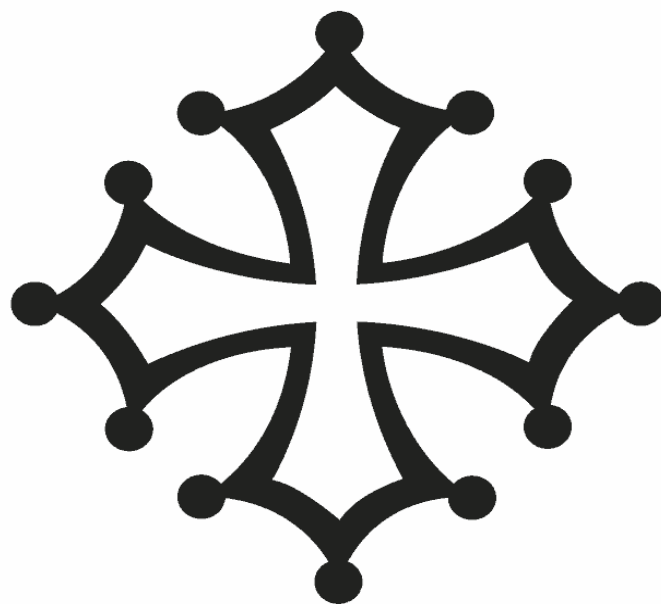


MENU

CASA D'OC



EAUX MINÉRALES

Vittel.....	(50 cl)	3,50€
	(1 Litre)	5,00€
San pellegrino.....	(50 cl)	3,90€
	(1 Litre)	5,90€

APÉRITIFS

Mojito	6,90€
Apérol Spritz	6,90€
Sangria rouge (33cl)	4,90€
(1 Litre)	12,50€
Sangria blanche (33cl)	4,90€
(1 Litre)	13,50€
Sangria au champagne (25cl)	7,50€
Kir, Martini, Muscat(5cl).....	3,80€
Noilly Prat rouge ou ambré (5cl).....	3,80€
Pastis, Ricard (2cl)	3,50€
Jack Daniels (4cl)	7,50€
Coupe de champagne (12cl)	6,90€
Kir royal (12cl)	7,50€



BIÈRES

Pression, Panaché, Monaco (25cl)	3,80€
(50cl)	6,90€
Picon Bière.....	(25cl).....4,30€
(50cl)	7,50€
Gorges fraîche, Desperados	(33cl)5,00€



BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Perrier, Ice tea, Orangina, Oasis (33cl)	3,60€
Limonade, Diabolo (au verre) (33cl)	3,20€
Jus de fruit (Orange, Pomme, Ananas, Abricot) (25cl)	3,50€
Sirop.....	2,50€

ENTRÉES

Starters

Salade verte4,90€

Green salad

Carpaccio de Bœuf.....9,90€

Beef Carpaccio



Bouchées camembert pané.....10,40€

Breaded Camembert

Beignets de crevettes10,90€

Shrimp tempura

Salade de chèvre chaud (Salade, Tomate, Graines de tournesol, Chèvre).11,40€

Goat cheese salad

Tartare impérial (St jacques, saumon, St Pierre).....11,90€

Imperial tartar

Salade César (Salade romaine, Sauce césar, Parmesan, Œuf dur, Poulet pané, Croutons de pain).12,90€

Caesar salad



Foie gras et sa confiture de figue...13,90€

Foie gras

Photos non contractuelles

PIZZAS

MARGARITA (Tomate, Fromage, Olives).....9,90 €

Tomato, Cheese, Olives

FIorentina (Tomate, Fromage, Jambon, Olives)10,40€

Tomato, Cheese, Ham, Olives

REINE (Tomate, Fromage, Jambon, Champignon, Olives)10,90€

Tomato, Cheese, Ham, Mushroom, Olives

CHÈVRE-MIEL (Base crème, Fromage, Chèvre, Miel, Olives)11,20€

Cream, Cheese, Goat cheese, Honey

POULET (Tomate, Fromage, Poulet, Poivron, Oignon, Olives)11,20€

Tomato, Cheese, Chicken, Onion, Pepper, Olives

3 FROMAGES (Base crème, Fromage, Chèvre, Roquefort, Olives)11,40€

Cream, Cheese, Goat cheese, Roquefort

TEX MEX (Tomate, Fromage, Viande de bœuf, Oignon, Olives)11,90€

Tomato, Cheese, Meat beef, Onion, Olives

CASA D'OC (Tomate, Fromage, Jambon cru, Champignon, Poivron, Mesclun, Olives).. 11,90€

Tomato, Cheese, Serrano ham, Mushroom, Pepper, Olives

DAME BLANCHE (Base crème, Fromage, Oignon, Lardons, Pomme de terre, Olives)..11,90€

Cream, Cheese, Potatoes, Onion, Bacon, Olives

SAUMON (Base crème, Fromage, Saumon, Olives) 12,90€

Cream, Cheese, Salmon, Olives

SAVOYARDE (Base crème, Fromage, Reblochon, Oignon, Lardons, Pomme de terre, Olives) ..13,90€

Cream, Cheese, Reblochon, Potatoes, Onion, Bacon, Olives



Ingrédient supplémentaire...2,00€

Additional ingredient

COQUILLAGES

Assiette de coquillages (5 Huîtres, 4 Couteaux, 3 Crevettes). **11,50€**

Shell plate (5 Oysters, 4 Sea knives, 3 Shrimps)

6 Huîtres 6 Oysters **8,50€**

12 Huîtres 12 Oysters..... **16,00€**

12 Couteaux en persillade 12 Sea Knives..... **12,00€**

Cocottes de moules

Marmite de 1KG servie avec des frites

Mussels (1Kg) with chips

Moules marinières *Mariniere mussels* **11,90€**

Moules à l'espagnole (Chorizo, Poivron, Tomate épicée) **13,50€**

Mussels with chorizo, sweet pepper and tomatoes

Moules au roquefort *Mussels with roquefort* ... **13,90€**



POISSONS



Filet de lieu noir (*Filet of lieu noir*) ... **14,90€**

Rouille à la sétoise..... **14,90€**

(Cuttlefish in setoise style homemade)

Pavé de saumon (*Salmon*)(~250g) **16,40€**

Thon à l'espagnole (*Spanish style tuna*) (~200g) **16,90€**

Dorade entière à la plancha (*Grilled bream*) (~350g) **17,90€**

Gambas flambées au whisky (*Large prawns with whisky*)..... **18,90€**

Gambas à la crème légèrement piquante **19,90€**

(Large prawns with cream slightly spicy)

Nos gambas sont servies avec des tagliatelles

Nos poissons arrivent frais et entiers et sont servis avec des légumes

We cook only with fresh fish

PÂTES

- Tagliatelles en persillade9,90€
Tagliatelles à la bolognaise ..11,40€
Tagliatelles à la carbonara11,90€
Tagliatelles au roquefort11,90€
Lasagnes aux fruits de mer ...13,90€
(Cocktail aux fruits de mer, saumon, épinard, crème)

VIANDES

Servi avec des frites / with french fries

- Escalope de dinde à la milanaise (*Turkey escalope*) (~200g)14,90€
Filet de canette grillé (*Roasted duck breast*) (~300g)18,90€
Filet de canette grillé +sauce (*Roasted duck breast*) (~300g)19,90€
Entrecôte grillée (*Roasted rib steak*) (~300g)18,90€
Entrecôte grillée + sauce (*Roasted rib steak*) (~300g)19,90€
Entrecôte grillée XL + sauce (*Roasted rib steak*) (~500g)25,90€
Parillada de viandes + sauce (Canette, Bavette d'aloyau, Entrecôte)34,90€

(*Roasted duck breast, Chicken, Rib steak*)

Sauce au choix :

Roquefort ou Poivre ou Beurre maître d'hôtel



BURGERS

Servi avec des frites / with french fries

- Burger Savoyard (Tomate, Oignon frit, Steak Charolais 200g, Bacon, Reblochon).16,90€
(*Tomato, Fried onion, Charolais steak, Bacon, Reblochon*)



- Chicken Burger (Tomate, Oignon frit, Filet de poulet pané)15,90€
(*Tomato, Fried onion, Paned chicken*)

- Casa Burger (Tomate, Oignon frit, Steak Charolais 200g) 14,90€
(*Tomato, Fried onion, Charolais steak*)



MENU KID

8,00€

Enfant moins de 12 ans

Hamburger frites

Nuggets frites

Tagliatelles à la bolognaise

Moules marinières frites



Pot de glace vanille fraise

Compote à boire

AVEC SA SURPRISE



Paëlla Royale

Uniquement le week-end

17,90€

Lamelles d'encornet, Poulet,
Gambas, Crevettes, Fruits de mer,
Chorizo, Petits pois, Moules



Parillada de poissons

Pour 2 personnes

69,90€

1 Dorade, 4 Gambas, 6 Couteaux
2 Filets de Saumon, Moules,
2 Filets de Lieu noir, 2 Pavés de thon



Servi avec des légumes

MENU À 16,90€

Mini nems végétariens

Veggie nems

Beignets de crevettes

Tempura shrimp

Salade de chèvre chaud

Goat cheese salad

Bouquet de crevettes avec son aïoli

Shrimp plate with aioli

Bouchées camembert pané

Breaded camembert



Pièce du boucher + sauce

Beef meat

Escalope de dinde à la milanaise

Milanese cutlet

Lasagnes aux fruits de mer

Seafood lasagna

Filet de lieu noir

Saithe fillet

Calamars à la romaine

Roman calamari

Moules marinières

Mariniere mussels



Mousse au chocolat

Dessert du jour

Dessert of the day

Nougat glacé

Iced nougat

Île flottante

Floating island

Coupe 2 boules

Ice cream

MENU À 24,90€

Tartare impérial

Imperial tartar

Carpaccio de bœuf

Beef carpaccio

Salade César

Caesar salad

Terrine océane

Ocean terrine

Foie gras et sa confiture de figue



Entrecôte grillée (~200g) + sauce

Roasted rib steak

Filet de canette grillé (~200g) + sauce

Roasted duck breast

Thon à l'espagnole

Spanish style tuna

Pavé de saumon (~200g)

Salmon

Dorade entière à la plancha (~250g)

Grilled bream

Rouille à la sétoise

Cuttlefish in setoise style



Tiramisu

Iced tiramisu

Café gourmand

Gourmet coffee

Dessert du jour

Dessert of the Day

Crème brûlée

Coupe 2 boules

Ice Cream

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca.....2,00€

Café double.....3,50€

Grand crème....3,70€

Cappuccino.....3,90€

Verveine, Thé...2,90€

Irish coffee.....8,90€



DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Limoncello (4 cl)6,90€

Vodka, Rhum, Whisky (4 cl)6,90€

Poire Williams, Cognac, Armagnac (4 cl)6,90€



DESSERTS

Île Flottante.....5,90€

Nougat glacé6,90€

Mousse au chocolat..5,90€

Crème brûlée.....6,90€

Café gourmand.....9,90€

Tiramisu6,90€



COUPES GLACÉES

Coupe 2 boules ...4,90€

Coupe 3 boules ...6,40€

Chocolat liégeois (*Chocolat, Vanille, Chantilly*)7,90€

Café liégeois (*Café, Vanille, Chantilly*)7,90€

Coupe Bounty (*Noix de coco, Chocolat, Chantilly*)7,90€

Pêche melba (*Pêche, Vanille, Fraise, Chantilly*)7,90€

COUPES GLACÉES ARROSÉES

Iceberg (*Menthe-chocolat, Get 27*)8,90€

Colonel (*Citron, Vodka*)8,90€

Maréchal (*Poire, Poire Williams*) 8,90€



Nos différents parfums de glaces :

**Chocolat, Vanille, Café, Citron, Pistache,
Rhum-raisin, Fraise, Cassis, Pêche, Poire, Menthe-chocolat, Noix de coco,
caramel beurre salé, mangue**

VINS

Vins au pichet (Domaine de Bessilles)

25 cl (Rouge, Rosé, Blanc) ...4,20€

50 cl (Rouge, Rosé, Blanc) ...7,80€

1 litre (Rouge, Rosé, Blanc) ...13,90€

VINS ROUGES

Vieilles vignes (AOP Saint chinian) 13° (75 cl) ...16,50€

Bourricot - Bio (AOP Saint chinian) 13° (75 cl) ...15,00€

Domaine de Montagnac (Cabernet Sauvignon) 14° (75 cl) ...16,50€

VINS BLANC



Confidentiel (Viognier) 12,5° (75 cl) ...14,00€

Cri des Hirondelles (IGP Pays D'OC) 11,5° (75 cl) ...15,00€

Picpoul de Pinet 13° (75 cl)16,00€

VINS ROSÉ

Bergerie (AOP Saint chinian) 12,5° (75 cl) ...15,00€

Méli Mélo (IGP Pays D'OC) 12,5° (75 cl)14,00€

Quérus (Vin de pays d'oc) 13° (75 cl)16,00€

