

# 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

- FALAFELS DE POIS CHICHE, FÊTA & MENTHE** **11€** AG  
*Accompagnés de sauce tzatziki (yaourt grec, aneth, menthe, concombre râpé)*
- POULPE FUMÉ ET GRILLÉ, HOUMOUS HERBACÉ, SAUCE YUZU** **13€** NKJC  
*Houmous aux herbes: aneth, persil, menthe. Sauce Yuzu: mayonnaise au Yuzu*
- TATAKI DE COEUR DE THON SAUVAGE "RUBY" \*** **14€** ACDJ  
*Enrobé d'une panure méditerranéenne: olives noires, tomates séchées, origan, chapelure brune  
Condiment herbacé au piment d'espelette. \*Thon "ruby" du Pacifique*
- CARPACCIO DE BŒUF SIMMENTAL\*, PARMESAN AOP, PESTO VERDE** **12€** G  
*\*Tende de tranche origine UE. Tomates confites, câpres à queue*
- BURRATA EN HABIT ROUGE, CRUMBLE PIZZA** **12€** AG  
*Burrata farcie au pesto enrobée d'un gel à la sauce tomate. Crumble pizza: farine, beurre, tomates séchées, olives noires, origan*
- LÉGUMES D'ÉTÉ, AÏOLI ET TZATZIKI** **11€** CG  
*Courgettes, aubergines, tomates cerises, fèves Edamame, radis, concombres*
- LA PLANCHE DU CASA POUR 2 OU POUR 4** **Pour 2 16€** KGAH  
*Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, manchego, mouhamara fumée, houmous herbacé, sauce tzatziki, pain pita au cumin* **Pour 4 24€**
- LE TRIO MEZZÉ** **12€** KGAH  
*Houmous herbacé (aneth, persil, menthe), sauce mouhamara fumée (poivrons rouges), sauce tzatziki (concombre rapé, aneth, yaourt grec, menthe)*



## FROMAGES

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



## VEGGIE & SALADES

- CASA BOWL FALAFELS** **19€** AGH  
*Salade de freekeh (blé vert fumé), sauce yaourt, falafels féta et menthe, tomates cerises, concombres, radis, courgettes, mini-poivron, fèves Edamame, noix de cajou et sauce tzatziki*
- MÉLI-MÉLO DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA & JAMBON SERRANO** **21€** GL  
*Assaisonnement pesto verde: basilic, parmesan, ail et huile d'olive*
- RISOTTO AU CITRON, LÉGUMES DU MOMENT** **19€** G  
*Courgettes, mini-poivron, aubergines, tomates cerises, fèves Edamame, petits pois, dés de citron confit, copeaux de parmesan*

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

**GRANDE GAMBAS SAUVAGE\* "BLACK TIGER" SAUCE HOMARDINE MAISON, TAGLIOLINI NERO** 34€ ABCGL

\*Origine: océan Indien ou Pacifique. Sauce homardine: coffres de homard, crème, concentré de tomates

**MI-CUIT DE CŒUR DE THON SAUVAGE "RUBY" \* À LA PLANCHA** 29€ DI

Sauce vierge: concombres, poivrons, olives taggiashe, oignons rouges, citron, huile d'olive

Accompagné de légumes de saison. \*Thon "ruby" du Pacifique

**POULPE GRILLÉ, POLENTA AUX PETITS LÉGUMES\*, SAUCE VIERGE** 28€ NG

\*Aubergines, poivrons, courgettes. Sauce vierge: concombres, poivrons, olives taggiashe, oignons rouges, citron, huile d'olive



## CÔTÉ TERRE

**CARPACCIO DE BŒUF SIMMENTAL\*, PARMESAN AOP, PESTO VERDE** 22€ G

\*Tende de tranche origine UE. Tomates confites, câpres à queue

Servi avec les potatoes du Casa ou salade verte

**LA BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAISE \*** 32€ G

\*Origine France (environ 300g). Sauce au choix: poivre de Kampot ou gorgonzola

Servie avec les potatoes du Casa

**TAGLIATA DE BŒUF\* AU PESTO ROSSO** 25€ GH

\*Origine France. Bœuf snacké à la plancha. Servie avec les potatoes du Casa. Pesto rosso: tomates séchées, poivrons rouges, parmesan, ail, jus de citron, huile d'olive, vinaigre balsamique, piment d'espelette, pignons de pin

**T-BONE DE VEAU\* À LA PLANCHA** 30€ G

\*Origine France (environ 300g). Sauce au choix: poivre de Kampot ou gorgonzola

Servi avec les potatoes du Casa

**SUPRÊME DE POULET\* FERMIER FARCI, CECINA ET TALEGGIO\*\*** 23€ AG

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



## PÂTISSERIES MAISON Créations "été 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 compotée framboise, croustillant chocolat blanc framboise

**LE COCO BEA** (végan et sans gluten) 11€

Crème végétale montée à la purée de coco, cœur ananas et menthe fraîche, coque chocolat noir, crumble au beurre de coco et farine de riz

**LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA\*** 11€ ACGH

Ganache montée au chocolat, croustillant feuillantine au praliné, insert crémeux au chocolat et fleur de sel

\*Chocolat Valrhona de Madagascar 80%

**CAFÉ MIGNARDISES** 11€ ACGH

Café ou thé accompagné de 3 mignardises: le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment

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

Le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment