



CASA FUEGO

RESTAURANT

MENU

Table conviviale, cuisine au feu de bois, grill Argentin

CASAFUEGO.FR | @CASAFUEGO_MENTON

À PARTAGER

EMPANADAS -14€

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

FINOCCHIONA - 15€

Charcuterie italienne de *Dario Cecchini* et pain toasté avec beurre de fenouil et agrumes
Italian cold cuts by *Dario Cecchini* and toasted bread with fennel and citrus butter

POTIMARRON ENTIER CUIT SUR LA BRAISE | WHOLE ROASTED PUMPKIN - 30€ (Pour 2- For 2)

Crème de potimarron, échalote et Pancetta, saucisse, fromage Provolone piquant et ciboulette
Pumpkin, shallot and Pancetta cream, sausage, Provolone spicy cheese and chives

GAMBAS CUITES | COOKED GAMBAS - 13€

Huile d'olive, agrumes et herbes du jardin du Chef
Olive oil, citrus and herbs from the Chef's garden

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

Grillé, réduction de vinaigre balsamique et miel, mousse de pomme à la braise, Pancetta grillée, pâte de noix,
noix et pomme verte
Grilled, balsamic vinegar and honey reduction, braising apple mousse, grilled Pancetta, walnut paste, walnut and green apple

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD | DUCK FOIE GRAS TERRINE - 24€

Confiture de figues, salade du jardin et pain toasté à la grille
Fig jam, salad from the garden and grilled toasted bread

SALADE TIÈDE DE BETTERAVE | WARM BEET SALAD - 16€

Betterave cuite au sel, fromage de chèvre, roquette et vinaigrette à la pistache
Salt-cooked beet, goat cheese, arugula and pistachio vinaigrette

POIREAUX CUIITS SUR LA BRAISE | BRAISED LEEKS - 16€

Anchois marinés et sauce Bagna Cauda
Marinated anchovies and Bagna Cauda sauce

LES PÂTES FRAICHES

TORTELLINI À LA QUEUE DE BŒUF | OXTAIL TORTELLINI – 28€

Crème fumée au parmesan
Smoked parmesan cream

LASAGNE – 29€

Champignon, épinard, mozzarella et sauce béchamel
Mushrooms, spinach, mozzarella and béchamel sauce

TROFIE AU LAPIN | RABBIT TROFIE – 30€

Châtaignes et truffe noir
Chestnuts and black truffle

Toutes nos pâtes sont faites maison, à partir de farine bio Mitron Bakery, boulangerie artisanale et durable par Mauro Colagreco.
(Moulue au moulin de Menton)

All our pastas are homemade, with organic flour from Mitron Bakery, Mauro Colagreco's sustainable and artisanal bakery.
(ground at the Menton mill)

LA TERRE

LA CÔTE DE BŒUF (Maturée 45 jours – Pour 2 Personnes | 45 days maturation – For 2) – 150€

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

ONGLET DE BOEUF | BEEF ONGLET – 34€

Chou Pak-Choï grillé et mariné à la moutarde à l'ancienne, sésame noir toasté, jus de viande et herbes du jardin
Grilled and marinated Pak-Choï with whole-grain mustard, toasted black sesame meat juice and garden herbs

SECRETO IBERICO – 35€

Haricots de Pigna blancs et compote de lentilles
White Pigna beans and lentil compote

RIB'S DE PORC | PORK RIB'S – 26€

Radis rouge de Treviso grillé et boniato
Grilled Treviso red radish and boniato

OJO DE BIFE – 49€

Chou-fleur coloré poêlé et curcuma et sauce Chimichurri
Sautéed colorful cauliflower and turmeric and Chimichurri sauce

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

Entier pour 2 | Whole for 2 – 99€

Demi pour 1 | Half for 1 – 52€

Mariné maison, salade du jardin, frites maison, sauce Pico de Gallo et sauce tomate doux-amer
Homemade marinated, salad from the garden, homemade French fries, Pico de Gallo sauce and tomato bitter-sweet sauce

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, principalement nourries d'herbes et de céréales, afin de réduire l'impact sur l'environnement et de garantir une qualité de produit supérieure

'Charolaise' des Pyrénées – Porc Catalan 'EL TIRABUIXO' élevage en plein air sur paille

All our meat are born, raised and slaughtered in France, mainly fed with grass and cereals, in order to reduce the impact on the environment and to guarantee a superior quality product.

'Charolaise' des Pyrénées – Porc Catalan 'EL TIRABUIXO' raised on Straw in free range

LA MER

POISSON DE LA PÊCHE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN CATCH OF THE DAY – 35€

Sucrine grillée, beurre blanc au citron, graines de sésame noir et blanc et huile verte
Grilled cruchy salad, lemon white butter, black and white sesame seeds and green oil

POULPE | OCTOPUS – 28€

Mousse de pomme de terre noisette et topinambours rôtis
Hazelnut potato mousse and roasted jerusalem artichokes

GRILLADE MIXTE DE LA PECHE MEDITERRANEE | MIXED SEAFOOD GRILL OF MEDITERRANEAN SEA - 33€

Endive cuite à la braise et sauce tartare
Baked endive and tartare sauce

SOLE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN SOLE – 50€

Chou grillé, sauce Bagna Cauda, grenade, amandes, salade d'herbes et sauce Vierge à la Provençale
Grilled cabbage, Bagna Cauda sauce, pomegranate, almonds, green salads and Vierge à la Provençale sauce

Tous nos poissons sont issus d'une pêche locale et raisonnée.

Poissons sauvages de le mer Méditerranée.

All our fish come from local and sustainable fishing.

Wild fish from the Mediterranean Sea

LES DESSERTS

FLAN DULCE DE LECHE – 11€

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

PAIN PERDU – 12€

Pain-brioché, chantilly, glace à la vanille
Brioche bread, chantilly, vanilla ice cream

ZABAIONE, GLACE A LA VANILLE – 11€

Traditional homemade

GAUFRE AU CHOCOLAT – 12€

Glace à la vanille, crème dulce de leche et pop-corn salés
Homemade vanilla ice-cream, dulce de leche cream and salted popcorn

TIRAMISU MAISON – 11€

Recette traditionnelle
Traditional recipe

CRÈME BRULÉE – 11€

Servie dans un boniato
Served in boniato

Les desserts Casa Fuego sont faits maison selon les recettes
traditionnelles du chef Colagreco

Casa Fuego desserts are homemade according to the chef Colagreco's
traditional recipes