

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

MOCKTAILS, SOBER COCKTAILS p 5

APÉRITIFS, SPRITZ & GIN TONICS p 6

BIÈRES & SOFTS p 8

VINS AU VERRE p 10

LA CAVE p 12

ALCOOLS ET DIGESTIFS p 18

BOISSONS CHAUDES p 20

TAPAS ET PATISSERIES p 21



COCKTAILS SIGNATURES

BOTANIC (8cl)

Bénédictine, Génépi, Osco verjus gentiane

12€

VIN SHOW (12cl)

Jus de poire à la muscade, sirop de crémant, Pommeau de Normandie, mousse de vin infusé aux épices d'hiver

12€

PEANUT BUTTER (10cl)

Vodka Zoladkowa infusée à la cacahuète et sésame, sirop de caramel salé, Frangelico

12€

POMELO (11cl)

Campari, Cointreau, citron vert

12€



COCKTAILS CLASSIC'S

VODKA

PORNSTAR MARTINI (15cl)

Vodka Zoladkowa, purée de passion, sirop de vanille, vin blanc pétillant

12€

COSMOPOLITAN (13cl)

Vodka Zoladkowa, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

12€

ESPRESSO MARTINI (11cl)

Vodka Zoladkowa, Kahlua, espresso

12€

GIN

GIN BASIL SMASH (10cl) * **12€**
Gin Finsbury, sirop de sucre, citron vert, feuilles de basilic

NEGRONI (9cl) * **12€**
Gin Finsbury, vermouth rouge, Campari

GIN FIZZ (13cl) * **12€**
Gin Finsbury, sirop de sucre, citron vert, eau pétillante
(version Ramos possible)

WHISKY

OLD FASHIONED (7cl) **12€**
Bourbon Woodford Reserve, sucre de canne, Angostura
Bitter, eau pétillante

PENICILIN (10cl) **13€**
Whisky J&B, whisky Lagavulin 16 ans, concentré de
Gingembre "Alain Milliat", sirop d'agave, citron vert

MANHATTAN (7cl) **12€**
Whisky Chivas, vermouth rouge, Angostura Bitter

RHUM

DAÏQUIRI (10cl) * **12€**
Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, citron vert

MAÏ TAÏ (9cl) **12€**
Rhum Havana Especial, rhum Havana 3 ans, Cointreau, sirop
d'orgeat, citron vert

MOJITO (13cl) * **11€**
Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, citron vert, feuilles de
menthe, eau pétillante, Angostura Bitter

**Version sober possible (0% d'alcool)*

TEQUILA

MARGARITA (10cl) *

Tequila, Cointreau, sirop de sucre, citron vert

12€

PALOMA (16cl)

Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, citron vert, eau pétillante

12€

EL DIABLO (12cl)

Tequila, crème de cassis, concentré de gingembre "Alain Millat", sirop de sucre, citron vert, tonic water

12€

SOUR

(13cl)

APEROL, WHISKY OU AMARETTO

Sirop de sucre, citron vert, Angostura Bitter, émulsifiant

12€

LES MULES

(13cl)

Moscow (vodka Zoladkowa), London (gin Finsbury), Carribean (rhum Havana Especial), Oaxaca (mezcal) Tennessee (Jack Daniel's) ou Chartreuse verte +2€

12€

*Version sober possible (0% d'alcool)



SOBER CRÉATIONS 0.0% ALCOOL

BISOU (11cl)

Gin Sober, infusion thé fruits rouges et poivre de Sichuan, sirop de praline, citron vert, mousse de chocolat blanc

11€

EVEIL D'HIVER (10cl)

Gin Sober, cordial poire à la muscade, eau pétillante

10€

JARDIN D'EDEN (10.5cl)

Whisky Sober, jus de pomme à la cannelle, sirop d'érable, citron vert, eau pétillante

10€



VIRGIN COCKTAIL

MILK CHEIKH (16cl)

Lait d'amande, purée de coco, crème de pistache, sirop d'agave

10€

CALL ME SPRITZ (14cl)

Nona Spritz, sirop d'orgeat, citron vert, tonic water

10€

CHALEUR DOUCE (9cl)

Concentrés de gingembre et de yuzu "Alain Millat", sirop d'agave, citron vert, eau pétillante

10€



SPRITZ ET TONIC

APÉROL SPRITZ (6cl)	9.5€
Apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante	
Hugo Spritz (4cl)	11€
Liqueur Premium Giffard fleur de sureau, vin blanc pétillant, eau pétillante, feuilles de Menthe	
ITALICUS SPRITZ (4cl)	12€
Liqueur Italicus, vin blanc pétillant, eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ (4cl)	10€
Campari, vin blanc pétillant, eau pétillante	
SUZE TONIC (6cl)	7€
LILLET BLANC / ROSÉ TONIC (6cl)	7€



APÉRITIFS

VERMOUTH: QUINTINYE ROUGE, BLANC OU EXTRA DRY (6cl)	6€
MARTINI BLANC (6cl)	6€
CAMPARI (6cl)	6€
BITTER MARTINI RISERVA (6cl)	6€
AMERICANO (9cl)	8€
KIR (12cl)	6€
Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
PORTO ROUGE MESSIAS (6cl)	5€
RICARD (2.5cl)	3.5€



GIN TONICS (4cl)

FINSBURY London Dry Gin, tonic water "French"	10€
GIN MARE Essence Méditerranéenne	13€
HENDRICK'S Écossais, Gin de concombre et rose	13€
G'VINE FLORAISON Français, aux arômes de raisin	13€
G'VINE NOUAISSON Français, puissant et aromatique	13€
AHOY Français, au piment d'espelette et à l'hibiscus	13€
SANTA ANA Français, floral aux arômes d'Ylang Ylang	13€
MONKEY 47 Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	15€
EDINBURGH RHUBARB & GINGER Écossais, rhubarbe et gingembre	14€
HAUTEFEUILLE "L'EXPLORATEUR" Français, citronné et floral	13€
GIN N°1 ADN Français, Gin Lyonnais herbacé et bio	13€
MAUVAISE GRAINE "LOUISE" Français, Gin Lyonnais très élégant	13€

*Nos gins tonics sont servis avec le Premium Indian Tonic FENTIMANS,
original, yuzu ou pamplemousse rose*



BIÈRES

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4.5€	7.5€
1664 BLANCHE 4.5°	4.5€	7.5€
GRIMBERGEN AMBRÉE 6.5°	4.5€	7.5€
PROPER JOB IPA 5.5°	5€	8€
GRIMBERGEN ROUGE 5.5°	5€	8€
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	5€	8€
LA BÊTE 8°	5.5€	8.5€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€
PICON BIÈRE	5€	8€



BIÈRES BOUTEILLES

	25cl
BIÈRE DU MOMENT	8€
LA SOYEUSE (BLONDE AU MIEL DE CHATAIGNIER) 6,5%	8€
TWO DUDES NOT SO NONNE (AMBRÉE AUX ÉPICES) 5,4%	8€
PART DES AUTRES - ROUSSE FUMÉE (ROUSSE LÉGÈREMENT FUMÉE) 7%	8€
DESPERADOS 5,9%	8€
CORONA 4,8%	8€
BROOKLYN SPECIAL EFFECT -SANS ALCOOL IPA 0.4°	6€
CIDRE BRUT SORRE 4,5% (ARTISANAL - BRETAGNE)	8€



SOFTS

JUS DE FRUIT Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraises, Tomate	5€
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ, MISTO	7€
FANTA ORANGE	5€
INDIAN TONIC FENTIMANS: TONIC WATER, PAMPLEMOUSSE ROSE, YUZU	5.5€
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY	5€
FUZETEA PÊCHE OU MENTHE CITRON	5€
LIMONADE	4.5€
DIABOLO	4.8€
RED BULL	6€
SAN BENEDETTO Plate ou Gazeuse	4.5€
SAN BENEDETTO Avec Sirop	4.8€
LEMONAID CITRON VERT	6€
CHARITEA RED (Roiboos aux Fruits de la passion)	6€

VINS AU VERRE



LES BULLES

	12cl	75cl
ROSÉ PÉTILLANT "TAC'TIL" 8,5° BIO VEGAN (25cl)	9€	
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE AOP Domaine Vincent Royet	7€	28€
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE AOP	13€	75€
MOSCATO CHARLES DE FÈRE 2023	6€	24€



VINS ROSÉS

	12cl	18cl	46cl	75cl
SAINT-MAUR "MAUR & MORE" AOP 2023 Côte de Provence	6€	8.5€	18€	28€
MINUTY "PRESTIGE" AOP 2023 Côte de Provence	8€	15€		38€



VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
PAYS DU GARD "100% CÉPAGE" IGP Cellier des Chartreux - Viognier	5€	15€	
MACON-VILLAGE AOP 2021 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	6€	16€	26€
CHABLIS AOP 2022 Domaine Denis Race - Chardonnay	8.5€		34€
VIRÉ-CLESSÉ AOP 2021 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	7€		32€
COLLINES RHODANIENNES "MÉTISSE" IGP 2023 Domaine Pierre Finon - Marsanne/Roussane	8€		34€

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2022 Vignoble Alain Robert - Chenin	8€	34€
CÔTES DE GASCOGNE "FUMÉES BLANCHES" IGP 2023 Domaine François Lurton - Sauvignon	6€	26€
CÔTES DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2022 Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng	6€	24€



VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTE DU RHÔNES "CAPRICES" AOP 2023 Domaine de Montine - Grenache/Syrah	5€	15€	24€
BOURGOGNE AOP 2023 Domaine Deliance - Pinot noir	8€		32€
FLEURIE "ORIGINES" AOP 2022 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	8€		32€
COLLINES RHODANIENNES "L'APPEL DES SEREINES" IGP 2022 Domaine François Villard - Syrah	8€		34€
SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022 BIO Complices de Loire - Cabernet franc	7€		28€
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2019 BIO Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan	8€		34€

Certains vins peuvent être en rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer - notre carte QR Code présente une mise à jour constante

LA CAVE



LES BULLES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT NATURE AOP Domaine Vincent Royet - Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay	28€
MOSCATO 8,5° Charles de Fère - Muscat à petit grain	24€
BIÈRE AMBRÉE N°3 ATMOSPHERE 4,5° Brasserie Atmosphère - Jura	18€
CIDRE DU PAYS D'AUGE "HERMINE" 5° Domaine Antoine Marois	24€
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE AOP	75€
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT ROSÉ AOP	90€
CHAMPAGNE RUINART BRUT	110€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS	160€



VINS ROSÉS

MAUR & MORE AOP CÔTE DE PROVENCE 2023 Grenache, Cinsault, Rolle	28€
MINUTY "PRESTIGE" CÔTE DE PROVENCE AOP 2023 Cinsault, Syrah, Tibouren	38€
CLOS CANARELLI CORSE-FIGARI AOP 2023 BIO Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache	48€



VINS BLANCS

Bourgogne

MACON-VILLAGE AOP 2023 **26€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

CHABLIS AOP 2022 **34€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS VIELLES VIGNES" AOP 2021 **42€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2022 **32€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

POUILLY FUISSÉ "VIELLES VIGNES" AOP 2022 **48€**
Domaine Paul et Mireille renaud

SAINT VERAN "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2022 **32€**
Vignerons d'Igé - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2019 **115€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

SAINT AUBIN 1ER CRU "EN REMILLY" AOP 2020 **95€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

PULIGNY-MONTRACHET "VIELLES VIGNES" AOP 2020 **135€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

MONTAGNY 1ER CRU "LES BASSETS" AOP 2023 **55€**
Domaine Laurent Cognard - Chardonnay

Beaujolais

BEAUJOLAIS AOP "CLASSIC BLANC" 2022 **29€**
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Chardonnay

Jura

CÔTES-DU-JURA "CLOS DE JERMINY" AOP 2020 BIO **42€**
Domaine Guillaume Overnoy - Chardonnay

Vallée du Rhône

COLLINES RHODANIENNES "MÉTISSE" IGP 2023 **32€**
Domaine Pierre Finon - Marsanne/Roussane

CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2023 **65€**
Domaine Pierre Finon - Viognier

CONDRIEU PILON **75€**
Domaine Julien Pilon - Viognier

Languedoc-Roussillon

CORBIÈRES LA BARONNE "LES CHEMINS" AOP 2022 BIO **42€**
Famille Lignères - Grenache, Vermentino, Roussane

Corse

STORIA DI "E SIGNORE" BLANC CORSE-CALVI VDF 2022 BIO **46€**
Vermentino & complantation

CLOS CANARELLI BLANC CORSE-FIGARI AOP 2023BIO **60€**
Vermentino 100%

Loire

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2023 **34€**
Vignoble Alain Robert - Chenin

SANCERRE "CHÊNE MARCHAND" AOP 2021 **54€**
Domaine du Carrou Dominique Roger - Sauvignon

POUILLY-FUMÉ "LES RACINES" AOP 2022 **42€**
Domaine Alain Cailbourdin - Sauvignon

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2023 BIO **29€**
Domaine des Bérioles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

COTE DE GASCOGNE "FUMÉE BLANCHE" IGP 2021 **26€**
Domaine François Lurton - Sauvignon

COTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2022 **24€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng



VINS ROUGES

Bourgogne

BOURGOGNE AOP 2023 **34€**
Domaine Deliance - Pinot noir

MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2021 **62€**
Domaine Jean Fournier - Pinot Noir

GEVREY CHAMBERTIN AOP 2022 **95€**
Domaine Huguenot - Pinot Noir

VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 2017 **105€**
Domaine Girardin - Pinot Noir

SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2020 **68€**
Domaine Girardin - Pinot Noir

MARANGES 1ER CRU "LE CLOS ROUSSEAU" 2022 **54€**
Domaine Royet - Pinot Noir

Beaujolais

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2021 **32€**
Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay

CÔTES DE BROUILLY AOP 2022 **32€**
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Gamay

FLEURIE "ABBAYE ROAD" AOP 2019 **48€**
Domaine Marc DELIENNE - Gamay

MORGON "EPONYM" AOP 2020 **48€**
Jean Foillard

CHENAS AOP 2018 **38€**
Anthony Thevenet - Gamay

CHIROUBLES AOP 2020 **48€**
Famille Dutraive - Gamay

SAINT AMOUR AOP 2023 **39€**
Christophe Pacalet - Gamay

MOULIN À VENT AOP 2022 **38€**
Famille Guerin - Gamay

Jura / Savoie

SAVOIE-MONDEUSE "BLACK GIAC" AOP 2023 BIO 35€
Domaine Giachino, - Mondeuse

CÔTES-DU-JURA "Trousseau" AOP 2022 BIO 48€
Domaine Guillaume Overnoy - Trousseau

Vallée du Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE "CAPRICES" AOP 2023 24€
Domaine de Montine - Grenache, Syrah

COLLINES RHODANIENNES "L'APPEL DES SEREINES" IGP 2022 34€
Domaine François Villard - Syrah

SAINT-JOSEPH "OFFERUS" AOP 2022 48€
Sélection Jean-Louis Chave - Syrah

**COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 62€
2022**
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-RÔTIE "LES TRIOTES" AOP 2021 84€
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-ROTIE "GALLET BLANC" AOP 2022 98€
Domaine François Villard - Syrah

CROZE-HERMITAGE "CERTITUDE" AOP 2022 42€
Domaine François Villard - Syrah

VINSOBRES AOP 2020 BIO 28€
Domaine Chaume-Arnaud - Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

CÔTE DU RHÔNE "LA GRIFFE" AOP 2022 BIO 54€
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "VIELLES VIGNES" AOP 2017 BIO 90€
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette

CÔTES DU LUBÉRON "HAUTES COLLINES" AOP 2019 BIO 34€
Château La Verrerie - Syrah, Grenache, Carignan

Bordeaux

CHÂTEAU ROCHEMORIN AOC PESSAC LEOGNAN AOC 2018 48€
Rive Gauche - Merlot, Cabernet sauvignon

CHÂTEAU BARBE-BLANCHE AOC LUSSAC SAINT EMILION 2019 48€
Rive Droite - Merlot, Cabernet franc

Languedoc-Roussillon

TERRASSES DU LARZAC "CAMPREDON" AOP 2021 BIO 36€
Domaine Alain Chabanon - Mourvèdre, Syrah, Grenache

CORBIÈRES LA BARONNE "LES LANES" AOP 2020 BIO 38€
Famille Lignères - Carignan, Grenache

PIC SAINT LOUP "TOUR DE PIERRES" AOP 2022 38€
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

CLOS CULOMBU STORIA DI "SGIO" CORSE CALVI VDF 2021 BIO 46€
Niellucciu, Sciaccarellu & complantation

CLOS CULOMBU STORIA DI "ECCE FRUCTUS" CORSE-CALVI VDF 46€
2022 BIO
Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNU CORSE-FIGARI AOP 2022 78€
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

CLOS VENTURI CORSE CALVI AOP 2022 50€
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah

DOMAINE SANT'ARMETTU MYRTUS CORSE-ILE DE BEAUTÉ IGP 48€
2022
Famille Seroin - Sciaccarellu, Elegante, Minustellu

Loire

SAUMUR-CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022 BIO 28€
Complices de Loire - Cabernet Franc

CHINON "LES FOLIES" AOP 2020 BIO 32€
Domaine Geoffrey de Nouel - Cabernet Franc

SANCERRE "LA JOULINE" AOP 2019 65€
Domaine du Carrou - Pinot Noir

CÔTE ROANNAISE "LIGER, LE FLEUVE" AOP 2022 32€
Domaine Rénitéo - Gamay Saint Romain

CÔTE D'AUVERGNE "LE CLOS" AOP 2022 29€
Domaine Les Chemins de l'Arkose - Gamay, Pinot Noir



ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

WHISKY

CHIVAS 12 ANS (ECOSSE - BLEND)	12€
ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
ROZELIEURES (FRANCE - SINGLE MALT)	11€
JACK DANIEL'S N°7 (ETATS-UNIS - TENESSEE)	11€
TOKINOKA (JAPONAIS - BLEND)	12€

RHUMS

RON COLOMA 8 ANS (COLOMBIE)	12€
HEE JOY (JAMAÏQUE - AMBRÉ)	12€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALTEQUE - RHUM VIEUX)	14€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	10€
FAVORITE CŒUR DE CANNE (MARTINIQE - RHUM AGRICOLE)	12€
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA - RON VIEUX)	14€

VODKA

BELUGA (RUSSIE - MALT DE BLÉ NOIR)	12€
GREY GOOSE (FRANCE)	12€

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO

TÉQUILA ALTOS	10€
TÉQUILA PATRON REPOSADO	14€
MEZCAL LOS HERODES	12€
PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES	10€

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE

COGNAC "H" BY HINE VSOP	12€
COGNAC HENESSY XO	18€
CALVADOS SASSY XO	14€
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC	10€
EAU-DE-VIE PRUNE DE SOUILLAC	10€
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS / FRAMBOISE	8€

DIGESTIFS / LIQUEURS

CHARTREUSE JAUNE / VERTE (4cl)	11€
GENEPI (4cl)	10€
COINTREAU (4cl)	8€
MENTHE PASTILLE (6cl)	8€
GET 27 (6cl)	8€
BAILEY'S (6cl)	8€
LIMONCELLO (6cl)	8€



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO SEGAFREDO	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ CRÈME	3.5€
CAFÉ VIENNOIS	4.5€
CAPPUCCINO	4€
DOUBLE ESPRESSO	3.5€
LATTE MACCHIATO	5.5€
LATTE MACCHIATO SIROP Vanille, Caramel, Miel, Choco-Cookies	6€
CAFÉ FRAPPÉ	5€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE	6€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE SIROP	6.5€
THÉS Earl Grey, Fruits Rouges, Thé Vert Jasmin, Thé Vert Menthe, Thé Prince Vladimir	4€
TISANES & INFUSIONS Aqarosa, BB Détox, Verveine, Camomille	4€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€
HOT MANDARINE Liqueur de mandarine, cognac, infusion verveine, citron vert, sirop de vanille(Cocktail chaud 16cl)	12€



ENTRÉES ET PLANCHES À PARTAGER

- 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 (plat servi froid)
- BABA GANOUSH, SAUCE YOGHOURT** 14€
Aubergine, grenade, sauce yoghourt, tahini, cumin, ail, jus de citron, tuile de haricot noir frit
- 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



PÂTISSERIES Créations "HIVER 2025 de notre chef-pâtissier

- ROCHER CACAQUETTE !** 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 cacahuette, L'Equateur Grand Cru et le Passion Bea

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande - Mode de paiement: CB ou espèces