

Mÿ CASA

Comme à la maison, mais en mieux !

Salon 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

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, 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€

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€



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€

Bavette de boeuf grillée (250g)

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

25€

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 de volaille, mozzarella et sa sauce truffe

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

Plat du jour	12.5€	18€
+		
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.



Mÿ CASA

Desserts

Café/Thé Gourmand 9€

Moelleux chocolat, cœur Nutella 8,50€

Accompagné d'une crème anglaise et chantilly maison

Brioche façon pain perdu 9€

Caramel beurre salé, éclats de noisette et chantilly maison

Salade de fruits frais 8,50€

Tiramisu sauce Nutella Spéculoos 8,50€

Faisselle de Rians 6€

Au choix : Crème fraîche ou Coulis ou Nature

Saint-Marcellin entier 8€

Atelier du chef

Boule de glace

Vanille, chocolat, fraise, framboise, passion, citron, café ou caramel
beurre salé

4€

1 boule

7€

2 boules

9,50€

3 boules

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

Sleeping Powder	13€
Tequila 4cl, Chambord 2cl, jus de citron, sucre de canne, Perrier	
Passionate Love	13€
Cointreau 3 cl, Passoa 3cl, jus de citron, sirop de vanille, sucre de canne, jus d'ananas	
Sex on the «bitch»	13€
Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry	
Pornstar Martini	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)	
Choisis ton mule !	13€
Gin, rhum, whisky ou vodka 4cl, jus de citron vert, ginger beer	
Bahamas Mama	13€
2cl rhum, 2cl malibu, orange, ananas, purée de fruits rouges	
Pina Colada	13€
Rhum Havana Club Especial 4cl, purée de coco, jus d'ananas, Malibu 2cl	
Mojito	12€
Classique ou Fruits rouges ou Passion Rhum Havana Club Especial 4cl, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	
Cuba Libre	12€
Havana Club Especial (ambré) 4cl, citron vert, coca	
Caipirinha	12€
Cachaça 4cl, dés de citron vert, sucre de canne	
Ti punch	12€
Sucre de canne, dés de citron vert, Rhum Blanc 4cl	
Happy Ending	13€
Vodka 4cl, Amaretto 2cl, purée de fruits rouges, jus de citron, jus de pomme	
Au Chambordage	13€
Rhum 4cl, Chambord 2cl, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry	
Cocktail du moment (voir avec serveurs)	13€
Mètre de shooters (voir avec serveurs)	50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Mÿ CASA

Cocktail sans alcool

Uniquement le soir

Virgin Mojito (14cl)

Classique ou Fruits rouges ou Passion
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

8,50€

Virgin Colada (14cl)

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

8,50€

Bella Luna

Orange, ananas, citron vert

8,50€

Cherry Kiss

sirop de cerise, jus de pomme, jus d'ananas

8,50€



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 Ambrée	4,90€	8,90€
Nepo Pohazy IPA	4,90€	8,90€

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

Alcools 4cl

Liqueur menthe poivrée (maison Jacoulot)	10€
Liqueur abricot (maison Jacoulot)	12€
Amaretto	8€
Limoncello	8€
Ballantine's	10€
Get 27, Get 31, Get citron menthe	8€
Cognac	10€
Calvados	8€
Poire	10€
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€
Genepi	11€
Armagnac	11€

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

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

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

Jus de fruits

Pago Tomate, Abricot, Fraise, Orange, Pommes, ACE, Ananas	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

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.

Hautes Côtes de Beaune AOP
Domaine Gilles Labry

35€

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

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.

Macon Milly Lamartine AOP 34€
Domaine ELOY

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
Déliçats avec des parfums floraux et fruité complexe.

Viré Clessé "AOP" 49€
Domaine Jean Loron

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

(75cl)

Bouteilles de vin - Rosés

Méditerranée "IGP"

Happy Hour - Château du Rouet

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

27€

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

Champagnes

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

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€
Menthe poivrée Maison Jacoulot (0,70l)	150€
Menthe poivrée Maison Jacoulot - Magnum (1,75l)	270€
Jagermeister (0,70l)	110€
Pack de Redbull X6, au choix parmi la gamme pour les 6 canettes	25€
Bouteille de soft supplémentaire Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic, Cramberry	10€

Mÿ CASA

Boissons Chaudes

Café expresso	2,20€
Décaféiné	2,50€
Décaféiné noisette	2,60€
Décaféiné allongé	2,60€
Décaféiné double	4,30€
Décaféiné crème	4,60€
Ristretto	2,20€
Café Allongé	2,30€
Café Noisette	2,30€
Double Espresso	4,00€
Thé Bio Vert, vert menthe, fruits rouges ou Earl Grey, Darjeeling, Citron Flower, Ceylan	4,50€
Infusion Verveine, verveine menthe ou tilleul, alpage	4,50€

Mÿ CASA

Origine des viandes

Rumsteck - **France**

Steak haché - **France**

Tartare boeuf - **France**

Bavette de boeuf - **Irlande**

Volaille - **France**

Escalope de cochon - **Union Européenne**