



MADE WITH LOVE BY CHEF ZOUHAIR\*

Chemin de matarane  
RESERVATION : +33 (0)4 94 79 75 76  
@casita\_amor\_\_



\*Fait avec amour par le Chef Zouhair

## MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR\*

### APPETIZERS

Premiers plaisirs

#### BRIOCHE · 12€

Pain brioché à la bisque, sauce hollandaise à la tête de gambas

Bisque brioche bread with prawn heads hollandaise sauce

#### TOMATO PISSALADIÈRE · 27€

Tarte à la tomate confite et compotée d'oignons

Tomato tart with onion compote

#### GRILLED VEGETABLES & OLIVE OIL TUNA BELLY · 32€

Salade de légumes grillés & ventrèche de thon albacore\* à l'huile

Grilled vegetables salad with albacore tuna\* belly in oil

### RAW

Crus

#### BLUEFIN TUNA TONNATO · 33€

Thon rouge\*, sauce tonnato

Bluefin tuna\* with tonnato sauce

#### SEA BASS AVOCADO · 36€

Tartare de loup de mer, avocat, fraises, framboises & herbes fraîches

Sea bass tartar with avocado, strawberries, raspberries and fresh herbs

#### BEEF AND CAVIAR · 120€

Carpaccio de filet de bœuf, sauce au levain & caviar

Beef tenderloin carpaccio with sourdough sauce & caviar

### SALADS

Salades

#### FETACADO · 32€

Grande salade sucrine, avocats, feta, oignons, concombres, tomates, poivrons & olives noires

Large sucrine lettuce salad with avocados, feta, onions, cucumbers, tomatoes, bell peppers & black olives

#### SEASONAL TOMATOES · 28€

Salade de tomates multicolores de saison, ricotta fumée, sucrine & basilic

Seasonal multicolored tomato salad with smoked ricotta, sucrine lettuce & basil

#### CHEF'S ZOUHAIR GREEN BURRATA · 46€

Burrata crémeuse, fèves, haricots verts, pois, asperges, brocolis, courgettes, pousse d'épinards, menthe, basilic & vinaigrette praline

Creamy burrata with broad beans, green beans, peas, asparagus, broccolis, zucchini, baby spinach, mint, basil & praline vinaigrette

#### TIMBALE DE CAVIAR «GOLDEN IMPERIAL» CASPARIAN

50g · 350€  
125g · 850€  
250g · 1600€

#### CECINA KAGOSHIMA · 38€

Cecina de bœuf Wagyu de Kagoshima affiné 48 mois

Kagoshima Wagyu beef cecina, aged for 48 months

#### HALLOUMI · 37€

Halloumi au four, parfum de tomates

Baked halloumi with tomato fragrance

#### BEEF TACOS · 35€

Tacos au mijoté de bœuf

Slow-cooked beef tacos

#### FRIED BABY SQUID · 26€

Fritures de supions, sauce tartare épicée

Fried baby squid, spicy tartar sauce

#### SEA BREAM SASHIMI · 38€

Sashimi de daurade, pommes granny smith & herbes fraîches

Sea bream sashimi with granny smith apples & fresh herbs

#### LANGOUSTINE & CARABINEROS · 85€

Langoustine et carabineros crus, kizami wasabi

Raw langoustine and carabineros, kizami wasabi

#### COLD SPAGHETTINIS GAMBERO ROSSO & CAVIAR · 110€

Spaghettinis froides aux gambero rosso crus & caviar

Cold spaghettinis with raw gambero rosso & caviar

#### ARTICHOKES · 29€

Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive & citron

Raw purple artichokes, aged parmesan, olive oil & lemon

#### PRAWN & FENNEL · 49€

Salade de gambas, fenouil, pomme granny smith & herbes fraîches

Prawn salad with fennel, granny smith apple & fresh herbs

#### GREEN BEANS & CAVIAR · 85€

Salade d'haricots verts, coriandre, aneth, vinaigrette crémeuse & caviar

Green bean salad with coriander, dill, creamy vinaigrette & caviar

#### LOBSTER AVOCADO · 96€

Salade de homard bleu\* décortiqué, avocat brûlé & herbes fraîches

Blue lobster\* salad with charred avocado & fresh herbs

### PASTA E AMORE

Les pâtes

#### BUTTER & PARMESAN · 32€

Pappardelles fraîches, beurre et parmesan, simplement

Fresh pappardelles with butter and parmesan, simply

#### VONGOLE · 48€

Linguine aux palourdes, à la façon de Mauro Uliassi

Linguine with clams, Mauro Uliassi's style

#### SEA URCHIN · 78€

Spaghettis aux langues d'oursins

Sea urchin tongues spaghettis

#### SEABASS to share · les 100g 25€

Mezze Paccheri au Loup de Mer

Seabass pasta

#### SPINNY LOBSTER to share · les 100g 48€

Linguinis à la Langouste\*

Spinny lobster\* linguinis

### FROM THE SEA

La mer

#### SEA BASS · 44€

Filet de bar, parfum de tomate et basilic

Sea bass fillet with tomato fragrance and basil notes

#### OCTOPUS · 42€

Poulpe grillé, sauce vierge, huile d'olive

Grilled octopus, virgin sauce, olive oil

#### SEARED TUNA POIVRE · 76€

Mi-cuit de thon rouge\*, sauce au poivre

Seared bluefin tuna\* with pepper sauce

#### LANGOUSTINE GINGER LEMONGRASS · 58€

Langoustines rôties, gingembre et citronnelle

Roasted langoustines, ginger, lemongrass

#### CATCH OF THE DAY les 100g · 25€

Poisson entier grillé

Whole grilled fish

#### SPINNY LOBSTER les 100g · 48€

Langouste\* grillée

Grilled spinny lobster\*

### FROM THE LAND

La Terre

#### BAVETTE BLACK ANGUS · 42€

Bavette de boeuf

Black Angus flank steak

#### ENTRECOTE BLACK ANGUS 300g · 74€

Entrecôte black angus 300g

Black Angus ribeye 300g

#### LAMB CHOPS · 39€

Côtelettes d'agneau dans leur jus

Lamb chops in their jus

#### MILLE-FEUILLE WAGYU JALAPEÑO · 110€

Mille-feuille de faux filet de boeuf Wagyu, sauce au piment jalapeño

Wagyu beef mille-feuille with jalapeño sauce

#### CASITA'S BURGER · 45€

Burger de viande maturée, compotée d'oignons, pétales de tomates confites, comté affine 18 mois, sauce spéciale

Dry-aged beef burger with onion compote, confit tomatoes petals, 18-month aged comté and special sauce

#### SURF AMOR AND TURF · 120€

Brochette homard bleu\* et poulet fermier français. Magique.

Blue lobster\* and French free-range chicken. Magical.

### SIDES Accompagnements

#### Homemade fries · 12€

Frites maison

#### Brocolinis · 16€

Broccolinis

#### Green salad · 12€

Salade verte

#### Avocado salad · 16€

Salade d'avocat