

À PARTAGER

BURRATA DI PUGLIA – 17€

Haricots de Pigna, châtaigne à la braise, courge et échalotte en pickles, basilic
Pigna beans, roasted chestnut, pickled squash and shallots, basil

TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTAR – 25€

Capres, cornichons, jaune d'œuf, moutarde à l'ancienne, ciboulette, gras de bœuf, servi avec frites maison
Capers, gherkins, egg yolk, whole grain mustard, chives, beef fat, served with homemade French fries

RADIS ROUGE DE "TREVISO" | RED RADICCHIO OF "TREVISO" – 16€

Grillé, servi avec réduction de vinaigre balsamique et miel, mousse de pomme à la braise, pancetta grillée, pâte de noix, noix et pomme verte

Grilled, served with balsamic vinegar and honey reduction, braising apple mousse, grilled pancetta, walnut paste, walnut and green apple

CARPACCIO DE BETTERAVE | RED BEETROOT CARPACCIO – 14€

Betterave cuite au sel, fromage de chèvre, vinaigrette aux fruits rouges et jus de betterave, noisette, feuilles de betterave
Baked in salt beetroot, goat cheese, red fruit vinaigrette and beetroot juice, hazelnuts, beetroot leaves

SARDINES GRILLÉES | GRILLED SARDINES – 13€

Oignons grillés, pignons de pin, fenouil en lamelle, croûtons, coriandre, aneth, huile verte au basilic et persil
Grilled onions, pine nuts, fennel, bread's croutons, coriander, dill, basil and parsley oil

EMPANADAS – 13€

Empanadas de viande et empanadas de fromage servies avec une sauce "Llajua"
Meat empanadas and cheese empanadas served with "Llajua" sauce.

FINOCCHIONA - 15€

Accompagnée du pain toasté avec beurre au fenouil et agrumes
Accompanied toasted bread with fennel and citrus butter

NOS PÂTES FRAÎCHES

OUR FRESH PASTAS

TOUTES NOS PÂTES SONT FAITES MAISON, AVEC LA FARINE BIO DE MITRON BAKERY (MOULUE AU MOULIN DE MENTON)

TAGLIATELLES AUX CEPES | TAGLIATELLES WITH MUSHROOMS - 28€

Tagliatelles faites-maison et cèpes
Homemade Tagliatelles pasta with mushrooms

LASAGNA - 27€

A la sauce "Genovese" | With "Genovese" sauce

HARMONIE VÉGÉTALE

VEGETABLE HARMONY

POTIMARRON ENTIER CUIT SUR LA BRAISE | WHOLE ROASTED CHESTNUTS PUMPKIN (For 2) – 26€

Crème de potimarron, échalotte et pancetta, saucisse, fromage provolone piquant, ciboulette
Pumpkin, shallot and pancetta cream, sausage, provolone piquant cheese, chives

Prix nets – Taxes et service inclus
Net prices – Taxes and service included

CASA FUEGO
RESTAURANT



LA MER



POISSON DE LA PÊCHE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN CATCH OF THE DAY – 33€

Servie avec sucrine grillée, vinaigrette à la moutarde, graines de sésame noir et blanc, huile verte
Served with grilled cruchy salad, mustard vinaigrette, black and white sesame seeds, green oil

POULPE | OCTOPUS – 26€

Mousse de pomme de terre noisette, topinambours rôtis | Hazelnut potato mousse, roasted Jerusalem artichokes

MIXED-GRILL DE LA MER | SEA MIXED-GRILL – 31€

Servi avec endive cuit à la braise | Served with grilled endive

SOLE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN SOLE – 50€

Chou grillé, sauce bagna cauda, grenade, amandes, salade d'herbes, sauce Vierge à la Provençale
Grilled cabbage, bagna cauda sauce, pomegranate, almonds, green salads, Vierge à la Provençale sauce



LA TERRE



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France | All our meats are born, raised and slaughtered in France
'Charolaise' des Pyrénées – Porc Catalan 'EL TIRABUIXO' élevage en plein air sur paille | raised on Straw in free range

LA CÔTE DE BŒUF (Maturée 45 jours – Pour 2 Personnes | 45 days maturation – For 2) – 140€

Frites maison, salades d'herbes, sauces Béarnaise et Criolla | Homemade French fries, green salads, Béarnaise and Criolla sauces

ONGLET DE BOEUF – 32€

Brocoli grillé, chou kale poêlé, citron confits et chips d'ail
Grilled broccoli, fried kale, lemon confits, garlic chips

SECRETO IBERICO – 32€

Choux de Bruxelles cuits à la plancha, mousse de Pecorino, Chicharron
Brussels sprouts cooked on the plancha, Pecorino cheese mousse, Chicharron

RIB'S DE PORC | PORK RIB'S – 24€

Marinés puis saisis sur la braise, chou-fleur grillé au beurre d'herbes, persil, huile à l'ail, sauce Criolla
Marinated then seared on the grill, served with grilled cauliflower with herbes butter, parsley, garlic oil, Criolla sauce

OJO DE BIFE – 45€

Faux-filet de bœuf, pommes de terre rôties, panais, pomme Annurca rôtie, sauce Chimichurri
Beef faux filet, roasted potatoes, parsnip, roasted apple Annurca, Chimichurri sauce

POULET FERMIER À LA BRAISE | FREE-RANGE CHICKEN IN THE EMBERS

Entier pour 2 | Whole for 2 – 96€

Demi pour 1 | Half for 1 – 48€

Mariné maison, salade du jardin, frites maison, sauce Pico de gallo et sauce Sikil Pak
Homemade marinated, salad from the garden, homemade French fries, Pico de gallo sauce and Sikil Pak sauce

DESSERTS

GAUFRES AU CHOCOLAT

11€

Avec glace à la vanille maison, crème de dulce de leche et pop-corn salés
With homemade vanilla ice-cream, dulce de leche cream and salted popcorn

TIRAMISU MAISON

10€

CREME BRULÉE

10€

Praliné aux noisettes et amandes
Hazelnuts and almonds praliné

FLAN DULCE DE LECHE

10€

Flan traditionnel Argentin, chantilly maison
Traditional Argentinian flan, homemade chantilly

PAVLOVA

11€

Glace au mate, mousse de yaourt et kaki
Mate icecream, yogurt and persimmon mousse

ZABAIONE, GLACE A LA VANILLE

10€

Traditional homemade

Prix nets – Taxes et service inclus
Net prices – Taxes and service included

CASA FUEGO
RESTAURANT

CASA FUEGO
RESTAURANT

MENU
RÉVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

L'APÉRITIF

FOCCACCIA FAITE MAISON , BURRATA & TRUFFE NOIRE

Home-made focaccia served with burrata and black truffles

Cocktail festif : le Sider Mule

*Cognac Hennessy V.S., jus de citron, sirop de sucre,
ginger beer fever tree, champagne*

Cognac Hennessy V.S., lemon juice, sugar syrup, ginger beer fever tree, champagne

ENTRÉE

ARTICHAUT ENTIER À LA GUIDIA

Artichaut entier frit, servi avec une sauce verte, herbes du jardin du chef

Whole fried artichoke served with green sauce and herbs from the chef's garden

ou

CARPACCIO DE ROAST BEEF MAISON

Avec "Puntarelle", citron confits et mayonnaise au gingembre

With "Puntarelle", preserved lemon and ginger mayonnaise

LA MER

BOUILLABAISSE AU FEU DE BOIS

Préparée avec des poissons de la pêche locale

Wood-fired 'bouillabaisse' prepared with locally caught fishes

LA TERRE

COCHON DE LAIT ENTIER

*Cuit entièrement au grill, choux de Bruxelles, chou rouge poêlé,
pommes de terre Grenaille au beurre fumé, lentilles 'de la Nonna'*

*Grilled all the way through, served with Brussels sprouts, pan-fried red cabbage,
smoked butter grenaille potatoes and 'de la Nonna' lentils.*

DESSERT

PANETTONE DE LA BOULANGERIE MITRON BAKERY

Recette classique accompagnée avec crème de Zabaione

Classic recipe with Zabaione cream

135€ / personne, hors boisson (eaux & café inclus)

135€ / person, excluding drinks (water & coffee included)

Réservations : 04 93 17 13 15 | www.casafuego.fr