PANAI ET LÉGUMES RÔTIS G 19€

Légumes du moment : butternut, fenouil, pleurotes et marrons



CÔTÉ MER

PAPPARDELLE AUX GAMBAS, SAUCE HOMARDINE MAISON A B C G 32€

Pappardelle : pâte en forme de ruban large

CARPACCIO DE THON À LA GREMOLATA ET CROSTINI D A G 23€

Gremolata : persillade italienne aux agrumes, copeaux de parmesan, olives taggiasche. Garniture au choix : potatoes rôties ou légumes rôtis de saison

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

CASABOWL THON A H G D**22€**

Semoule de pois chiche, sauce yaourt, thon cru mariné à la gremolata, feta, choux rôtis, légumes de saison rôtis, noisettes torréfiées, crème de feta aux agrumes

FILET DE BAR GRILLÉ A LA SICILIENNE D I**27€**

Sauce vierge aux agrumes, olives taggiashe, citron confit, céleri, fenouil, persil, ail. Servi avec légumes rôtis de saison

POULPE GRILLÉ, RISOTTO SAFRANÉ, SAUCE AIOLI C N G**28€**

Sauce aioli : jaune d'œuf, pomme de terre, huile d'olive, ail

**CÔTÉ TERRE****LA BELLE ENTRECOTE CHAROLAISE* (300 GRS)** G**32€**

*Origine France. Sauces au choix : poivre de Kampot ou gorgonzola. Servie avec potatoes rôties

TAGLIATA DE POIRE DE BŒUF* G**25€**

*Origine France. Bœuf snacké à la plancha puis émincé. Gremolata et copeaux de parmesan
Servie avec potatoes rôties

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À LA MÉDITERRANÉENNE* E G**32€**

*Miel, thym, citron, raz-el-hanout, cumin, paprika, amandes torréfiées

*Origine UE servie avec potatoes rôties

SUPRÊME DE POULET* FERMIER FARCI A LA CÉCINA ET AU TALEGGIO** A G**23€**

Jus réduit au thym, servi avec potatoes rôties. *Origine France. **Cécina : jambon de bœuf d'origine espagnole. Taleggio : fromage de vache italien AOP à pâte molle

**FROMAGES****L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD** G**14€**

Taleggio affiné, manchego AOP, gorgonzola, confiture de cerises noires

**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 cœur 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

A gluten - B crustacé - C œuf - 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