



NOTRE SALADE UN PEU PLUS QUE VERTE

Salade verte, pickles maison, fromage frais sur chips de Wonton
Diverse Blattsalate, hausgemachte Pickles und Frischkäse auf Wonton-Chips
Selection of green salad, homemade pickles and cream cheese on Wonton chips

LA TARTINE GOURMANDE

Tarte feuilletée, pétales de boeuf, champignons de Paris et fromage frais
Rindsfilet Tranchen auf Blätterteig, Champignons und Frischkäse
Puff pastry slices of beef, mushrooms and cream cheese

LE VELOUTÉ PPP

Velouté de panais, pommes granny, noisettes et confit de poitrine de porc
Pastinakenveloute, Granny Smith Äpfel, Haselnüsse und konfiertes Speck
Cream of parsnip soup, Granny Smith apples, hazelnuts and confit of bacon

LE COCKTAIL DU MOMENT

Queues de crevettes, sauce au miso et salade de choux chinois
Krevetten, Miso-Sauce und Chinakohlsalat
Prawn tails, miso sauce and Chinese cabbage salad

LE POULPE DE LA PAMPA

Poulpe rôti, purée de patates douces et chimichouri
Gebratener Oktopus, Süßkartoffelpüree und Chimichurri
Roasted octopus, mashed sweet potato and chimichurri

L'ARTICHAUT MIMOSA

Cœurs d'artichaut, crème de parmesan et mimosa d'oeuf
Artischockenherzen, Parmesancreme und Mimosa Eier
Artichoke hearts, parmesan cream and egg mimosa

LE BOEUF QU'ON AIME

Filet de boeuf rassis, sauce béarnaise, dés de pommes de terre croustillants et duo de carottes
Rindsfilet am Knochen gereift mit Bearnaise Sauce, knusprige Kartoffeln und Rüebl - Duo
Aged beef fillet, Béarnaise sauce, crispy potatoes and carrots duo

LE VEAU DÉPART ZÜRICH, ARRIVÉE TOKYO

Grenadin de veau, sauce aux parfums du Japon, riz frit et pak choï
Kalbsgrenadin, Sauce mit japanischen Aromen, frittierte Reis und Pak Choi
Veal in a Japan inspired sauce, fried rice and pak choi

ENTRECÔTE DE BABE LE COCHON

Entrecôte de porc Grand Cru sauce moutarde, pommes de terre mousseline et betterave glacée
Entrecote vom Schwein Grand Cru mit Senfsauce, Kartoffelpüree und glasierter Randen
Grand cru pork entrecôte with mustard sauce, mashed potatoes and glazed beetroot

LES CUISSES DE LA POULETTE

Hauts de cuisses de poulet aux 5 épices, purée de pommes de terre douces et pleurotes de panicaud
Poulet Schenkel Steak mit 5 Gewürzen, Süßkartoffelpüree und Austernpilzen
Chicken thighs with five spices, sweet potato purée and oyster mushrooms

14 18

28

18

25

26

20

59

58

39

37



QU'IL EST TRUFFÉ CE SANDRE !!!

Filet de sandre, beurre nantais truffé, fregola sarda et endives rôties
 Zanderfilet, getrüffelte Butter aus Nantes, Fregola Nudeln und gebratener Chicorée
 Zander fillet, truffled Nantes butter, Sardinian fregola pasta and roasted chicory

48

OLÉ OLÉ LA JAN JACQUES...

Noix de St Jacques, sauce au chorizo et variations de maïs
 Jakobsmuscheln, Chorizo-Sauce und Maisvariationen
 Scallops, chorizo sauce and corn variations

45

UN PEU DE HOMARD DANS CE MONDE DE BRUTES

Udon, homard et sauce au beurre, ail et soja
 Udon, Hummer und Butter-Knoblauch-Sojasauce
 Udon, lobster and butter, garlic and soy sauce

42

Vegan touch

CÉLERISOTTO

Risotto de céleri, curry rouge, lait de coco et cacahuètes
 Risotto mit Sellerie, rotem Curry, Kokosmilch und Erdnüssen
 Celery risotto with red curry, coconut milk and peanuts

39

Les classiques du CASY...

EASY COSY CASY BURGER

Casy Burger de veau, portobello, fromage, salade
 servi avec : frites
 Casy Burger (Kalbfleisch), Portobello Pilze, Käse, Salat
 serviert mit : Pommes frites
 Casy Veal Burger, portobello mushrooms, cheese, salad
 served with : french fries

30

PARFUM DE GRÈCE : DANS L'IDÉE D'UN GYROS

Poulet aux épices à gyros
 Frites à l'origan & Tzatziki
Poulet mit Gyros-Gewürzen
 Pommes frites mit Oregano & Tzatziki
Chicken with gyros spices
 French fries with oregano & Tzatziki

34

TAAAAAARTARE DE BOEUF COMME ON L'AIME ICI...

Tartare de boeuf, roquette, grana padano, huile de truffe,
 Piment d'Espelette & crostini de focaccia
 Frites ou salade à choix
 Rindstatar, Rucola, grana padano, Trüffelöl,
 Chili "Espelette" & Focaccia Crostini
 Pommes frites oder Salat
 Beef tartar, rucola, grana padano, truffle oil,
 Chili "Espelette" & Focaccia Crostini
 French fries or salad

Entrée 25 Plat 36

RAVIOLI KA/NOA

Ravioli del plin à la viande
 Sauce au Castelmagno & noisettes du Piémont
 Ravioli del plin mit Fleischfüllung
 Castelmagno Sauce & Haselnüsse aus dem Piemont
 Ravioli del plin with meat
 Castelmagno sauce & hazelnuts from Piemont

Entrée 23 Plat 32

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients (présents dans nos plats) susceptibles de provoquer des allergies. Tous nos prix sont en CHF TVA incluse

Origine : Crevettes du Vietnam / Veau, boeuf, poulet, jambon blanc, lard et sandre de Suisse / Foie gras de canard de France / St. Jacques & homard du Canada / Pain : maison