

À PARTAGER

**POIREAUX CUIITS SUR LA BRAISE | BRAISED LEEKS – 16€**

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

**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

**RADIS ROUGE DE “TREVISO” | RED RADICCHIO OF “TREVISO”– 16€**

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

**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

**SALADE TIÈDE DE BETTERAVE | WARM BEET SALAD – 16€**

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

**EMPANADAS –14€**

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

**FINOCCHIONA – 15€**

Charcuterie italienne de Dario Cecchini et pain toasté avec beurre au 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

**NOS PÂTES FRAÎCHES**

**OUR FRESH PASTAS**

*TOUTES NOS PÂTES SONT FAITES MAISON, À PARTIR DE LA FARINE BIO MITRON BAKERY, LA BOULANGERIE ARTISANALE  
ET DURABLE PAR MAURO COLAGRECO (MOULUE AU MOULIN DE MENTON)*

**TORTELLINI À LA QUEUE DE BŒUF | OXTAILS TORTELLINI – 28€**

Crème fumée au parmesan  
Smoked parmesan cream

**LASAGNE – 29€**

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

**TROFIE AU LAPIN | RABBIT TROFIE – 30€**

Crème de châtaigne et herbes du jardin  
Chestnuts cream and herbs from the garden

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

**CASA FUEGO**  
RESTAURANT



## LA MER



### POISSON DE LA PÊCHE DE LOCALE | LOCAL CATCH OF THE DAY – 35€

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

### POULPE | OCTOPUS – 28€

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

### MIX GRILL DE LA MER | SEA MIX GRILL – 33€

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

### SOLE DE LA 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



## 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 entre 20 et 45 jours – Pour 2 | matured between 20 and 45 days – For 2) – 150€

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

### ONGLET DE BŒUF | 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-Choi 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 patate douce  
Grilled Treviso red radish and sweet potato

### OJO DE BIFE – 49€

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

## 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 À LA VANILLE – 11€

Traditional homemade sabayon with vanilla ice-cream

### 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€

### CRÈME BRULÉE – 11€

Servie dans un boniato  
Served in boniato

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

**CASA FUEGO**  
RESTAURANT

# MENU DE PÂQUES

IMAGINÉ PAR LE CHEF MAURO COLAGRECO  
DIMANCHE 31 MARS ET LUNDI 1ER AVRIL

## L'APÉRITIF

**COUPE DE PROSECCO**  
et  
**AMUSE-BOUCHE DU CHEF**



## L'ENTRÉE

**CARPACCIO DE BŒUF**

*Gingembre aux agrumes, mayonnaise maison et salade du jardin*

ou

**CRUDO DE GAMBAS DE SANREMO**

*Servi au Leche de Tigre de poivron jeune, oignon et salade mixte du chef*



## PRIMO

**GNOCCHI AUX ASPERGES**

*Asperges vertes, bajoue de porc et émulsion de Pecorino*



## LE PLAT

**POISSON DE LA PÊCHE DE LA MÉDITERRANÉE**

*Fenouil aux agrumes, ciboulette et huile verte*

ou

**AGNEAU**

*Cuit au four à bois, quenelle de patate douce et légumes de saison grillés*



## LE DESSERT

**BROWNIE DE PÂQUES**

*Crème de chocolat blanc, fraises et sorbet de fraise*

85€ PAR PERSONNE, HORS BOISSON (EAUX ET CAFÉ INCLUS)

Restaurant Casa Fuego | 04 93 17 13 15 | [www.casafuego.fr](http://www.casafuego.fr)