

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



ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

- BLACK ARANCINI, ESPUMA AU VIEUX PARMESAN 24 MOIS** 14€
Boulettes de risotto à la crème de truffe, mascarpone, mozzarella Fior di latte, panées et frites
- POULPE FUMÉ AUX BRANCHES DE FENOUIL ET PERSILLADE À L'AIL DES OURS** 15€
Poulpe fumé aux branches de fenouil sec. Ail des ours : plante herbacée
- GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE, SAUCE TZATZIKI AU LAIT RIBOT** 16€
Gravlax traditionnel mariné à la betterave et au jus de grenade. Sauce tzatziki : lait ribot, menthe, concombre, oignons, yaourt. Servi avec une tuile de graines de nigelle
- VITELLO TONNATO, MARMELADE DE KUMQUATS CONFITS** 15€
Noix de veau cuite à basse température, crème de thon, câpres à queue, tomates confites, aneth, citron confit et copeaux de parmesan
- BURRATA DE FETA MAISON À LA GRECQUE, BABA GANOUSH** 14€
Feta, olives, tomates séchées, citron confit. Baba ganoush : caviar d'aubergines confites, ail, tahini, citron
- LA PETITE PLANCHE DU CASA (2 personnes)** 16€
Jambon Serrano AOP (15 mois), chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au vieux parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin
- LA GRANDE PLANCHE DU CASA (4 personnes)** 28€
Jambon Serrano AOP (15 mois), chorizo ibérique, mouhamara de poivrons rouges, espuma au vieux parmesan 24 mois, baba ganoush, manchego, pain pita frit au cumin
- L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD** 16€
Moliterno truffé AOP, manchego AOP, espuma au vieux parmesan (24 mois), confiture de cerises noires

Accompagnement frites fraîches 5€ ou salade verte 4€ en supplément



VEGGIE

- TARTE SABLÉE AUX LÉGUMES DU MOMENT, CHANTILLY AUX CÈPES** 18€
Tarte sablée, compotée de cèpes, mouhamara de poivrons rouges
- CASA BOWL VEGGIE** 19€
Quinoa rouge, chou fleur grillé, avocat, sauce yaourt, noisettes torréfiées, fèves edamame
- RISOTTO VERDE AU CHOU KALE ET LÉGUMES DU MOMENT** 21€
Risotto au jus de feuilles de chou kale (variété de chou vert)
- LÉGUMES DU MOMENT COMME UN TAJINE** 22€
Citron confit, olives Taggiasche, raisins secs, noix de cajou, carottes des sables, pois chiches, panais, brocoletti, patisson, cumin, menthe et coriandre



CÔTÉ MER

- CASA BOWL SAUMON** 24€
Gravlax de saumon à la betterave, quinoa rouge, chou fleur grillé, avocat, sauce yaourt, noisettes torréfiées, fèves edamame
- MÉDAILLONS DE LOTTE FRAÎCHE, LÉGUMES DU MOMENT, CRÈME DE POIVRONS ROUGES** 36€
- PAPPARDELLE FRAÎCHES AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD MAISON** 32€
Pappardelle : tagliatelles larges
- TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA, RISOTTO VERDE AU CHOU KALE** 28€



CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE DE BŒUF* ANGUS (250g environ)

34€

*Origine Irlande. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison

FILET DE BŒUF AUBRAC* (200g environ)

36€

*Origine France. Sauce au poivre de Kampot, frites fraîches maison

TAPILLA DE COCHON* IBÉRIQUE À LA PLANCHA, RISOTTO AUX CÈPES

28€

*Origine Espagne. Tapilla de cochon : découpe espagnole située à la pointe de l'échine au dessus de la pluma

POULET FAÇON TAJINE AUX LÉGUMES DU MOMENT

24€

Cuisses de poulet, olives taggiasche, noix de cajou, pois chiches, citron confit, menthe, cumin, coriandre, raisins secs

VITELLO TONNATO, MARMELADE DE KUMQUATS CONFITS

26€

Noix de veau cuite à basse température, crème de thon, câpres à queue, tomates confites, aneth, citron confit, et copeaux de parmesan. Servi avec frites fraîches maison

TARTARE DE BŒUF* CHAROLAIS AUX ARTICHAUTS ET CRÈME DE TRUFFE

24€

*Origine France. Câpres, cornichons, échalottes, crème de truffe, artichauts, sel de céleri, sauce Worcester, tabasco. Frites fraîches maison



FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD

16€

Moliterno truffé AOP, manchego AOP, espuma au vieux parmesan (24 mois), confiture de cerises noires



PÂTISSERIES Créations "HIVER 2025" de notre chef-pâtissier

ROCHER CACAOUETTE !

11€

Crème montée à la nougatine de cacahuète, onctueux au caramel, praliné cacahuète et cacahuètes torréfiées, feuillantine à la cacahuète

COULEUR CAFÉ

10€

Cabosse café façon tiramisu, boudoirs maison, mascarpone café, amaretto et crémeux au café maison

L'ÉQUATEUR GRAND CRU VALRHONA

11€

Mousse au chocolat Valrhona 80% de cacao, cœur crème brûlée au gianduja, feuillantine noisette, granola maison

PASSION BÉA

10€

Crème montée à la passion, tartare de papaye à la vanille, croustillant amandes et fèves de tonka, biscuit à l'amande imbibé de jus de passion

CAFÉ OU THÉ MIGNARDISES

10€

Café ou thé accompagné de 3 mignardises : Rocher cacaouette, L'Equateur Grand Cru et le Passion Bea