



- 18 La Betterave** 16
Salade de betteraves, échalotes, noix et ciboulette
Randensalat mit Schalotten, Walnüssen und Schnittlauch
Beetroot, shallot, walnut and chive salad
- 18 Vert Blanc Rouge, viva l'Italia** 21/32
Tomates, burrata, basilic
Tomaten, Burrata, Basilikum
Tomatoes, burrata, basil
- Le Tartare à la vieille anglaise** 26/38
Tartare de boeuf classique à la vieille moutarde anglaise
Klassisches Rindstatar mit englischem Senf
Classic beef tartare with old-fashioned English mustard
- Pour 1, pour 2, pour 3, ...
Nos saladiers à partager**
- 18 La grecque** 18 p.p.
Tomates, feta, concombres, olives, poivrons et dakos
Tomaten, Feta, Gurken, Pepperoni, Oliven und Dakos
Tomatoes, feta, cucumbers, peppers, olives and dakos
- 18 La verte un peu plus que verte aux graines et pickles** 16 p.p.
Mélange de salades vertes, graines torréfiées, pickles maison et petits pois
Gemischter Blattsalat, geröstete Samen, hausgemachte Gewürzgurken und Erbsen
Mixed green salad, roasted seeds, homemade pickles and green peas
- Le plus classique des terres et mers, le Vitello tonnato** 28/40
Veau, sauce tonnato et câpres
Kalbfleisch an Thunfischsauce und Kapern
Veal with tonnato sauce and capers
- 18 La soupelette fraîche** 18
Gaspacho de concombre et tartine de cottage
Gurken-Gazpacho mit Hüttenkäsetoast
Cucumber gazpacho and cottage cheese on toast
- Le cocktail marin du moment** 27
Crevettes, sauce au kari gosse, sucrine rôtie et quinoa
Garnelen, Kari-Gosse-Sauce, gerösteter Sucrine-Salat und Quinoa
Prawns, gosse curry sauce, roasted sucrine lettuce and quinoa
- Le boeuf qu'on aime** 59
Filet de boeuf rassis, sauce béarnaise, dés de pommes de terre croustillants, variations de fenouils
Rindsfilet am Knochen gereift mit Bearnaise, knusprige Kartoffeln, Variation vom Fenchel
Aged beef fillet, Béarnaise sauce, crispy potatoes, fennel variations
- La grosse bête à partager!** 165
Tomahawk pour 2 personnes environ 1kg, frites, légumes du soleil et sauce chimichurri
Tomahawk-Steak für 2 Personen (ca. 1 kg), Pommes frites, Sommergemüse und Chimichurri-Sauce
Tomahawk steak for two (approx. 1kg), chips, sun-ripened vegetables and chimichurri sauce





Ave caesaris pullum 38

Suprême de poularde, sauce façon César, laitue sucrine rôtie, croûtons, grana et câpres frits
Poulardenbrust mit Caesar-Sauce, gerösteter Sucrine-Salat, Croutons, Grana und frittierte Kapern

Chicken breast, Caesar-style sauce, roasted sucrine lettuce, croutons, fried grana and capers

Le loup de Catalogne 41

Filet de loup de mer sauce romesco, trinxat de pommes de terre aux choux poêlé et paprika fumé

Wolfsbarschfilet mit Romesco-Sauce, Kartoffel-Kohl-Trinxat und geräucherte Paprika
Sea bass fillet with romesco sauce, potatoes and cabbage trinxat, and smoked paprika

Un peu de homard dans ce monde de brutes 43

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

Mirza Ghassemi 35

Ragoût d'aubergines fumées, riz au pois-chiches et amandes

Geräuchertes Auberginenragout, Kichererbsenreis und Mandeln
Smoked eggplant stew, chickpea rice, and almonds

Les classiques du CASY

Easy cosy casy Burger 32

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

Parfum de Grèce: dans l'idée d'un Gyros 34

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

Taaaaartare de boeuf comme on l'aime ici! 25 36

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

KA/NOA

Ravioli KA/NOA 23

Ravioli del plin à la viande, sauce au 32

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

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 et Irlande / Poulet : Suisse et Grèce / Thon : Pacifique / Loup : Méditerranée
Homard : Canada / Pain : maison



végétarien

