

MÛ CASA

Ladies 
NIGHT

LA CARTE !



POUR COMMENCER OU PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES | 21€

Comté, Coulommiers, Tomme de Savoie à l'ail des Ours et St Marcellin de la mère Richard

PLANCHE DE CHARCUTERIES | 23€

Jambon truffé, spianata piccante, coppa fumée, jambon serrano, pâté croûte Richelieu "Maison Bolard"

PLANCHE MIXTE | 26€

Jambon truffé, spianata piccante, coppa fumée, jambon Serrano, pâté croûte Richelieu "Maison Bolard", Comté, Coulommiers, Tomme à l'ail des Ours

PANIER ASIATIQUE | 24€

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

BOL DE FRITES DE PATATES DOUCES | 10€

Avec sa sauce tatziki

BOL DE FRITES | 6€30

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€

Midi et soir

Sirop au choix, poulet pané ou poisson pané, frites fraîches et une boule de glace

LES ENTRÉES

Toutes nos entrées sont disponibles en format plat

SALADE CÉSAR REVISITÉE | E - 9€ | P - 18€

Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerise, parmesan en copeaux et notre sauce César maison

SALADE HIVERNALE | E - 9€ | P - 18€

Mélange de salade, poire, bleu d'Auvergne et noix

Prix TTC et service compris

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



LES PLATS

PIÈCE DU BOUCHER | 25€

Entrecôte (250g), sauce au poivre, pommes de terre grenailles et légumes du moment

BURGER DU MOMENT | 18€

Pain artisanal, sucrine, tomate, steak haché de bœuf, sauce barbecue, lamelle de cornichon, tranche de bacon et oignons frits

PÂTES DU MOMENT | 20€

Tagliatelles au pesto, éclats de pistache et copeaux de parmesan

POISSON DU MOMENT | 19€

Fish and chips accompagné d'une mayonnaise au wasabi

TARTARE DE BŒUF | 20€

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

ESCALOPE DE COCHON FAÇON MILANAISE | 19€

Généreuse pièce d'environ 300g, tagliatelles à la sauce tomate

CORDON BLEU FAIT MAISON | 22€

Blanc de volaille garnie de jambon blanc et mozzarella, servi avec une crème truffée maison, accompagné de ses frites fraîches et d'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€

Saint-Marcellin la Mère Richard accompagnée d'un bouquet de salade et de toasts de pain grillé

FAISSELLE DE RIANNS | 6€

Nature, crème ou coulis de fruits rouges

CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 9€

Café ou thé accompagné de 4 mignardises et de chantilly

TIRAMISU NUTELLA SPÉCULOOS | 9€

Sauce Nutella et éclat de spéculoos

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 9€

Moelleux au chocolat cœur caramel

COUPE D'ANANAS | 8€50

Coupe d'ananas frais, sirop aux épices

SÉLECTION GLACÉE

11 parfums au choix : vanille, chocolat, noix de pécan, caramel beurre salé, café, fraise, pistache, framboise, citron, passion, 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.



RIGINES DES VIANDES

**STEAK HACHÉ
FRANCE**















**ENTRECÔTE DE BŒUF
IRLANDE**

**TARTARE DE BŒUF
FRANCE**

**VOLAILLE
FRANCE**

**ESCALOPE DE COCHON
UNION EUROPÉENNE**

LISTE DES ALLERGÈNES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
														
<i>Planche charcuterie</i>	●						●			●				
<i>Planche fromage</i>							●							
<i>Planche mixte</i>	●						●			●				
<i>Panier asiatique</i>	●	●	●			●	●		●		●			
<i>Bol frites de patates douces</i>							●							
<i>Salade César</i>	●		●				●			●				
<i>Salade hivernale</i>							●	●		●				
<i>Pièce du boucher</i>	●						●		●	●				
<i>Burger du moment</i>	●		●				●		●	●		●		
<i>Poisson du moment</i>	●	●	●	●		●	●		●	●	●			●
<i>Pâtes du moment</i>	●							●	●					
<i>Tartare de boeuf</i>			●							●				
<i>Escalope milanaise</i>	●		●				●			●				
<i>Cordon bleu</i>	●		●				●							
<i>Menu enfant</i>	●		●	●			●							
<i>Saint Marcellin</i>	●						●							
<i>Faisselle</i>							●							
<i>Tiramisu</i>	●		●				●	●				●		
<i>Moelleux</i>	●		●			●	●							
<i>Glace</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 TONIC BEEFEATER 16CL | 11€

BOMBAY TONIC 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 AMBRÉE MIEL

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

SCHWEPPE 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 Jimador (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 L

2L DU COCKTAIL DE VOTRE CHOIX | 40€

MOJITO

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

APÉROL SPRIT

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

PI A COLADA

Rhum Havana Club Especial, purée de coco, jus d'ananas, Malibu

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



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 A P | 7€50

Cuvée Symphonie 2023 - Label Bio

TERES ANTIQUE IGP | 5€50

PISCINE DE ROSÉ | 7€

BLANC

VIOGNIER A P | 5€50

Cellier des Chartreux - IGP Gard

SAINT VÉRAN A C 2022 | 7€

Gaël Martin, "Les Sables"

SAINT OSEPH A P 2021 | 7€50

Cave de Saint-Désirat

VIII SAINT LUC 2023 | 7€

IGP côtes de Gascogne

ROUGE

CÔTE DU RHÔNE A P 2021 | 5€50

Cellier des Chartreux

CRO ES ERMITAGE 2021 | 6€50

Cave de Tain

SAINT OSEPH A P 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

VIIGNIER A P | 10€

Cellier des Chartreux - IGP Gard

ROUGE

CÔTE DU RHÔNE A P 2021 | 10€

Cellier des Chartreux

CRO ES ERMITAGE 2021 | 11€

Cave de Tain

PICHET - 46CL

ROSÉ

TERES ANTIQUE IGP | 19€

BLANC

VIIGNIER A P | 19€

Cellier des Chartreux - IGP Gard

ROUGE

CÔTE DU RHÔNE A P 2021 | 19€

Cellier des Chartreux

CRO ES ERMITAGE 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 A P

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.

AUTES CÔTES DE BEAUNE A P 35€ -

Domaine Gilles Labry

CRO ES ERMITAGE 2021 A P 39€ -

Domaine des 7 chemins

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

SAINT OSEPH 2021 A P 42€ -

Domaine Bonarieux

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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2021 A P 64€ 135€

Clos de l'Oratoire

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

MERCUREY 2020 A P 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 A P 64€ -

Domaine Bonnefond

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

PIC SAINT LOUP 2023 A P 36€ -

Domaine Gérard Bertrand

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

CÔTE DU RHÔNE 2021 A P - 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

VIII 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 A P | 35€

Domaine ELOY

SAINT OSEPH 2022 A P | 40€

Cave de Saint Désirat

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

SAINT VÉРАН 2022 A P | 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 A P | 65€

Pierre Gaillard

Délicat avec des parfums floraux et fruité complexe.

VIRÉ CLESSÉ A P | 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

APPY OUR MÉDITERRANÉE IGP | 28€

Château du Rouet

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

MAISON SAINTE MARGUERITE A P | 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 A P | 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 A P | 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€

CRAIGELLACHIE | 14€

ABERFELDY | 14€

WHISKY ANGELS ENVY | 14€

ACK DANIEL S | 13€

Classique ou miel

GIN 4CL

GIN BEEFEATER | 11€

GIN MARE | 15€

BOMBAY | 13€

TEQUILA 4CL

TEQUILA EL JIMADOR | 11€

VODKA 4CL

WYBORO A | 11€

GREYGOOSE | 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€

AVANA CLUB 3ANS | 11€

AVANA CLUB ESPECIAL | 11€

RAKEN | 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€

AGER 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

AVANA CLUB 3 ANS 70 CL | 100€

AVANA 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€

ACK 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 ACOULOT 70 CL | 150€

MENTHE POIVRÉE MAISON ACOULOT 150 CL | 270€

AGERMEISTER 70 CL | 110€