

LA CASA

MENU

Bienvenue à **LA CASA**, votre refuge gourmand au cœur d'un cadre naturel exceptionnel. Ici, les moments de partage sont à l'honneur, autour d'une cuisine française authentique et conviviale. Que ce soit pour un repas entre amis, en famille ou pour une soirée festive, nous vous invitons à déguster, profiter et partager dans une atmosphère chaleureuse et accueillante.



À PARTAGER ENTRE AMIS

M

L

XL

CHEESE NAN

4,5

1 PIÈCE

11

3 PIÈCES

SUCETTES AU REBLOCHON

7

4 PIÈCES

16

10 PIÈCES

TARAMA MAISON
BARTHOUIL

12

CAVIAR D'AUBERGINE

7,5

13

TAPENADE D'OLIVES KALAMATA

7

12

RILLETTES DE CANARD MAISON
BARTHOUIL

19

TERRINE DE PORC DU CHEF

10

18

RILLETTES DE LA MER

10

18

SARDINES FUMÉES DE GALICE *La Guildive*

19

SAUCISSON AVEYRONNAIS *La Guildive*

7,5

13

JAMBON IBERICO *La Guildive*

16

CHARCUTERIE *La Guildive*

14

24

ASSORTIMENT DE FROMAGES

13

22

PLANCHE MIXTE

20

ON NE SAIT PAS QUOI CHOISIR CHEF !

29



LE BAR

EAUX


LOCALE PLATE 75cl 4
[Micro-filtrée - 0km]

LOCALE PÉTILLANTE 75cl 4,5
[Micro-filtrée - 0km]

EVIAN 1L 6

SAN PELLEGRINO 1L 6

—

JUS ARTISANAUX 25cl 5,5
Pommes troubles, Orange,  Tomate, Abricot, Ananas, Ananas-Goyave, Pamplemousse, Poire

THÉ GLACÉ PÊCHE 25cl 5,5

SODAS 33cl 6
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Limonade Lorina, Schweppes Ginger Beer

REDBULL 25cl 6

SIROPS 4cl 3,5
Grenadine, menthe, fraise, citron

—

SOFTS

BIÈRES PRESSION

| | | |
|---------------------|------|------|
| | 25cl | 50cl |
| LAGER BLONDE | 4,5 | 8 |

| | | |
|------------|---|---|
| IPA | 5 | 9 |
|------------|---|---|

| | | |
|----------------------|---|---|
| BLONDE ABBAYE | 5 | 9 |
|----------------------|---|---|

| | | |
|------------------------|---|----|
| BIÈRE DU MOMENT | 6 | 10 |
|------------------------|---|----|

—

BIÈRES BOUTEILLES

CARLSBERG - BLONDE 33cl 6

CORONA 33cl 6

SAN MIGUEL 33cl 7

—

PASTIS

RICARD 4cl 6

PASTIS DES ESCARTONS BIO 4cl 7



ENTRÉES

| | |
|---|----|
| BUTTERNUT RÔTI au miel et cécina, huile aux herbes | 12 |
| FENOUIL en trois façons | 13 |
| VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR Vanille, crème persillée et croûtons à l'ail noir | 12 |
| SAUMON GRAVLAX Aux agrumes, jeunes pousses, gelée de mangue | 15 |
| BAR EN CARPACCIO Citron vert et pickles | 14 |
| ŒUF PARFAIT BIO Émulsion de lard fumé, champignons, croûtons | 11 |
| BŒUF TATAKI Au sésame, légumes grillés | 14 |

VINS AU VERRE

| | |
|--|----|
| ROUGES | |
| IGP PAYS D'HÉRAULT MOULIN DE GASSAC - BIO IGP 2023 | 7 |
| BROUILLY FERNAND LAROCHE - AOP 2022 | 10 |
| BLANCS | |
| PAYS D'OC LE PETIT PONT - IGP 2023 | 7 |
| PIÉMONT PROSECCO MOSCATO D'ASTI - DOGC 2023 | 7 |
| POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOTT - AOP 2023 | 10 |
| ROSÉS | |
| ATLANTIQUE - AÏGA - IGP 2023 | 7 |
| CÔTE DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE - AOP | 8 |



PLATS

| | |
|---|----|
| SUPRÊME DE POULET FERMIER | 25 |
| Façon grand-mère, pommes grenailles et légumes du soleil grillés | |
| BAR GRILLÉ | 24 |
| Linguine, salicorne, façon marinière | |
| NOIX DE VEAU | 27 |
| Purée de chou-fleur, cardamome, jus corsé au romarin | |
| ONGLET DE BOEUF | 28 |
| Chimichurri, frites allumettes | |
| DOS DE CABILLAUD | 25 |
| Purée de pois et wasabi, sauce beurre blanc & citron vert | |
| POULPE | 23 |
| À la plancha, avocat grillé et tomates confites | |
| RISOTTO | 17 |
| Cresson et basilic, herbes fraîches | |
| TORTILLA | 19 |
| De pommes de terre à l'ail noir | |
| MIX-GRILL À PARTAGER | 70 |
| Frites, salade et crudités <i>1kg pour 2-4 personnes</i> | |



DESSERTS

| | |
|---------------------------------------|----|
| TARTE MAISON | 12 |
| Boule de glace | |
| PAIN PERDU BRIOCHÉ | 11 |
| Au caramel beurre salé | |
| POIRE POCHÉE | 15 |
| Sirop vanille poivrée, crémeux marron | |
| PROFITEROLES MAISON | 12 |
| CHEESECAKE MAISON | 10 |
| DEUX BELLES BOULES DE GLACE OU SORBET | 10 |

—

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------|-----|
| CAFÉ EXPRESSO, DÉCA | 4 |
| DOUBLE EXPRESSO | 7 |
| CAFÉ ALLONGÉ | 5 |
| CAFÉ NOISETTE | 4,5 |
| CAPUCCINO | 7 |
| CRÈME, CAFÉ FRAPPÉ | 6 |
| CHOCOLAT CHAUD, THÉ, INFUSION | 6 |
| IRISH COFFEE, GREEN CHAUD | 10 |

—

MENU ENFANT

15

Boisson au choix

SIROP, SODA,
JUS ARTISANAL, EAU

Plat au choix

STEAK HÂCHÉ - PÂTES
FISH & CHIPS
POULET PURÉE

Dessert au choix

CRÊPE NUTELLAOU MIEL
FRAISES AU CHOCOLAT
BOULE DE GLACE



LIQUEURS & DIGESTIFS

| | |
|--------------------------|----|
| GÉNÉPI DES ALPES BIO | 8 |
| L'Ô DES GLACIERS BIO | 8 |
| LIQUEUR DE VERVEINE BIO | 8 |
| LIQUEUR DES BOIS BIO | 8 |
| HIGH – SATIVA LIQUOR CBD | 10 |
| CHARTREUSE JAUNE | 9 |
| CHARTREUSE VERTE | 9 |
| GET 27 | 7 |
| GET 31 | 10 |
| LIMONCELLO BIO | 7 |
| GRAPPA | 7 |
| ARMAGNAC | 10 |
| CALVADOS | 8 |
| COGNAC | 12 |
| POIRE WILLIAMS | 9 |
| RHUM VIEUX | 12 |
| BRANDY | 15 |
| JAGERMEISTER | 8 |
| LIQUEUR AMARETTO | 8 |



COCKTAILS

| | |
|--|----|
| NEGRONI Gin, Campari, Martini rouge | 10 |
| MOSCOW MULE Vodka, citron vert, Ginger beer | 11 |
| EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne | 11 |
| OLD FASHIONED Whiskey Bourbon, sucre, eau pétillante | 14 |
| MARGARITA Tequila, Cointreau, jus de citron vert ou fraise | 10 |
| DAÏQUIRI Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne | 12 |
| APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau pétillante | 11 |
| HUGO SPRITZ Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante, menthe, citron vert | 12 |
| BARBOTAGE Champagne, orange, jus de citron, grenadine | 12 |

SIGNATURES

| | |
|---|----|
| LA VIE EN ROSE Vodka, purée de fraise, cranberry, ananas, blanc d'oeuf | 15 |
| KLEIN D'OEIL Vodka, Cointreau, curaçao, jus de citron vert, sucre de canne, cranberry | 15 |
| IRISH BOY Whiskey Bourbon, St Germain, sirop d'érable, cannelle, eau pétillante | 17 |
| LADIES HAVE A GOOD NIGHT Tequila, St Germain, champagne, citron vert | 17 |

MOCKTAILS

| | |
|---|---|
| EXOTIQUE jus ananas, jus orange, purée passion | 8 |
| RED TENTATION jus cranberry, purée fraise, purée framboise, citron vert | 9 |
| SEA YOU jus cranberry, citron vert, sucre canne, menthe, eau pétillante | 9 |
| COCONUT purée de coco, jus ananas, sirop rose | 9 |
| AUTOMNE jus de pomme, jus de poire, jus ananas, citron, sirop caramel | 9 |
| SUNSET purée de passion, jus de passion, sirop hibiscus, sirop framboise | 9 |
| TEA TIME thé au jasmin, sirop fleur de sureau, citron, menthe. | 9 |
| GRENADE purée de litchi, sirop framboise, sirop rose, citron, tonic | 9 |



CARTE DES VINS

Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

Toutes les bouteilles font 75cl, sauf mention contraire.

ROUGES

| | |
|---|-----|
| PAYS D'HÉRAULT - MOULIN DE GASSAC - BIO IGP 2023 | 29 |
| BROUILLY- FERNAND LAROCHE - AOP 2022 | 35 |
| SAUMUR - DOMAINE DES GUYONS - AOP 2022 | 37 |
| CROZES HERMITAGE - PAUL JABOULET AINÉ - AOP 2021 | 44 |
| HAUT MÉDOC - MOULIN DE LA LAGUNE - AOP BIO 2017 | 49 |
| SAINT ESTÈPHE - CHÂTEAU COSSIEU COUTELIN - AOP 2019 | 70 |
| PAUILLAC - PRÉLUDE À GRAND PUY DUCASSE - AOP 2017 | 90 |
| POMMARD - CHATEAU DE POMMARD - AOP 2022 | 120 |

—

BLANCS

| | |
|--|----|
| PAYS D'OC - GREZZAN - CHARDONNAV - IGP 2023 | 29 |
| PIÉMONT PROSECCO - MOSCATO D'ASTI - DOGC 2023 | 35 |
| VENETIE - SAUVIGNON SIRE - IGT 2023 | 35 |
| PAYS D'OC - DOMAINE PAUL MAS - VIOGNIER - BIO IGP 2023 | 39 |
| POUILLY FUMÉ - JOSEPH MELLOTT - AOP 2023 | 45 |
| CHABLIS - DOMAINE GAUTHERON - AOP 2022 | 59 |
| MARSANNAV - CHATEAU DE MARSANNAV - AOP 2022 | 79 |

—

ROSÉS

| | |
|---|----|
| ATLANTIQUE - AÏGA - IGP 2023 | 29 |
| CÔTE DE PROVENCE - UTIMATE PROVENCE 2023 | 33 |
| MÉDITÉRANÉE - LES JOLIES FILLES - IGP 2022 | 35 |
| CÔTES DE PROVENCE - LA BELLE VIE - BIO AOP 2023 | 37 |
| CÔTE DE PROVENCE - MINUTV PRESTIGE - AOP | 39 |
| CÔTE DE PROVENCE - MINUTV PRESTIGE - AOP - MAGNUM | 70 |

—

CHAMPAGNES

| | |
|--|-----|
| A. BAUDRY - BRUT HÉRITAGE - BLANC DE NOIR | 65 |
| A. BAUDRY - BRUT HÉRITAGE - BLANC DE NOIR-MAGNUM | 120 |
| A.BAUDRY ROSÉ - BRUT ROSÉ | 70 |
| R DE RUINART | 140 |
| RUINART ROSÉ | 180 |
| RUINART BLANC DE BLANCS | 240 |



LA CASA
BORDS DE SEINE

1 rue de Seine, 78670 Medan
www.bordsdeseine.com/lacasa

01 34 90 16 96

@lacasa.bordsdeseine

