

MENU

—
ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT
25€

—
ENTRÉE - PLAT - DESSERT
30€

POUR PATIENTER (HORS MENU)

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT 60G - 9€

ENTRÉES

- CRUDO DE ST JACQUES, CLÉMENTINE, CHORIZO, HUILE DE SAUGE (+3€)
- BETTERAVE RÔTIE, CHÈVRE FRAIS, VINAIGRETTE DE NOIX PRALINÉES, ZAATAR (V)
- CROQUETTE CARBONARA

PLATS

- POITRINE DE COCHON CONFITE, COQUES, HARICOTS COCO, SALSA VERDE
- PASTA, CHAMPIGNONS, AIL NOIR, NOISETTES, SIPHON PARMESAN (V)
- FISH BURGER, FENOUIL CROQUANT, AÏOLI, PICKLES, FRITES
- CUISSE DE CANARD CONFITE, BUTTERNUT, JUS AU CIDRE, PIMENT D'ESPELETTE (+3€)
- PIÈCE DE BŒUF, SAUCE CACCIO E PEPE, FRITES (+5€)

DESSERTS

- GORGONZOLA, MIEL, NOIX
- GÂTEAU MOELLEUX À L'HUILE D'OLIVE, AGRUMES, MASCARPONE
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLOU
- GLACE DE LA FERME DU LOUVION, CHANTILLY

SALAISONS 80G

- **SERRANO 24 MOIS - 11**
Jambon espagnol affiné 24 mois
- **MAGRET DE CANARD FUMÉ - 13**
Fumé au bois de hêtre et tranché finement
- **PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20**
Jambon ibérique d'exception

ENTRÉES

(À PARTAGER OU PAS)

- **FOCACCIA - 9**
Beurre à l'ail confit, romarin (V)
- **FOCACCIA - 11**
Carbonara
- **LABNEH - 12**
Betterave rôtie, figue, mélasse de grenade (V)
- **CROQUETTES D'AGNEAU CONFIT - 12**
Sauce menthe
- **POIREAUX BRAISÉS - 13**
Haddock, gribiche, câpres frites
- **BEIGNETS DE CHOU-FLEUR (V) - 11**
Tahini, dukkah
- **TENDERS - 13**
Miel pimenté, sauce deluxe
- **OS À MOELLE - 19**
Tartare de bœuf fumé, sésames frites

Carte Soir

PLATS

(POUR UNE EXPÉRIENCE ÉQUILIBRÉE, SANS PLAT, UN MINIMUM DE DEUX ENTRÉES EST DEMANDÉ)

- **LINGUINE AUX GAMBAS - 25**

Bisque harissa, pangrattato, citron confit

- **CORDON BLEU - 26**

Serrano 18 mois, raclette fumée, risotto de coquillettes, jus de volaille

- **VOL-AU-VENT (V) - 23**

Champignons, épinards, vin jaune, ail noir, noisettes

- **CHEESEBURGER CAFÉ DE PARIS - 24**

Beurre Café de Paris, frites allumettes

- **CARPACCIO DE TRUITE DE L'ARTOIS - 22**

Condiment aux agrumes, baies roses, chantilly à l'aneth

- **PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT-**

Sauce caccio e pepe, frites

SIDES

- **FRITES, MAYONNAISE FUMÉE - 4**

- **RISOTTO DE COQUILLETES AU PARMESAN - 5**

- **LÉGUMES DE SAISON - 5**

- **SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR - 4**

DESSERTS

- **GORGONZOLA - 11**

Figue rôtie au miel, noix torréfiées

- **RAISINS POÊLÉS - 10**

Crèmeux citron, pop-corn de sarrasin

- **MOUSSE AU CHOCOLAT - 10**

Amlou, sel fumé

- **SORBET POIRE, EAU-DE-VIE - 9**

Eau-de-vie poire, verveine

- **PROFITEROLE - 12**

Glace noisette, sauce gianduja

- **TIRAMISU À LA CUILLÈRE - 11**

Café, amaretto



Boisson

COCKTAILS

- TI PUNCH - 8
- AMERICANO - 10
- CUBA LIBRE - 10
- MAI-TAI - 11
- PALOMA - 12
- NEGRONI - 11
- MARGARITA - 11
SPICY (+2)
- PISCO SOUR - 11
- PORN STAR MARTINI - 13
- MOJITO - 11
FRUITS ROUGES/ FRUIT DE LA PASSION (+1)
- MOJITO ROYAL - 14
- CAIPIRINHA - 11
FRUITS ROUGES / FRUIT DE LA PASSION (+1)
- MOSCOW / LONDON / JAMAICAN MULE - 11
- GIN BOMBAY SAPPHIRE - FRENCH TONIC - 10
- GIN LÉOUBE / HENDRICK'S / MONKEY 47 / SILVARIS - FEVER TREE TONIC - 14
(TONIC : MEDITERRANEAN / ELDERFLOWER / GINGER BEER / RHUBARB-FRAISE)

LES SPRITZ

- APÉROL SPRITZ - 10
- SAINT GERMAIN SPRITZ - 12
- LIMONCELLO SPRITZ - 12
- ITALICUS SPRITZ - 12
- CAMPARI SPRITZ - 11
- SARTI SPRITZ - 11

COCKTAILS SIGNATURE

- LE CASA GERMAIN - 14
GIN BOMBAY, ST-GERMAIN, YUZU, MIEL, ANANAS, BLANC D'OEUF
- LE CASA ROSA - 14
VODKA INFUSÉE AUX FEUILLES DE FIGUIER, CHAMBORD, PURÉE DE CASSIS, JUS POMME/CASSIS, CITRON VERT
- LE CASA D'OR - 14
RHUM INFUSÉ AU SARRASIN, MANDARINE NAPOLEON, MIRABELLE, POMME, CITRON VERT
- LE CASA BASIL SMASH - 14
GIN INFUSÉ AU BASILIC, SAINT GERMAIN, CORDIAL BASILIC MAISON, CITRON VERT, CONCOMBRE
- L'ESPRESSO MARTINI - 14
PATRÓN XO CAFÉ, VODKA GREY GOOSE, FRANGELICO, KALHUA, CAFÉ, LIQUEUR DE VANILLE, FLEUR DE SEL

