

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 À PARTAGER pour 2 personnes

FALAFELS DE POIS CHICHE, FETA & MENTHE

10€ AG

Accompagnés de sauce tzatziki (yaourt grec, aneth, menthe, concombre râpé)

POULPE MARINÉ AUX LÉGUMES CROQUANTS

13€ IN

Petite salade de céleri, fenouil et oignons rouges, vinaigrette à l'orange

TATAKI DE COEUR DE THON SAUVAGE

14€ ACDJ

Enrobée d'une panure méditerranéenne; olives noires, tomates séchées, origan, chapelure brune
Condiment herbacé au piment d'espelette.

AIOLI DE LÉGUMES DU MOMENT

12€ ACH

Choux-fleurs, choux romanesco, courgette ronde, tomates cerises, fèves, noisettes
Sauces aioli et tzatziki

BABA GANOUSH, GRANOLA CROUSTILLANT, SAUCE YAOURT

12€ GK

Granola : graines de courge, soja et tournesol, miel, raz-el-hanout et cumin. Sauce au
yaourt et sumac, tuiles au parmesan et comté

LA PLANCHE DU CASA POUR 2 OU POUR 4

Pour 2 16€ KGAH

Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara fumée, manchego AOP, baba ganoush,
sauce tzatziki, pain pita au cumin

Pour 4 24€

LE TRIO MEZZE

12€ KGAH

Sauce tzatziki, sauce mouhamara fumée, baba ganoush

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD

14€ GA

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



VEGGIE

CASA BOWL COEUR DE THON SAUVAGE

22€ ACDGJ

Semoule de pois chiche, sauce yaourt, choux rôtis, fèves edamame, noisettes, sauce tzatziki,
tomates cerises.

CASA BOWL FALAFELS

18€ AG

Semoule de pois chiche, sauce yaourt, falafels feta & menthe, choux rôtis, fèves edamame,
noisettes, sauce tzatziki, tomates cerises

RISOTTO AU BOUILLON D'ASPERGES ET LÉGUMES DU MOMENT

19€ G

Légumes du moment : courgette ronde, fèves edamame, choux rôtis, tomates cerises

 **CÔTÉ MER****PAPPARDELLE* AUX GAMBAS, SAUCE HOMARDINE MAISON****32€** ABCG

*Pâtes en forme de ruban large

MI-CUIT DE COEUR DE THON SAUVAGE À LA PLANCHA**29€** DI

Accompagnement des légumes du moment

POULPE GRILLÉ, RISOTTO SAFRANÉ, SAUCE AIOLI**28€** CNG

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

 **CÔTÉ TERRE****LA BELLE ENTRECÔTE CHAROLAISE* (300g)****32€** G

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

TAGLIATA DE BŒUF* À LA GREMOLATA****25€** G

*Origine France. Bœuf snacké à la plancha puis émincé. **Persillade italienne aux agrumes et ail. Copeaux de parmesan. Servie avec les potatoes du Casa

PLUMA DE COCHON SNACKÉE À LA PLANCHA**24€** H

Accompagnée d'une julienne de poireaux frits, noisettes torrifiées, chips de jambon serrano et copeaux de parmesan. Risotto Carnaroli au vino rosso et champignons de Paris

SUPRÊME DE POULET* FERMIER FARCI À LA CÉCINA ET TALEGGIO****23€** AG

Jus réduit au thym, servi avec les potatoes rôties du Casa. *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****14€** AG

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

 **PÂTISSERIES MAISON** Créations "Printemps 2026"**LE CITRON****11€** ACGH

Crème montée au citron, cœur crémeux Yuzu, sablé maison

LE FRAMBOISE MATCHA**11€** AEF GH

Ganache montée au chocolat matcha Valrhona, cœur compoté framboise, croustillant chocolat blanc framboise

LE ROCHER NOISETTE**11€** ACGH

Croustillant noisette, crème mousseline à la noisette, insert chou au praliné

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA**11€** ACGH

Ganache montée au chocolat de Madagascar Valrhona 80%, croustillant feuillantine au praliné. Insert crémeux au chocolat Valrhona 80% et fleur de sel

CAFÉ MIGNARDISES**11€** ACGH

Café ou thé accompagné de 3 mignardises : Le mini-citron / le tout-chocolat / le petit rocher noisette

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises)**10€** ACGH

Le mini-citron / le tout-chocolat / le petit rocher noisette