

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€ CGF

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€ AGHF

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€ GF

Courgettes, mini-poivron, aubergines, tomates cerises, fèves Edamame, petits pois, dés de citron confit, copeaux de parmesan



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€** AEFGH

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 framboise matcha

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

Le mini-citron / le mini-chocolat / le mini framboise matcha

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