

# Mÿ CASA

## La carte

---

**Ici, c'est comme à la  
maison, mais en mieux !**

*Réservations sur place ou au 04 78 90 79 68  
Demande d'événement : [contact@mycasa-restaurant.com](mailto:contact@mycasa-restaurant.com)*

# L'ardoise

---

*Un chef, des envies qui changent au fil des saisons, mais toujours des plats faits maison !*

## Entrées

*Toutes nos entrées sont disponibles en format plat*

### **Tartare de tomates | E - 9€ | P - 19€**

*Tartare de tomates fraîches, tapenade maison et crumble de parmesan*

### **Salade César | E - 9€ | P - 18€**

*Poulet croustillant, romaine, tomates cerises, parmesan en copeaux et notre sauce César maison*

### **Salade estivale | E - 9€ | P - 19€**

*Salade, melon, jambon cru, fêta et tomate cerise*

---

## Plats

### **Ribs de cochon confit 4h | 22 €**

*Sauce moutarde miel, accompagnés de frites fraîches et bouquet de salade*

### **Tartare de thon aux herbes fraîches | 20€**

*Citron vert et gingembre, servi avec nos frites fraîches et bouquet de salade*

### **Pièce du boucher | 25€**

*Entrecôte (250gr) sauce poivre vert accompagnée de frites fraîches et bouquet de salade*

### **Burger du moment | 18€**

*Steak de bœuf, tapenade maison, tomate, roquette fraîche et crème de burrata*

---

## Dessert

*Uniquement le soir*

*Voir serveurs*

*Prix TTC et service compris*

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



# La carte

---

## A partager

### Planche de fromages | 21€

*Comté, Coulommiers, Tomme de Savoie et St Marcellin de la mère Richard*

### Planche de charcuteries | 23€

*Jambon truffé, chorizo ibérico, spianata romana, jambon Serrano, pâté croûte de poulet à la moutarde*

### Planche mixte | 26€

*Jambon truffé, chorizo ibérico, spianata romana, jambon Serrano, pâté croûte de poulet à la moutarde, Comté, Coulommiers, Tomme de Savoie*

### Panier asiatique | 24€

*Crevettes Panko, samoussas aux légumes, gyoza frits aux légumes et nems au poulet.*

### Frito misto | 20€

*Poulpe, crevettes et calamars frits avec leur sauce curry mango*

### Bol de frites de patates douces | 10€

*Avec sa sauce tatziki*

### Bol de frites | 6€50

*Avec sa sauce du moment*

*Prix TTC et service compris*

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



## **Formule déjeuner | 18€**

*Uniquement le midi*

## **Plat du jour | 12€50**

## **Dessert du jour | 5€50**

## **Menu enfant | 12€**

*Un sirop, poulet pané ou aiguillettes de fish and chips accompagné de frites et une boule de glace.*

---

## **Les plats**

### **Tartare de bœuf (180g) | 20€**

*Coupé aux couteaux, accompagné de ses frites fraîches et d'un bouquet de salade*

### **Escalope de cochon XXL | 19€**

*Environ 300gr, accompagnée de sa sauce curry mango, de ses frites fraîches et d'un bouquet de salade*

### **Cordon bleu de volaille maison | 22€**

*Garni de mozzarella fondante accompagnée d'une crème de truffe, servi avec des frites fraîches et un bouquet de salade*

*Prix TTC et service compris*

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



---

## Les fromages et desserts

**Saint-Marcellin entier | 8€**

**Faisselle de Rians | 6€**

*Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges*

**Café gourmand | 9€**

**Tiramisu sauce Nutella Spéculoos | 9€**

**Brioche façon pain perdu | 9€**

*Sauce nutella ou caramel beurre salé, éclats de noisette, chantilly maison*

**Salade de fruits | 8€50**

**Boule de glace**

*Vanille, chocolat, noix de pécan, caramel beurre salé, café, fraise, pistache, framboise, citron, passion ou rhum raisin*

1 boule | 4€

2 boules | 7€

3 boules | 9€50

*Prix TTC et service compris*

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



# Origines des viandes

---

**Steak haché**  
France

**Bavette de boeuf**  
Irlande

**Tartare de bœuf**  
France

**Volaille**  
France

**Escalope de cochon**  
Union Européenne

**Porc**  
France

# Liste des allergènes

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
														
<i>Salade César</i>	●		●	●	●		●			●			●	
<i>Salade estivale</i>				●	●		●			●				
<i>Tartare de tomates</i>		●		●	●		●		●	●				●
<i>Ribs de cochon</i>					●		●		●	●		●		
<i>Burger du moment</i>	●	●	●	●	●		●		●	●	●		●	●
<i>Pièce du boucher</i>	●				●		●			●		●	●	
<i>Tartare de thon</i>				●	●	●		●		●				
<i>Tartare de bœuf</i>	●				●				●	●		●		
<i>Escalope de cochon</i>	●		●		●		●		●	●		●	●	
<i>Cordon bleu</i>	●		●		●		●						●	
<i>Planche mixte</i>							●							
<i>Planche fromage</i>							●							
<i>Panier asiatique</i>	●	●		●		●					●		●	●
<i>Frito misto</i>	●	●		●			●		●	●		●	●	●
<i>Saint-Marcellin</i>							●							
<i>Faisselle</i>							●							
<i>Tiramisu spéculos nutella</i>	●		●		●		●	●					●	
<i>Brioche façon pain perdu</i>	●		●		●		●	●					●	

## Allergènes

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Œuf - 4. Poisson - 5. Arachide - 6. Soja - 7. Lactose - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Lupin - 14. Mollusque



# Apéritifs

---

**Ricard, 51 cl | 4€**

*Supplément sirop +0,50€ (orgeat, menthe, grenadine,)*

**Kir 12cl | 6€50**

*Cassis, mûre, pêche, framboise*

**Kir royal 12cl | 14€**

**Martini 6cl | 6€**

*Blanc, rouge*

**Suze 6cl | 6€**

**Saint Germain spritz 16cl | 12€**

**Apérol spritz 16cl | 12€**

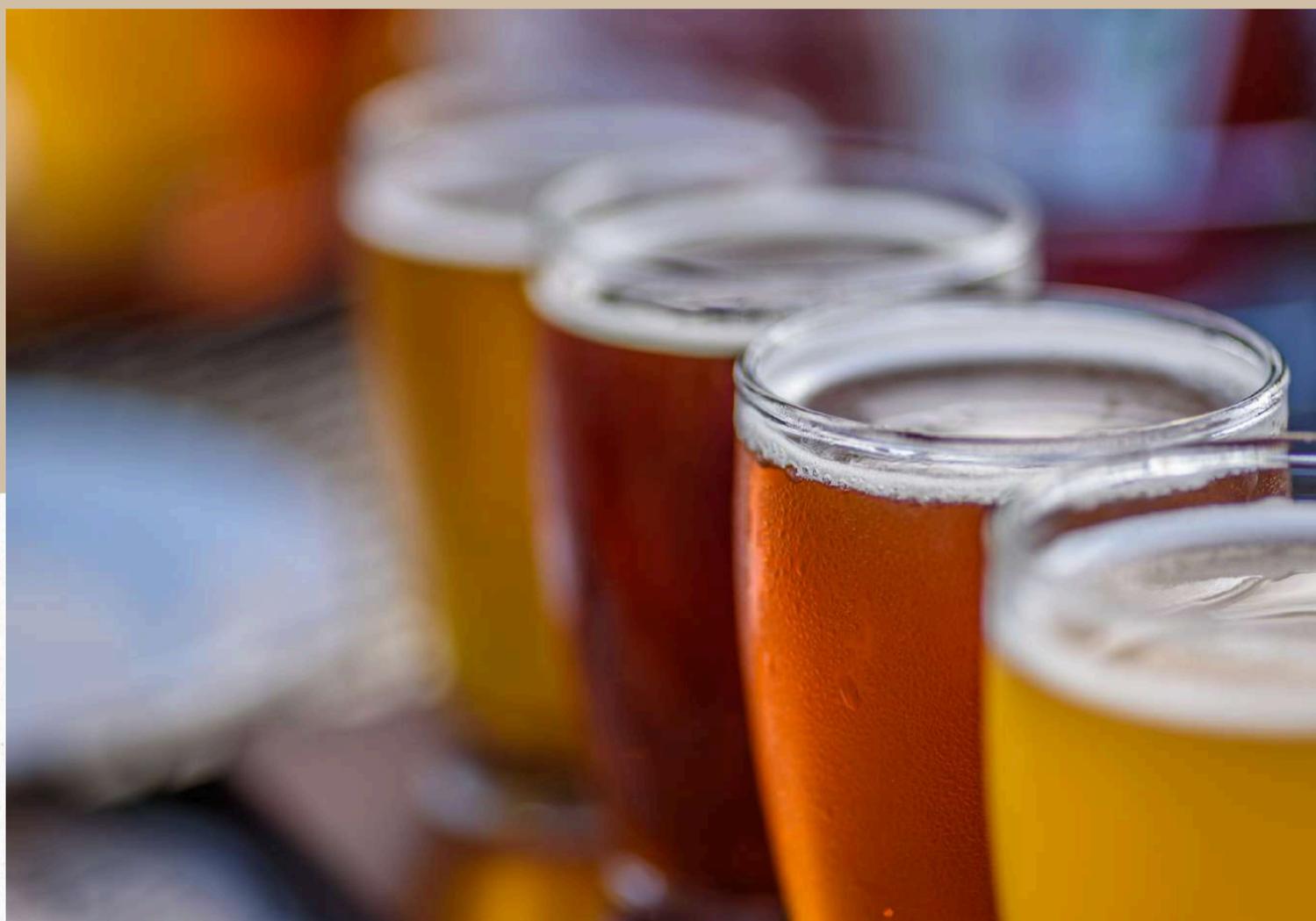
**Gin tonie Beefeater 16cl | 11€**

**Bombay tonie 16cl | 13€**

**Coupe de champagne 12cl | 12€**

*Mumm*

*Prix TTC et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



# Bières

---

## Pression

25cl

50cl

*Supplément sirop +0,30€ 25cl | +0,60€ 50cl  
(menthe, grenadine, pêche, citron, fraise)*

## Panaché

4€50

8€

## Picon

4€90

8€90

## Monaco

4€90

8€90

## Nepo blonde

4€50

8€

## Nepo blanche

4€90

8€90

## Nepo Pohazy IPA

4€90

8€90

*Prix TTC et service compris*

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

# Mÿ CASA

## Softs

---

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

Supplément tranche de citron+0,10€

**Sirop à l'eau 25cl | 3€**

*Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise*

**Diabolo 25cl | 4€70**

*Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise*

**Limonade 25cl | 4€40**

**Coca-Cola 33cl | 4€40**

*Classique, zéro*

**Orangina 25cl | 4€40**

**Schwepes 25cl | 4€40**

*Tonic, agrumes, lemon*

**Perrier 33cl | 4€40**

**Fuze Tea 25cl | 4€40**

**Redbull 25cl | 6€**

*Classique, sans sucre, myrtille, pastèque, abricot-fraise*

**Jus de fruits Pago 20cl | 4€40**

*Tomate, Abricot, Fraise, Orange, Pommes, ACE, Ananas*

## Eaux

---

	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
<b>Vittel</b>	<b>4€50</b>	<b>7€50</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>4€50</b>	<b>7€50</b>

*Prix TTC et service compris*



# Boissons chaudes

---

**Café expresso | 2€20**

**Ristretto | 2€20**

**Café noisette | 2€30**

**Café allongé | 2€30**

**Café crème | 4€60**

**Double expresso | 4€40**

**Décaféiné | 2€50**

**Décaféiné noisette | 2€60**

**Décaféiné allongé | 2€60**

**Décaféiné double | 5€**

**Décaféiné crème | 5€20**

**Thé bio | 4€50**

*Vert, vert menthe, fruits rouges ou Earl Grey, Darjeeling, Citron Flower, Ceylan*

**Infusion | 4€50**

*Verveine, verveine menthe ou tilleul, alpage*

*Prix TTC et service compris*



# Cocktails

---

## Avec alcool

*Uniquement le soir*

### **Sleeping powder | 13€**

*Tequila El Camino (4cl), Chambord (2cl), jus de citron, sucre de canne, Perrier*

### **Passionate love | 13€**

*Cointreau (3cl), Passoa (3cl), jus de citron, sirop de vanille, sucre de canne, jus d'ananas*

### **Sex on the «bitch» | 13€**

*Absolut vodka (4cl), liqueur de pêche (2cl), jus d'ananas, jus de cranberry*

### **Pornstar martini | 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*

### **Choisis ton mule | 13€**

*Gin Beefeater, rhum Havana Club Especial, whisky Ballantine's ou Absolut vodka (4cl), jus de citron vert, ginger beer*

### **Bahamas mama | 13€**

*Rhum Havana Club Especial (2cl), Malibu (2cl), jus d'orange, jus d'ananas, purée de fruits rouges*

*Prix TTC et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## **Piña colada | 13€**

*Rhum Havana Club Especial (4cl), purée de coco, jus d'ananas, Malibu (2cl)*

## **Mojito | 12€**

*Classique ou purée de fruits rouges ou purée de passion  
Rhum Havana Club Especial (4cl), menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse*

## **Cuba libre | 12€**

*Rhum Havana Club Especial (4cl), citron vert, coca*

## **Caipirinha | 12€**

*Cachaça (4cl), citron vert, sucre de canne*

## **Ti punch | 12€**

*Sucre de canne, citron vert, Rhum Havana Club 3 ans (4cl)*

## **Happy ending | 13€**

*Absolut vodka (4cl), Amaretto (2cl), purée de fruits rouges, jus de citron, jus de pomme*

## **Au chambordage | 13€**

*Rhum Havana Club Especial (4cl), Chambord (2cl), jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry*

## **Cocktail du moment | 13€**

*voir avec serveurs*

## **Mètre de shooters | 50€**

*voir avec serveurs*



# Cocktails

---

## Sans alcool

*Uniquement le soir*

### Virgin mojito | 8€50

*Classique ou purée de fruits rouges ou purée de passion  
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse*

### Virgin colada | 8€50

*Purée de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne*

### Bella luna | 8€50

*Orange, ananas, citron vert*

### Cherry kiss | 8€50

*sirop de cerise, jus de pomme, jus d'ananas*

*Prix TTC et service compris*



# Vins au verre – 12,5cl

## Rosé

**Maison Sainte Marguerite AOP | 7€50**

*Cuvée Symphonie 2023 - Label Bio*

**Teres antique IGP | 5€50**

**Piscine de rosé | 7€**

## Blanc

**Viognier AOP | 5€50**

*Cellier des Chartreux - IGP Gard*

**Saint Véran AOC 2022 | 7€**

*Gaël Martin, "Les Sables"*

**Saint Joseph AOP 2021 | 7€50**

*Cave de Saint-Désirat*

**XVIII saint Luc 2023 | 7€**

*IGP côtes de Gascogne*

## Rouge

**Côte du Rhône AOP 2021 | 5€50**

*Cellier des Chartreux*

**Crozes Hermitage 2021 | 6€50**

*Cave de Tain*

**Saint Joseph AOP 2022 | 7€50**

*Domaine Bonarieux*

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## Vins

---

### **Quart – 25cl**

*Uniquement le midi*

### **Rosé**

**Teres antique IGP | 10€**

### **Blanc**

**Viognier AOP | 10€**

*Cellier des Chartreux - IGP Gard*

### **Rouge**

**Côte du Rhône AOP 2021 | 10€**

*Cellier des Chartreux*

**Crozes Hermitage 2021 | 11€**

*Cave de Tain*

---

### **Pichet – 46cl**

### **Rosé**

**Teres antique IGP | 19€**

### **Blanc**

**Viognier AOP | 19€**

*Cellier des Chartreux - IGP Gard*

### **Rouge**

**Côte du Rhône AOP 2021 | 19€**

*Cellier des Chartreux*

**Crozes Hermitage 2021 | 20€**

*Cave de Tain*

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## Vins

---

### Bouteilles – rouge

75cl 150cl

#### Côte du Rhône 2023 AOP

28€ –

*Michel Chapoutier, Belleruche*

*Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins ferme et soyeux.*

#### Hautes Côtes de Beaune AOP

35€ –

*Domaine Gilles Labry*

#### Crozes Hermitage 2021 AOP

39€ –

*Domaine des 7 chemins*

*Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.*

#### Saint Joseph 2021 AOP

42€ –

*Domaine Bonarieux*

*Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.*

#### Châteauneuf-du-pape 2021 AOP

64€ 135€

*Clos de l'Oratoire*

*Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.*

#### Mercurey 2020 AOP

45€ –

*Domaine Voarick*

*Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.*

#### Côte Rôtie 2022 AOP

64€ –

*Domaine Bonnefond*

*Vin ample et soyeux, aux tanins intenses fondus et mûrs.*

#### Pic Saint Loup 2023 AOP

36€ –

*Domaine Gérard Bertrand*

*Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.*

#### Côte du Rhône 2021 AOP

– 60€

*Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné*

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## Vins

---

### **Bouteilles – blanc 75cl**

#### **XVIII Saint Luc 2023 | 28€**

*Côtes de Gascogne*

*Vin blanc moelleux avec un parfait équilibre, fruité, sucrosité, fraîcheur.*

#### **Pays d'oc viognier 2023 IGP | 28€**

*Château de Pennautier*

*Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique.*

#### **Macon Milly Lamartine AOP | 35€**

*Domaine ELOY*

#### **Saint Joseph 2022 AOP | 40€**

*Cave de Saint Désirat*

*Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.*

#### **Saint Véran 2022 AOP | 36€**

*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*

*Délicat avec des parfums floraux et fruité complexe.*

#### **Viré Clessé AOP | 49€**

*Domaine Jean Loron*

*Un éventail d'arômes et de saveurs délicates et subtiles : fleur d'acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel.*

#### **Prosecco | 70€**

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## Vins

---

### Bouteilles – rosé 75cl

#### Happy Hour Méditerranée IGP | 28€

*Château du Rouet*

*Rosé cristal, petits fruits frais au nez, bouche légère et souple.*

#### Maison Sainte Marguerite AOP | 38€

*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.*

#### Château Sainte Marguerite AOP | 45€

*Cru classé, Fantastique 2023 - label bio et végétarien*

*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.*

---

### Bouteilles – rosé 150cl

#### Maison Sainte Marguerite AOP | 75€

*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.*

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



# Champagnes

---

## Verre

**Coupe de champagne 12cl | 12€**

*Mumm*

**Piscine de champagne 14cl | 15€**

*Mumm*

---

## Bouteille 75cl

**Mumm Brut | 100€**

**Ruinart Brut | 130€**

**Ruinart Rosé | 180€**

**Ruinart Blanc de Blanc | 180€**

---

## Magnum 150cl

**Mumm Brut | 230€**

*Prix TTC et service compris*

*Nos vins contiennent des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



# ALCOOLS

---

## Whisky 4cl

Ballantine's | 11€

Chivas Regal 12 ans | 13€

Whisky Japonais Akashi | 14€

Craigellachie | 14€

Aberfeldy | 14€

Whisky Angels Envy | 14€

Jack Daniel's | 13€

*Classique ou miel*

---

## Gin 4cl

Gin Beefeater | 11€

Gin Mare | 13€

Bombay | 13€

---

## Tequila 4cl

Tequila El Camino | 11€

---

## Vodka 4cl

Wyborowa | 11€

Grey Goose | 13€

+2€ supp. RedBull

*Prix TTC et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## Rhum 4cl

Diplomatico | 12€

Don Papa | 13€

Bacardi 10 ans | 13€

Havana Club 3ans | 11€

Havana Club Especial | 11€

Kraken | 13€

---

## Digestifs 4cl

Liqueur menthe poivrée | 10€

*Maison Jacoulot*

Liqueur abricot | 12€

*Maison Jacoulot*

Amaretto | 8€

Limoncello | 8€

Get | 8€

*Get 27, Get 31, Get citron menthe*

Cognac | 10€

Calvados | 8€

Poire | 10€

Grappa | 9€

Baileys | 8€

Chartreuse | 11€

*Verte, jaune*

Grappa | 9€

Genepi | 11€

Armagnac | 11€

Jäger Bomb | 12€

*Prix TTC et service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## ALCOOLS

---

### Bouteilles

*Servies avec deux softs*

### Vodka

**Absolut 70 cl | 100€**

**GreyGoose 70 cl | 130€**

**GreyGoose magnum 100 cl | 280€**

**GreyGoose jeroboam 300 cl | 670€**

**GreyGoose réhoboam 450 cl | 1000€**

**GreyGoose mathusalem 600 cl | 1250€**

---

### Rhum

**Havana Club 3 ans 70 cl | 100€**

**Havana Club Especial 70 cl | 100€**

**Diplomatico 70 cl | 140€**

**Bacardi 10 ans 70 cl | 140€**

**Don Papa 70 cl | 140€**

*Prix TTC et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

# Mÿ CASA

## **Whisky**

**Ballantine's 70 cl | 110€**

**Jack Daniels 70 cl | 130€**

---

## **Gin**

**Beefeater 70 cl | 100€**

**Bombay Sapphire 70 cl | 130€**

**Bombay Premier Cru 70 cl | 150€**

---

## **Autres alcools**

**Tequila Patron Silver 70 cl | 150€**

**Tequila Reposado 70 cl | 150€**

**Get 27 70 cl | 100€**

**Menthe poivrée Maison Jacoulot 70 cl | 150€**

**Menthe poivrée Maison Jacoulot 150 cl | 270€**

**Jägermeister 70 cl | 110€**