



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

TOMATO PISSALADIÈRE · 27€

Tarte à la tomate confite & compotée d'oignons

Tomato tart with onion compote

FLAME-GRILLED VEGGIES & OLIVE OIL TUNA BELLY · 32€

Poivrons, aubergines, oignons & tomates, doucement grillés puis finement hachés, ventrèche de thon albacore

Peppers, eggplants, onions & tomatoes gently flame-grilled & finely chopped, albacore tuna belly in olive oil

CECINA KAGOSHIMA · 38€

Cecina de bœuf Wagyu de Kagoshima affiné 48 mois

Kagoshima Wagyu beef cecina, aged for 48 months

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

YELLOWTAIL · 42€

Sashimi de sériole, sauce au levain, piment doux & croustillant de brioche

Yellowtail sashimi, sourdough sauce, sweet chili & crispy brioche

SALADS

Salades

FETACADO · 32€

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

Large sucrine lettuce salad with avocadoes, 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

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 · 46€

Sashimi de daurade, pommes granny smith & herbes fraîches

Sea bream sashimi with granny smith apples & fresh herbs

LANGOUSTINE & CARABINEROS · 120€

Langoustine et carabineros crus, kizami wasabi

Raw langoustine and carabineros, kizami wasabi

COLD SPAGHETTINI GAMBERO ROSSO & CAVIAR · 90€

Spaghettini froides aux gambero rosso crus & caviar

Cold spaghettini 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, pommes granny smith & herbes fraîches

Prawn salad with fennel, granny smith apples & fresh herbs

GREEN BEANS & CAVIAR · 85€

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

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

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€

Linguine à la Langouste*

Spinny lobster* linguine

FROM THE SEA

La mer

SEA BASS · 44€

Filet de loup de mer, 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 · 58€

Mi-cuit de thon rouge*, sauce au poivre

Seared bluefin tuna* with pepper sauce

LANGOUSTINE GINGER LEMONGRASS · 76€

Langoustines rôties, gingembre, citronnelle & piments doux

Roasted langoustines, ginger, lemongrass & sweet chili

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* & poulet fermier français. Magique.

Blue lobster* & 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

TIMBALE DE CAVIAR
«GOLDEN IMPERIAL» CASPARIAN

50g · 350€

125g · 850€

250g · 1600€

Prix net TTC - Service Inclus - Net price including tax - Service Included

*Nature du thon, du homard & de la langouste disponibles sur l'ardoise.

*Type of tuna, lobster & spinny lobster available on the specials board.

Prix net TTC - Service Inclus - Net price including tax - Service Included

*Nature du thon, du homard & de la langouste disponibles sur l'ardoise.

*Type of tuna, lobster & spinny lobster available on the specials board.