

# Mÿ CASA

Comme à la maison, mais en mieux !

Salon tapas  
et jeux



Tapas



Karaoke

Les vendredis  
& samedis soirs

Du lundi au vendredi midi  
Les vendredis et samedis soirs



Resto

Vos évènements



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](mailto:contact@mycasa-restaurant.com)



# Mÿ CASA

## Tapas

<b>Planche de fromages</b>	20€
St Marcellin "L'affineur du chef", Tomme, Camembert, Comté	
<b>Planche de Charcuteries</b>	22€
Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne	
<b>Planche Mixte</b>	24€
Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne, St Marcellin "L'affineur du chef", Tomme, Camembert, Comté	
<b>Panier asiatique</b>	22€
Crevettes Panko, samoussas aux légumes, ravioles chinoises frites aux légumes et nems au poulet.	
<b>Pilons de poulet crunchy - 8 pièces - 500g</b>	17,50€
<b>Fritto Misto</b>	19€
Crevettes, poulpe, calamars frits, sauce aioli	
<b>Pain Romania</b>	15€
Garniture jambon blanc, crème de truffe, roquette, tomate cerise	
<b>Saucisson à partager</b>	10€
<b>Bol de frites sauce du moment</b>	6,50€

## Salades

<b>Salade César</b>	18€
Salade romaine, aiguillettes de volaille panées, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce César, pesto	
<b>Salade Grecque</b>	16€
Feta, oignons rouges, olives noires, concombres, poivrons, tomates	
<b>Bowl</b>	19,50€
Tomates cerises, quinoa, mélange de choux et carottes, fèves de soja, mangue et crevettes marinées	

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)** 19€  
Frites maison et bouquet de salade
- Onglet de boeuf Angus (300g)** 22€  
Pommes de terre grenailles, légumes et sauce au choix : barbecue/ gorgonzola/ poivre
- Carpaccio de bœuf du boucher (180g)** 20€  
Pesto, câprons, copeaux de parmesan, accompagné de frites maison et bouquet de salade verte
- Le fameux cordon bleu maison** 19€  
Mozzarella, jambon blanc, poulet, sauce gorgonzola accompagné de frites maison et bouquet de salade
- Escalope de cochon pané XXL (300g)** 18€  
Sauce barbecue, frites maison et bouquet de salade

## Poissons

- Tartare de daurade (160g)** 19€  
Lait de coco et citron vert, gingembre, coulis de myrtille et frites maison et bouquet de salade
- L'excellent mi-cuit de thon façon aioli (250g)** 21€  
Légumes, pommes de terre grenaille, oeuf dur et sauce aioli

Prix TTC et service compris

Les produits "fait maison" sont élaborés sur place , à partir de produits bruts.



# Mÿ CASA

## Plats

### Risotto du moment

Voir avec nos serveurs

### Pâtes du moment

Voir avec nos serveurs

## Burgers

### Burger My Casa

Voir avec nos serveurs

Tous nos plats peuvent être accompagnés par la garniture du moment. (voir serveur)

### Farmule

Plat du jour	12.5€
+	
Dessert du jour	5.5€

18€

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil

Prix TTC et service compris

Les produits "fait maison" sont élaborés sur place , à partir de produits bruts.



# Mÿ CASA

## Desserts

<b>Café/Thé Gourmand</b>	<b>9€</b>
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise</b>	<b>8,50€</b>
<b>Brioche façon pain perdu sauce Nutella et Chantilly</b>	<b>8,50€</b>
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>8€</b>
<b>Tiramisu sauce Nutella Spéculoos</b>	<b>8,50€</b>
<b>Faisselle de Rians</b> Au choix : Crème fraîche ou Coulis ou Nature	<b>6€</b>
<b>Demi Saint-Marcellin l'atelier du chef</b>	<b>7€</b>
<b>Boule de glace</b> Vanille, chocolat, fraise, framboise, passion, citron ou caramle beurre salé	
<b>1 boule</b>	<b>4€</b>
<b>2 boules</b>	<b>7€</b>
<b>3 boules</b>	<b>9,50€</b>

**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€



# Mÿ CASA

## Cocktails

Uniquement le soir

<b>Sex on the «bitch»</b>	13€
Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry	
<b>Pornstar Martini</b>	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)	
<b>Choisis ton mule !</b>	13€
Gin, rhum, whisky ou vodka 4cl, jus de citron vert, ginger beer	
<b>Basilicum</b>	13€
4cl gin bombay, limonade, citron vert, basilic, concombre	
<b>French 75</b>	13€
4cl gin beefeater, jus de citron, sucre de canne, 6cl prosecco	
<b>Bahamas Mama</b>	13€
2cl rhum, 2cl malibu, orange, ananas, purée de fruits rouges	
<b>Pina Colada</b>	13€
Rhum Havana Club Especial 4cl, purée de coco, jus d'ananas, Malibu 2cl	
<b>Mojito</b>	12€
Classique ou Fruits rouges ou Passion Rhum Havana Club Especial 4cl, menthe ou basilic, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	
<b>Cuba Libre</b>	12€
Havana Club Especial (ambré) 4cl, citron vert, coca	
<b>Caipirinha</b>	12€
Cachaça 4cl, dés de citron vert, sucre de canne	
<b>Margarita</b>	13€
Tequila 5cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert	
<b>Ti punch</b>	12€
Sucre de canne, dés de citron vert, Rhum Blanc 4cl	
<b>Cocktail du moment (voir avec serveurs)</b>	13€
<b>Shooters 2cl</b>	4€
Cucaracha, orgasme, baby guinness, lézard vert, poisson rouge, cervelle de singe, passoa tomic, teq paf, teq citron, vodka citron, vodka bonbon	
<b>Mètre de shooters (voir avec serveur)</b>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Mÿ CASA

## Cocktail sans alcool

Uniquement le soir

### **Virgin Mojito (14cl)**

8,50€

Classique ou Fruits rouges ou Passion

Menthe ou basilic, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

### **Virgin Colada (14cl)**

8,50€

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

### **Virgin Sex on the beach (18cl)**

8,50€

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche

### **Virgin Basilicum**

8,50€

Limonade, citron vert, basilic, concombre

### **Bella Luna**

8,50€

Orange, ananas, citron vert



# Mÿ CASA

## Bières Pressions

	25cl	50cl
Panaché	4,50€	8€
Picon, Monaco	4,90€	8,90€
Nepo Blonde	4,50€	8€
Nepo Blanche Combawa	4,90€	8,90€
Nepo Pohazy IPA	4,90€	8,90€

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

## Bières Brasserie Nepa

Nepo Ambrée Miel 33cl (Bière bouteille)	7,90€
-----------------------------------------	-------

## Alcools

4cl

Amaretto	8€
Limoncello	8€
Ballantine's	10€
Get 27, Get 31, Get citron menthe	8€
Cognac	8€
Calvados	8€
Poire	9€
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€

Nos bières contiennent du gluten  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# 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

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

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

## Jus de fruits

<b>Pago Tomate, Abricot, Fraise, Orange, Pommes, ACE, Ananas</b>	20cl 4,30€
------------------------------------------------------------------	---------------



# Mÿ CASA

## Vins

### Vins au verre (12,5cl)

**Maison Sainte Marguerite (rosé) AOP** 7,5€  
Cuvée symphonie 2023 - Label Bio

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.

**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** 7€  
Gaël Martin, "Les Sables"

**Saint Joseph (blanc sec) AOP 2021** 7.5€  
Cave de Saint-Désirat

**Le joyau de Joy (blanc moelleux) IGP** 7€  
IGP cote de Gascogne

**Côte du Rhône (rouge) AOP 2021** 5.5€  
Cellier des Chartreux

**Crozes Hermitage (rouge) 2021** 6.5€  
Cave de Tain

**St Joseph (rouge) AOP 2022** 7€  
Domaine Bonarieux

### Quart (25cl) -uniquement le midi

**Teres Antique IGP (rosé)** 10€

**Viognier (blanc sec)** 10€

**Côte du Rhône (rouge)** 10€  
Cellier des Chartreux

**Crozes Hermitage (rouge)** 11€  
Cave de Tain

### Pichet de vin (46cl)

**Teres Antique IGP (rosé)** 18€

**Viognier (blanc sec)** 18€

**Côte du Rhône (rouge)** 18€  
Cellier des Chartreux

**Crozes Hermitage (rouge)** 19€  
Cave de Tain



# 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€

#### Château du Rouet - Côte de Provence 2023 - "AOP"

#### Villa Estérelle, Famille Savatier

31€

#### 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

## 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.

**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.

**Pouilly-Fuissé 2022 "AOP"** 49€  
**Domaine Guerrin & Fils**

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

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.

**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

## Champagnes

---

<b>Coupe de champagne 12cl</b>	<b>12€</b>
Mumm	
<b>Piscine de champagne 14cl</b>	<b>15€</b>
<b>Mumm Brut (0,75l)</b>	<b>100€</b>
<b>Mumm Brut Magnum (150cl)</b>	<b>230€</b>
<b>Ruinart Brut (0,75l)</b>	<b>130€</b>
<b>Ruinart Rosé (0,75l)</b>	<b>180€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs (0,75l)</b>	<b>180€</b>
<b>Dom Perignon 2013 (0,75l)</b>	<b>400€</b>
<b>Cristal Roederer 2015 (0,75l)</b>	<b>420€</b>



# 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€
Jagermeister (0,70l)	110€
Pack de Redbull X6, au choix parmi la gamme pour les 6 canettes	25€
<b>Bouteille de soft supplémentaire</b>	10€
Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic, Cramberry	



# Mÿ CASA

## Boissons Chaudes

<b>Café expresso</b>	2,20€
<b>Décaféiné</b>	2,50€
<b>Décaféiné noisette</b>	2,60€
<b>Décaféiné allongé</b>	2,60€
<b>Décaféiné double</b>	4,30€
<b>Décaféiné crème</b>	4,60€
<b>Ristretto</b>	2,20€
<b>Café Allongé</b>	2,30€
<b>Café Noisette</b>	2,30€
<b>Double Espresso</b>	4,00€
<b>Thé Bio</b> Vert, vert menthe, fruits rouges ou earl grey	4,50€
<b>Infusion</b> Verveine, verveine menthe ou tilleul	4,50€



# Mÿ CASA

## *Origine des viandes*

Rumsteck - **France**

Onglet - **Irlande**

Steak haché - **France**

Tartare boeuf - **France**

Poulet cordon bleu - **Union Européenne**