



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

14 18

L'OEUF VOYAGEUR

Oeuf suisse 64 degrés, l'asperge blanche allemande, crème de Stilton anglais et croûtons de pain à la française au beurrrrrre... !!!
Schweizer Ei 64 Grad, weißer Spargel aus Deutschland, englische Stilton-Creme und französische Butter Croutons... !!!
Swiss egg cooked to 64 degrees, German white asparagus, English Stilton cream and bread croutons à la française with butterrerrrr... !!!

23

MA CHE BELLO CAPPUCCINO MAMMA MIA

Velouté d'asperges blanches façon cappuccino, café et grana padano
Weisse Spargel Veloute Cappuccino-Style mit Kaffee und Grana Padano
Cream of white asparagus Cappuccino style, coffee and Grana Padano

18

LE COCKTAIL DU MOMENT

Crevettes, purée d'avocat, pop corn texmex et chips de crevettes
Krevetten, Avocadopüree, Tex-Mex-Popcorn und Krevetten-Chips
Prawns, mashed avocado, Tex-Mex popcorn and prawn crisps

25

L'AUBERGINE MUHAHAHA HA HA

Aubergine, muhammara, yoghurt nature, zaatar et coriandre
Aubergine, Muhammara, Naturjoghurt, Zaatar und Koriander
Eggplant, muhammara, natural yogurt, zaatar and coriander

24

LE TARTARE DE THONTON

Tartare de thon safran et lime, pane carasau et salade de pousses d'épinards
Thunfischtatar mit Safran und Limetten, Pane Carasau und Babyspinatsalat
Saffron and lime tuna tartare, pane carasau and baby spinach salad

26

LE BOEUF QU'ON AIME

Filet de boeuf rassis, sauce béarnaise, dés de pommes de terre croustillants, petit pois et carottes
Rindsfilet am Knochen gereift mit hausgemachte Bearnaise, knusprige Kartoffeln, Erbsen und Karotten
Aged beef fillet, Béarnaise sauce, crispy potatoes, peas and carrots

59

UNE PETITE TAPE SUR L'ÉPAULE ET ON PARTAGE UN REPAS (POUR DEUX PERSONNES)

Epaule d'agneau de lait aux parfums de Provence, pommes de terre et artichaut farci au fromage de chèvre
Lammschulter mit provenzalischen Kräutern, Kartoffeln und Artischocke gefüllt mit Ziegenkäse
Milk-fed lamb shoulder, with herbs from Provence, potatoes and artichoke stuffed with goat cheese

78

LA POUPOULE ET LES ASPERGES

Suprême de poularde, sauce au thym et citron, purée de pommes de terre et asperges vertes
Poulardenbrust an einer Thymian-Zitronen-Sauce, Kartoffelpüree und grüne Spargeln
Poularde supreme with thyme and lemon sauce, mashed potatoes and green asparagus

39



PAUL LE POULPE EST DANS LA PLACE

Tentacules de poulpe, vierge de pois cassés, purée de pois cassés et salade de broccolis rôtis
 Oktopus mit Erbsenpüree und gerösteter Brokkoli Salat
 Octopus tentacles with split pea puree and roasted broccoli salad

PRESQUE COMME UN SALTIMBOCCA

Médailon de veau, sauce au marsala et sauge, coppa, risotto d'orge perlé et poêlée de champignons
 Kalbsmedaillon an einer Marsala-Salbei-Sauce, Coppa, Gerstenrisotto und gebratene Pilze
 Veal medallion with Marsala and sage sauce, coppa, barley risotto and pan-fried mushrooms

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

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

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

Origines : Crevettes : Vietnam Veau, boeuf, jambon blanc, lard : Suisse Poulet : Suisse et Grèce Poulpe : Méditerranée
 Thon : Pacifique Homard : Canada Agneau : France Pain : maison