

## 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



## 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*

et

#### 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*

### ENTRÉES FROIDES

#### HUITRES CRUES

*3 pièces, servies avec vinaigrette à l'échalote*

*3 pieces of raw oysters, served with shallot vinaigrette*

et

#### TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS

*Servis avec condiment à la figue et pains aux herbes cuit au grill*

*Duck and foie gras terrine served with fig condiment and herbs bread cooked on the grill*

### ENTRÉE CHAUDE

#### GAMBAS TIÈDES À L'HUILE D'AGRUMES

*Avec herbes et piment*

*Warm gambas with herbs and hot pepper*

### PLATS

#### TORTELLINI MAISON FARCIES À LA QUEUE DE BOEUF, CRÈME FUMÉE & TRUFFE NOIRE

*Homemade tortellini filled with ox tail, smoked cream and black truffle*

#### PORCHETTA

*Sauce moutarde et pommes terre à la grille*

*Mustard sauce and grilled potatoes*

### DESSERT

#### PANETTONE DE LA BOULANGERIE MITRON BAKERY

*La recette classique accompagnée de crème de Zabaione et de glace vanille*

*Classic recipe with Zabaione cream and vanilla ice cream*

**135€ / personne, hors boisson**

*135€ / person, excluding drinks*