



- La soupelette estivale de Sofia** 18
Gaspacho de pastèque et tomates, tartine de feta et poivre de Sichuan
Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho, Toast mit Feta und Sichuan-Pfeffer
Watermelon and tomato gazpacho, feta and Sichuan pepper on toast
- Mortazza Burratinata** 23/34
Brochette de mortadelle rôtie, burrata, tomates, balsamique et pistaches torréfiées
Mortadella-Spiess mit Burrata, Tomaten, Balsamico und geröstete Pistazien
Skewer of roasted mortadella, burrata, tomatoes, balsamic vinegar and roasted pistachios
- Le cocktail du moment** 26/39
Crevettes rôties, sauce vierge aux parfums de Catalogne
Kalte gebratene Garnelen an Sauce Vierge mit katalanischen Aromen
Roasted prawns with Catalan-style sauce vierge
- Pour 1, pour 2, pour 3, ...
Nos salades du moment**
- 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
- La César comme nous l'aimons ici** 19 p.p.
Laitue romaine, grana padano, croûtons, oeufs et anchois
Römersalat, Grana Padano, Croûtons, Eier, Sardellen
Romaine lettuce, Grana Padano, croutons, eggs, anchovies
+ poulet pané 12.-
+ crevettes 19.-
- Avec le veau, tout est beau !** 51
Grenadin de veau, jus à la sauge, gnocchis sautés et légumes du soleil
Kalbsgrenadin, Salbeisauce, gebratene Gnocchi und Sommergemüse
Veal grenadin, sage jus, sautéed gnocchi and sun-ripened vegetables
- Il Riiiiiiiisotto di Peppe** 32
Risotto, brocolis, amandes, stracchino et scamorza fumée
Risotto, Brokkoli, Mandeln, Stracchino und geräucherter Scamorza
Risotto, broccoli, almonds, Stracchino and smoked Scamorza
- Coquelet picnic** 38
Coquelet rôti au piri-iri, pommes de terre au four à la crème aigre, lard et salade de haricots
Gebratenes Stubenküken an Piri-Piri Sauce, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Speck und grüner Bohnensalat
Roast cockerel with piri-iri, oven-baked potatoes with sour cream, bacon and green bean salad
- Le boeuf qu'on aime** 59
Filet de boeuf rassis, portobello, purée de carottes et pommes de terre croustillantes, Béarnaise
Rindsfilet mit Béarnaise Sauce, Portobello, Karottenpüree und knusprige Kartoffeln
Beef tenderloin, Portobello, carrot purée and crispy potatoes with Béarnaise sauce
- La grosse bête irlandaise à partager!** 165
Tomahawk pour 2 personnes environ 1kg, petite salade verte, pommes de terre croustillantes et sauce chimichurri
Tomahawk-Steak für 2 Personen (ca. 1 kg), kleiner grüner Salat, knusprige Kartoffeln und Chimichurri Sauce
Tomahawk steak for two (approx. 1kg), a small green salad, crispy potatoes and chimichurri sauce





Le saumon de Dimitrios Mac Gregor

39

Tranches de saumon, câpres, olives, feta,
concombre, tomates, aneth et dakos
Lachsstranchen, Kapern, Oliven, Feta, Gurke,
Tomaten, Dill und Dakos
Slices of salmon, capers, olives, feta, cucumber,
tomatoes, dill and dakos

Poulpe Fuji-Yama

44

Poulpe au miso et sauté de légumes au soja
Oktopus mit Miso und Soja - Gemüsepfanne
Octopus with miso and stir-fried vegetables
with soya sauce

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 aux 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

Origines : Crevettes : Vietnam / Veau, boeuf, jambon blanc, lard : Suisse et
Irlande / Poulet : Suisse et Grèce / Poulpe : Mer du Nord & Méditerranée /
Homard : Canada / Pain : maison / Saumon : Ecosse

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

Nos tartares :

- **Tartare** de boeuf classique à la vieille 26/38
moutarde anglaise
Klassisches Rindstatar mit englischem Senf
Classic beef tartare with old-fashioned English
mustard

- **Tartare** de boeuf CaSy, roquette, 25/36
grana padano, huile de truffe, piment
d'Espelette

Rindstatar CaSy, Rucola, grana padano, Trüffelöl,
Chili "Espelette"

Beef tartare CaSy, rucola, grana padano, truffle
oil, Chili "Espelette"

**Frites ou salade à choix - mit Pommes frites oder Salat
with french fries or salad**

KA/NOA

Ravioli KA/NOA



23/32

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



végétarien

