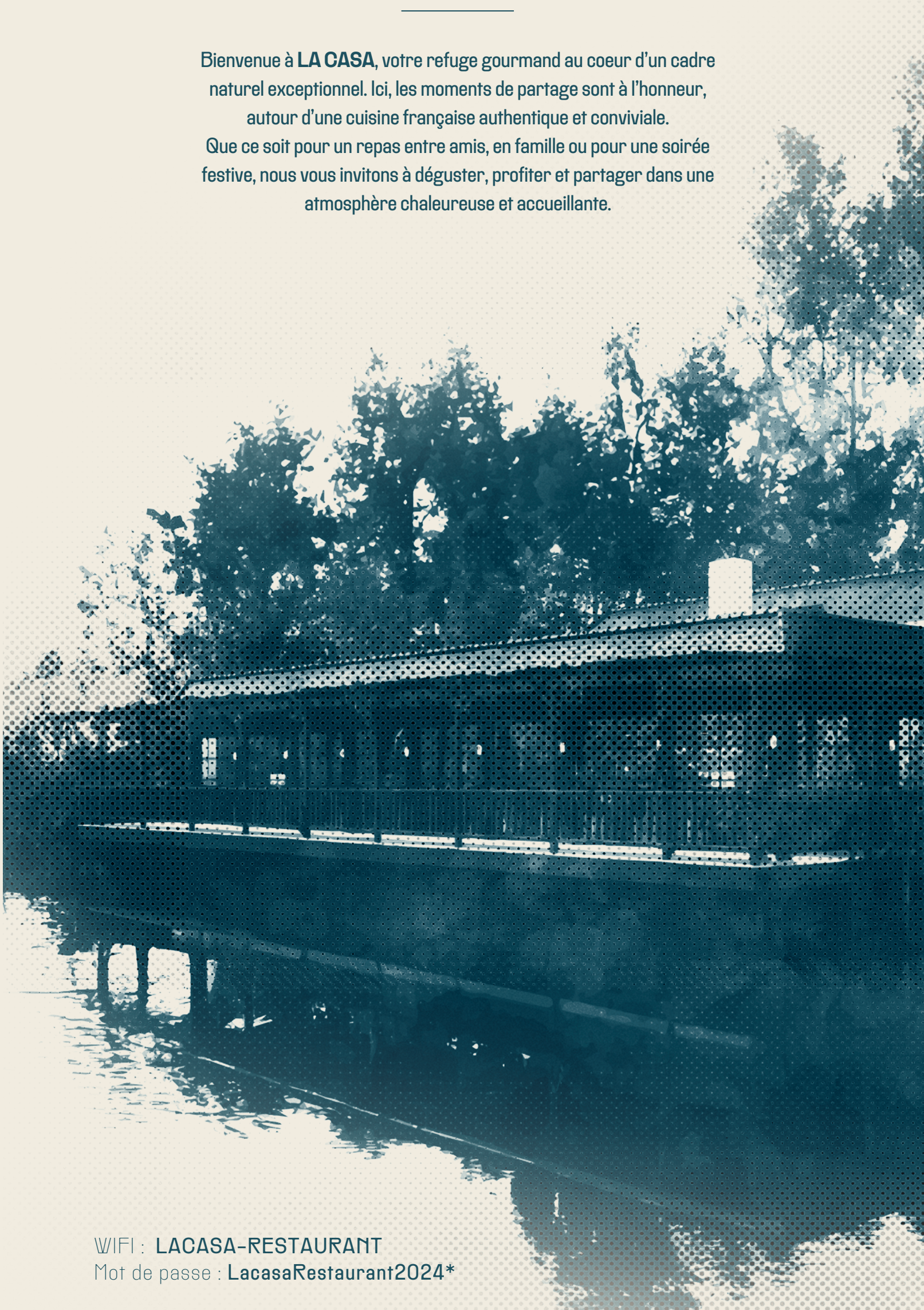


LA CASA

LE MENU

Bienvenue à **LA CASA**, votre refuge gourmand au coeur 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.



WIFI : **LACASA-RESTAURANT**
Mot de passe : **LacasaRestaurant2024***



À PARTAGER ENTRE AMIS

	M	L	XL
CHEESE NAN MAISON	4,5 1 PIÈCE		11 3 PIÈCES
SUCETTES AU REBLOCHON	7 4 PIÈCES		16 10 PIÈCES
CAVIAR D’AUBERGINE	7,5		13
TAPENADE D’OLIVES KALAMATA	7		
RILLETES DE CANARD MAISON BARTHOUIL		14	
RILLETES DE LA MER MAISON	10		
CANCOILLOTTE CHAUDE À L’AIL		14	
JAMBON IBERICO <i>La Guildive</i>		16	
CHARCUTERIE <i>La Guildive</i>	14		22
ASSORTIMENT DE FROMAGES	13		20
PLANCHE MIXTE		20	
ON NE SAIT PAS QUOI CHOISIR CHEF !			29

LE BAR

EAUX

LOCALE PLATE 75cl [Micro-filtrée - 0km]	3
LOCALE PÉTILLANTE 75cl [Micro-filtrée - 0km]	4
EVIAN 1L	5
SAN PELLEGRINO 1L	5

SOFTS

JUS ARTISANAUX 25cl Pommes troubles, Orange, Tomate, Abricot, Ananas, Ananas-Goyave, Pamplemousse, Poire	5
THÉ GLACÉ MAISON 25cl	5
SODAS 33cl Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Limonade Lorina, Schweppes Ginger Beer	5,5
REDBULL 25cl	4,5
SIROPS 4cl Grenadine, menthe, fraise, citron	3



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	
CÔTE DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE - AOP	7
COUPE DE CHAMPAGNE A. BAUDRY BRUT HÉRITAGE - BLANC DE NOIR	12



ENTRÉES

BUTTERNUT RÔTI au miel et cécina, huile aux herbes	12
FENOUIL en trois façons	13
FOIE GRAS MAISON Chutney et pain aux noix	15
SAUMON GRAVLAX Aux agrumes, jeunes pousses, gelée de mangue	15
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE Aïoli, pommes vapeur	13
ŒUF PARFAIT Velouté de poireaux et ses croûtons	11

—

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 NUTELLA OU MIEL
FRAISES AU CHOCOLAT
BOULE DE GLACE



PLATS

SUPRÊME DE POULET FERMIER Façon grand-mère, pommes grenailles et légumes rôtis	25
BAR GRILLÉ Linguine, salicorne, façon marinière	24
BLANQUETTE DE VEAU Riz muscadé	25
BAVETTE “BLACK ANGUS” Sauce échalote, frites fraîches	28
DOS DE CABILLAUD Purée de pois et wasabi, sauce beurre blanc & citron vert	25
POULPE À la plancha, avocat grillé et tomates confites	24
RISOTTO VERDE Cresson et parmesan, herbes fraîches	17
SOUPE À L’OIGNON GRATINÉE	16
CARRÉ DE PORC (À PARTAGER) Capelin d’Auvergne, garniture au choix	57

—

SUPPLÉMENTS GARNITURES

FRITES	3,5
SALADE	3
LARDONS	3
LÉGUMES	3,5
LINGUINES	3



DESSERTS MAISON

TARTE “LA CASA”	12
BRIOCHE PERDUE	11
Boule de glace	
TROMPE L’OEIL “LA CASA”	14
PROFITEROLES	12
Chocolat chaud	
GLACE OU SORBET (LA BOULE)	3
ASSIETTE DE FROMAGES	8
CRÈME BRÛLÉE TONKA	9

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY	2
BOULE DE GLACE	3

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCA	3
DOUBLE EXPRESSO	5
CAFÉ ALLONGÉ	3,5
CAFÉ NOISETTE	4
CAPUCCINO	6
CRÈME, CAFÉ FRAPPÉ	6
CHOCOLAT CHAUD, THÉ, INFUSION	6
IRISH COFFEE, GREEN CHAUD	10



LA CASA

BORDS DE SEINE

Instagram



@lacasa.bordsdeseine

1 rue de Seine, 78670 Medan

www.bordsdeseine.com/lacasa

01 34 90 16 96

