

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*

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

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€

Pain foccacia, steak de bœuf, mayonnaise au pesto, tomate, roquette et mozzarella

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>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 2cl | 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€

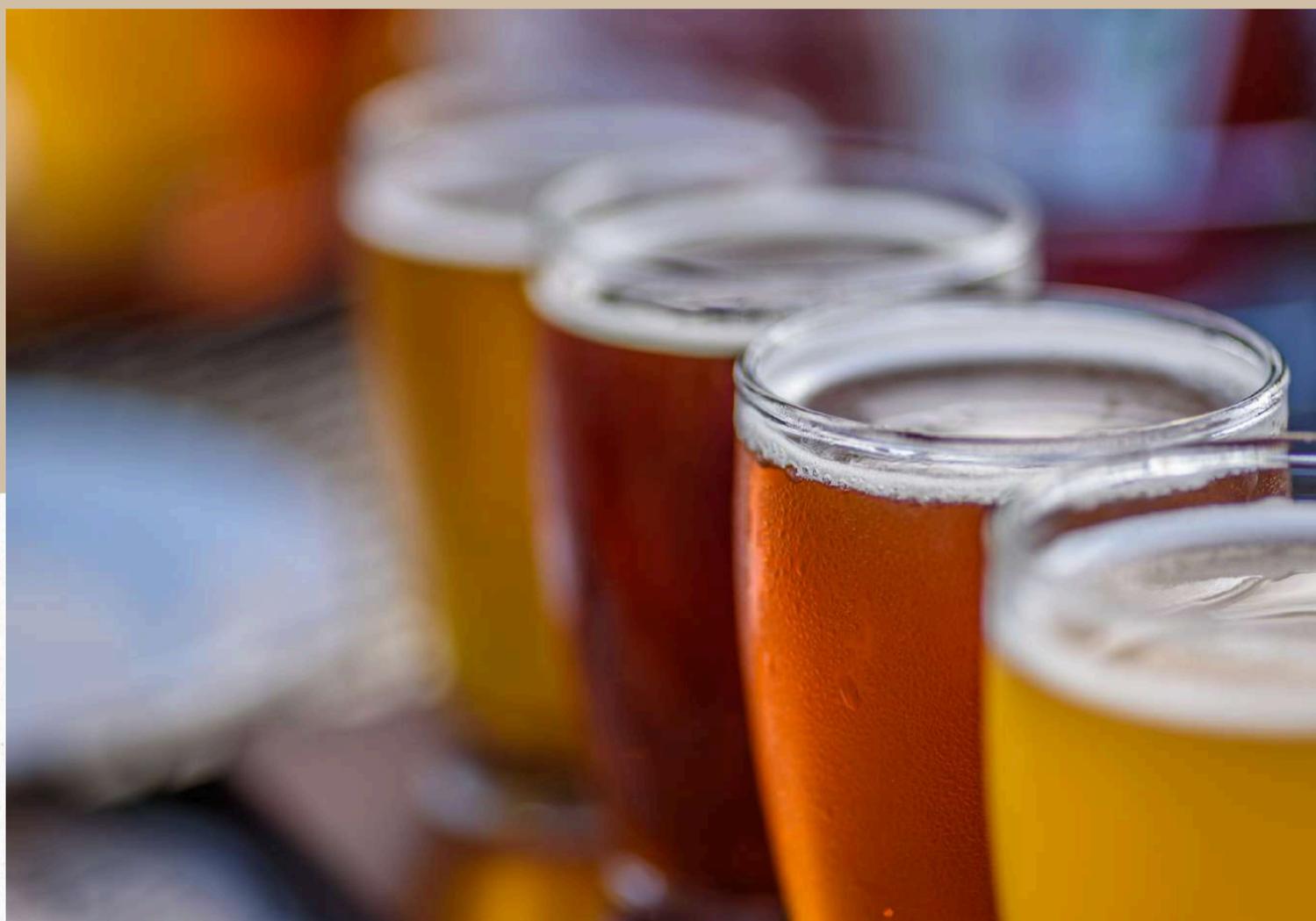
Gin tonie Beefeater 16cl | 11€

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

	50cl	100cl
Vittel	4€50	7€50
San Pellegrino	4€50	7€50

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€

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€