

# Mÿ CASA

Comme à la maison, mais en mieux !

**S**alon tapas  
et jeux



Les vendredis  
& samedis soirs

**Du** lundi au vendredi midi  
Les vendredis et samedis soirs



Cocktails dînatoires  
& repas de groupe  
Séminaire, réunions, anniversaires...

Réservations sur place ou au 04 78 90 79 68

Demande d'évènement : [contact@mycasa-restaurant.com](mailto:contact@mycasa-restaurant.com)

# Mÿ CASA



## Tapas

### Planche de fromages

St Marcellin "L'affineur du chef", Tomme, Camembert, Comté

20€

### Planche de Charcuteries

Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne

22€

### Planche Mixte

Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne, Saint-Marcellin "L'affineur du chef", Tomme, Camembert, Comté

24€

### Panier asiatique

Crevettes Panko, samoussas aux légumes, ravioles chinoises frits aux légumes et nems au poulet.

22€

### Camembert rôti et ses toasts (cuisson 10 min)

17€

### Saucisson brioché et sauce au vin rouge

Saucisson de la maison Bolard (400g)

18€

### Bol de frites, sauce du moment

6.50€

### Bol de frites de patates douces et sauce tzatziki

10€

## Salades

### Salade César

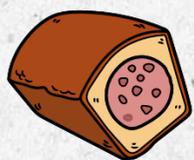
Salade romaine, aiguillettes de volaille panées, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce César

18€

### Salade automnale Saint-Marcellin pané aux noix

Tomates cerise, lardons grillés et pickles de raisins

19€



Prix TTC et service compris

Les produits "fait maison" sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

# Mÿ CASA

## Viandes

### Tartare de bœuf préparé (180g)

Servi avec nos frites maison et un bouquet de salade

19€

### Araignée de boeuf grillée (300g)

Purée de pommes de terre, légumes du moment et sauce au choix

23€

### Camembert rôti (cuisson 10 min)

Assortiment de charcuterie, pommes de terre grenailles et bouquet de salade

26€

### Escalope de cochon pané XXL (300g)

Sauce barbecue, frites maison et bouquet de salade

19€

### Cordon bleu maison au comté, sauce forestière

Servi avec nos frites maison et un bouquet de salade

20€

**Petit plaisir supplémentaire ? Supplément os à moelle, 5€ la pièce**

## Poissons

### Tartare de thon aux herbes fraîches (160g)

Servi avec nos frites maison et un bouquet de salade

19€

### Poisson du moment, selon arrivage

Voir avec nos serveurs

## Nos suggestions du moment

### Risotto du moment

Voir avec nos serveurs

### Pâtes du moment

Voir avec nos serveurs

### Burger My Casa

Voir avec nos serveurs

### Formule déjeuner

		18€
Plat du jour	12.5€	
+		
Dessert du jour	5.5€	

Tous nos plats peuvent être accompagnés par la garniture du moment. (voir serveur)

Prix TTC et service compris

Les produits "fait maison" sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



# MÏ CASA

---

## Desserts

---

<b>Café/Thé Gourmand</b>	9€
<b>Moelleux au chocolat, façon tartelette</b> Accompagné d'une chantilly maison	8,50€
<b>Brioche façon pain perdu</b> Caramel beurre salé, éclats de noisette et chantilly maison	9€
<b>Salade de fruits frais</b>	8,50€
<b>Tiramisu sauce Nutella Spéculoos</b>	8,50€
<b>Faisselle de Rians</b> Au choix : Crème fraîche ou Coulis ou Nature	6€
<b>Demi Saint-Marcelin</b> Atelier du chef	7€
<b>Boule de glace</b> Vanille, chocolat, fraise, framboise, passion, citron ou caramle beurre salé	
1 boule	4€
2 boules	7€
3 boules	9,50€

**Possibilité de réserver un gâteau d'anniversaire ! (une semaine à l'avance).**  
8€ la part (à partir de 8 parts).

**Prix TTC et service compris**  
**Les produits "fait maison" sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.**

# Mÿ CASA

## Apéritifs

Ricard, pastis (2cl)	4,00€
Kir (4cl) - Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	6,50€
Kir Royal (12cl)	12€
Martini (4cl) - blanc, rouge	6€
Suze (6cl)	6€
Saint Germain Spritz (12cl)	12€
Apérol Spritz (12cl)	12€
Gin Tonic Beefeater (12cl)	11€
Bombay Tonic	13€
Vodka GreyGoose (4cl)	13€
Coupe de Champagne -Mumm (12cl)	12€
Jager Bomb	12€

Santé !



# Mÿ CASA

## Cocktails

Uniquement le soir

<b>Sex on the «bitch»</b>	13€
Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry	
<b>Pornstar Martini</b>	13€
Absolut vodka 4cl, liqueur de fruits de la passion 2cl, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, sirop de vanille (+shooter de Prosecco)	
<b>Choisis ton mule !</b>	13€
Gin, rhum, whisky ou vodka 4cl, jus de citron vert, ginger beer	
<b>Basilicum</b>	13€
4cl gin bombay, limonade, citron vert, basilic, concombre	
<b>French 75</b>	13€
4cl gin beefeater, jus de citron, sucre de canne, 6cl prosecco	
<b>Bahamas Mama</b>	13€
2cl rhum, 2cl malibu, orange, ananas, purée de fruits rouges	
<b>Pina Colada</b>	13€
Rhum Havana Club Especial 4cl, purée de coco, jus d'ananas, Malibu 2cl	
<b>Mojito</b>	12€
Classique ou Fruits rouges ou Passion Rhum Havana Club Especial 4cl, menthe ou basilic, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	
<b>Cuba Libre</b>	12€
Havana Club Especial (ambré) 4cl, citron vert, coca	
<b>Caipirinha</b>	12€
Cachaça 4cl, dés de citron vert, sucre de canne	
<b>Margarita</b>	13€
Tequila 5cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert	
<b>Ti punch</b>	12€
Sucre de canne, dés de citron vert, Rhum Blanc 4cl	
<b>Cocktail du moment (voir avec serveurs)</b>	13€
<b>Shooters 2cl</b>	4€
Cucaracha, orgasme, baby guinness, lézard vert, poisson rouge, cervelle de singe, passoa tomic, teq paf, teq citron, vodka citron, vodka bonbon	
<b>Mètre de shooters (voir avec serveur)</b>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Mÿ CASA

## Cocktail sans alcool

Uniquement le soir

### **Virgin Mojito (14cl)**

8,50€

Classique ou Fruits rouges ou Passion

Menthe ou basilic, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

### **Virgin Colada (14cl)**

8,50€

Crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne

### **Virgin Sex on the beach (18cl)**

8,50€

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

### **Virgin Basilicum**

8,50€

Limonade, citron vert, basilic, concombre

### **Bella Luna**

8,50€

Orange, ananas, citron vert



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Mÿ CASA

## Bières Pressions

	25cl	50cl
Panaché	4,50€	8€
Picon, Monaco	4,90€	8,90€
Nepo Blonde	4,50€	8€
Nepo Blanche Combawa	4,90€	8,90€
Nepo Pohazy IPA	4,90€	8,90€

Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€

## Bières Brasserie Nepa

Nepo Ambrée Miel 33cl (Bière bouteille)	7,90€
---	-------

## Alcools

4cl

Amaretto	8€
Limoncello	8€
Ballantine's	10€
Get 27, Get 31, Get citron menthe	8€
Cognac	8€
Calvados	8€
Poire	9€
Grappa	9€
Jack Daniel's	11€
Diplomatico	12€
Baileys	8€
Don Papa	13€
Bacardi 10 ans	13€
Whisky Japonais AKASHI	14€
Chivas Regal 12 ans	13€
Craigellachie	14€
Aberfeldy	14€
Whisky Angels Envy	14€
Tequila El camino	10€
Gin Mare	15€
Bombay	13€

Nos bières contiennent du gluten  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Mÿ CASA

Havana Club 3ans	11€
Havana Club Especial	11€
Chartreuse Verte / Jaune	11€
GreyGoose (+2€ supp. RedBull)	13€

## Eaux

	50cl	1l
Vittel	4,50€	7,00€
San Pellegrino	4,50€	7,00€

## Softs

<b>Sirop à l'eau 25cl</b> Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise	3,00€
<b>Limonade 25cl</b> Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise	4,30€
<b>Diabolo 25cl</b>	4,60€
<b>Coca-Cola 33cl</b>	4,30€
<b>Coca-Cola Zéro 33cl</b>	4,30€
<b>Orangina 25cl</b>	4,30€
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	4,30€
<b>Schweppes Agrumes 25cl</b>	4,30€
<b>Schweppes Lemon 25cl</b>	4,30€
<b>Perrier 33cl</b>	4,30€
<b>Fuze Tea 25cl</b>	4,30€
<b>Red Bull Classique, Sans sucres, Myrtille, Pastèque ou Abricot-fraise</b>	6€

Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€

## Jus de fruits

<b>Pago Tomate, Abricot, Fraise, Orange, Pommes, ACE, Ananas</b>	20cl 4,30€
--	---------------

# Mÿ CASA

## Vins

### Vins au verre (12,5cl)

Maison Sainte Marguerite (rosé) AOP Cuvée symphonie 2023 - Label Bio	7,5€
Teres Antique (rosé) IGP	5.5€
Piscine de rosé	7€
Viognier (blanc sec) AOP Cellier des chartreux - IGP Gard	5.5€
Saint Veran (blanc sec) AOC 2022 Gaël Martin, "Les Sables"	7€
Saint Joseph (blanc sec) AOP 2021 Cave de Saint-Désirat	7.5€
Le joyau de Joy (blanc moelleux) IGP IGP cote de Gascogne	7€
Côte du Rhône (rouge) AOP 2021 Cellier des Chartreux	5.5€
Crozes Hermitage (rouge) 2021 Cave de Tain	6.5€
St Joseph (rouge) AOP 2022 Domaine Bonarieux	7€

### Quart (25cl) -uniquement le midi

Teres Antique IGP (rosé)	10€
Viognier (blanc sec)	10€
Côte du Rhône (rouge) Cellier des Chartreux	10€
Crozes Hermitage (rouge) Cave de Tain	11€

### Pichet de vin (46cl)

Teres Antique IGP (rosé)	18€
Viognier (blanc sec)	18€
Côte du Rhône (rouge) Cellier des Chartreux	18€
Crozes Hermitage (rouge) Cave de Tain	19€

# Mÿ CASA

## Vins

(75cl)

### Bouteilles de vin - Rosés

**Méditerranée "IGP"**

**Happy Hour - Château du Rouet**

Rosé cristal, petits fruits frais au nez, bouche légère et souple.

27€

**Château du Rouet - Côte de Provence 2023 - "AOP"**

**Villa Estérelle, Famille Savatier**

31€

**Maison Sainte Marguerite - Label Bio - 0.75cl**

**Cuvée symphonie 2023 "AOP"**

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

37€

**Maison Sainte Marguerite - Label Bio - 150cl**

**Cuvée symphonie 2023 "AOP" - Magnum**

75€

**Château Sainte Marguerite - Label Bio et Vegan - 0.75cl**

**Cru classé, Fantastique 2023 "AOP"**

Un rosé délicat, aux nuances exotiques, de rose, de jasmin et pêche des vignes, une longueur saisissante. Assemblage des meilleures parcelles de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

44€



# Mÿ CASA

## Vins

### Bouteilles de vin - *Blancs*

**Le joyau de Joy 2022 "IGP"** 27€  
**Cote de Gascogne**

Vin blanc moelleux avec un parfait équilibre, fruité, sucrosité, fraîcheur.

**Pays d'Oc, Viognier 2023 "IGP"** 27€  
**Château de Pennautier**

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique.

**Saint Joseph 2022 "AOP"** 40€  
**Cave de Saint Désirat**

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

**Saint Véran 2022 "AOP"** 35€  
**Gaël Martin, « Les Sables »**

Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

**Condrieu 2022 "AOP"** 65€  
**Pierre Gaillard**

Délicats avec des parfums floraux et fruité complexe.

**Pouilly-Fuissé 2022 "AOP"** 49€  
**Domaine Guerrin & Fils**

Un éventail d'arômes et de saveurs délicates et subtiles : fleur d'acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel.

**Prosecco** 70€



# Mÿ CASA

## Vins

Bouteilles de vin - *Rouges*

(75cl) (150 cl)

**Côtes du Rhône 2023 "AOP"**  
**Michel Chapoutier, Belleruche**

27€

Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins ferme et soyeux.

**Crozes Hermitage 2021 "AOP"**  
**Domaine des 7 chemins**

39€

Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.

**Saint Joseph 2021 "AOP"**  
**Domaine Bonarieux**

42€

Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.

**Châteauneuf-du-Pape 2021 "AOP"**  
**Clos de l'Oratoire**

64€ 135€

Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.

**Mercurey 2019 "AOP"**  
**Domaine Voarick**

45€

Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.

**Côte Rotie 2022 "AOP"**  
**Domaine Bonnefond**

64€

Vin ample et soyeux, aux tanins intenses fondus et mûrs.

**Pic Saint Loup 2023 "AOP"**  
**Domaine Gérard Bertrand**

34€

Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.

**Côte du Rhône 2021 AOP**  
Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné

- 59€

# Mÿ CASA

## Champagnes

---

<b>Coupe de champagne 12cl</b>	<b>12€</b>
Mumm	
<b>Piscine de champagne 14cl</b>	<b>15€</b>
<b>Mumm Brut (0,75l)</b>	<b>100€</b>
<b>Mumm Brut Magnum (150cl)</b>	<b>230€</b>
<b>Ruinart Brut (0,75l)</b>	<b>130€</b>
<b>Ruinart Rosé (0,75l)</b>	<b>180€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs (0,75l)</b>	<b>180€</b>

# Mÿ CASA

## Bouteilles

Servies avec deux softs

### Whisky

Ballantine's (0,70l)	100€
Jack Daniel's (0,70cl)	130€

### Vodka

Absolut (0,70l)	100€
Grey Goose (0,70l)	130€
Magnum Grey Goose (1,75cl)	280€
Jeroboam Grey Goose (3l)	670€
Réhoboam (450cl)	1000€
Mathusalem Grey Goose (600cl)	1250€

### Rhum

Havana Club 3ans (0,70l)	100€
Havana Club Especial (0,70l)	100€
Diplomatico (0,70l)	140€
Bacardi 10 ans (0,70l)	140€

### Gin

Beefeater (0,70l)	100€
Bombay sapphire (0,70l)	130€
Bombay premier cru (0,70)	150€

### Autres

Tequila Patron silver ou Reposado (0,70l)	150€
Get 27 (0,70l)	100€
Jagermeister (0,70l)	110€
Pack de Redbull X6, au choix parmi la gamme pour les 6 canettes	25€
<b>Bouteille de soft supplémentaire</b>	10€
Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic, Cramberry	

# Mÿ CASA

## Boissons Chaudes

<b>Café expresso</b>	2,20€
<b>Décaféiné</b>	2,50€
<b>Décaféiné noisette</b>	2,60€
<b>Décaféiné allongé</b>	2,60€
<b>Décaféiné double</b>	4,30€
<b>Décaféiné crème</b>	4,60€
<b>Ristretto</b>	2,20€
<b>Café Allongé</b>	2,30€
<b>Café Noisette</b>	2,30€
<b>Double Espresso</b>	4,00€
<b>Thé Bio</b> Vert, vert menthe, fruits rouges ou earl grey	4,50€
<b>Infusion</b> Verveine, verveine menthe ou tilleul	4,50€

# Mÿ CASA

## *Origine des viandes*

Rumsteck - **France**

Onglet - **Irlande**

Steak haché - **France**

Tartare boeuf - **France**

Araignée de boeuf - **Belgique UE**

Poulet cordon bleu - **Union Européenne**