

# 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)*



## POUR COMMENCER OU À PARTAGER

---

### PLANCHE DE FROMAGES | 21€

*Comté, coulommiers, tomme de Savoie IGP au lait cru, Saint-Marcellin de la mère Richard*

### PLANCHE DE CHARCUTERIES | 23€

*Jambon truffé, rosette de Thurins, chorizo ibérique Belota, jambon serrano, pâté en croûte (poulet et moutarde à l'ancienne) Maison Bolard*

### PLANCHE MIXTE | 26€

*Jambon truffé, rosette de Thurins, chorizo ibérique Belota, jambon serrano, pâté en croûte poulet et moutarde à l'ancienne, Comté, coulommiers, tomme de Savoie IGP au lait cru*

### CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ | 19€

*Jambon blanc, crème de parmesan à la truffe, emmental gratiné*

### PANIER ASIATIQUE | 24€

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

### 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*

*Prix TTC et service compris*

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



## **LES SALADES**

### **SALADE CÉSAR REVISITÉE | 18€**

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

### **SALADE MÉDITERRANÉENNE | 18€**

*Mélange de salades, olives noirs, poivrons marinés, feta, jambon Serrano, pains aux olives, tomates cerises, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne*

*Prix TTC et service compris*

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



## LES PLATS FROIDS

### TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ | 20€

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

### TARTARE DE THON AUX HERBES FRAÎCHES (180G) | 20€

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

### CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ET SA BURRATINA | 23€

*Mélange de salades, tomates cerises, copeaux de parmesan. Servi avec nos frites fraîches*

### SAUMON FUMÉ MAISON ET SA FOCACCIA AUX POIS CHICHES | 20€

*Mélange de salades, tomates cerises, saumon fumé maison, focaccia aux pois chiches, chantilly citronnée salée, huile d'olive à l'aneth*

*Prix TTC et service compris*

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



## LES PLATS CHAUDS

### ESCALOPE DE COCHON XXL | 20€

*Panée façon milanaise, sauce BBQ, accompagnée de ses frites fraîches et d'un bouquet de salade*

### ONGLET DE BŒUF (250GR) | 24€

*Sauce poivre, poêlée de légumes et pommes de terre grenaille*

### HAUT DE CUISSE DE POULET DÉSOSSÉ | 21€

*Cuisson basse température et grillé à la plancha  
Sauce moutarde et estragon, poêlée de légumes et pommes de terre grenaille*

### MI-CUIT DE THON SAUCE VIERGE (200GR-250GR) | 24€

*Poêlée de légumes et pommes de terre grenaille*

### BURGER DU MOMENT | 19€

*Pain artisanal, steak haché black angus, sauce moutarde estragon, fourme d'Ambert, sucrine, tomate*

### LINGUINE À L'AIL ET AUX CRUSTACÉS (CYTHÈRE) | 23€

*Linguine à l'Ail et aux Crustacés*

*Prix TTC et service compris*

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



## LES FROMAGES ET DESSERTS

### FAISSELLE | 6€

*Nature, crème ou coulis de fruits rouges*

### ST MARCELIN ENTIER « LA MÈRE RICHARD » | 8€

### PANNA COTTA | 8,50€

*Coulis de fruits rouges, passion ou caramel au beurre salé*

### SALADE DE FRUITS | 8,50€

### BRIOCHE ARTISANALE FAÇON PAIN PERDUE | 9€

*Sauce nutella ou caramel et crème chantilly*

### MILLEFEUILLE DÉSTRUCTURÉ | 9€

*Crème diplomate au chocolat, framboises*

### TIRAMISU, FAÇON KINDER BUENO ET BISCUIT À LA CUILLÈRE | 9€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 9€

*Association de mini desserts et accompagné d'un café ou thé*

### SÉLECTION GLACÉE

*Vanille, chocolat, straciatella, caramel beurre salé, chocolat blanc, café, fraise, cassis, citron, passion, rhum raisin, pistache*

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**

**ENTRECÔTE DE BŒUF**  
**IRLANDE**

**TARTARE DE BŒUF**  
**FRANCE**

**ONGLET DE BŒUF**  
**UNION EUROPÉENNE**

**PALERON DE BŒUF**  
**POLOGNE**

**VOLAILLE**  
**FRANCE**

**ESCALOPE DE COCHON**  
**UNION EUROPÉENNE**



# 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

---

	<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 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*

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



# COCKTAILS XL !

**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 SPRITZ**

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange*

## **SEX ON THE BEACH**

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

## **PIÑA 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 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 VÉРАН 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

**VIIGNIER 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

**VIIGNIER 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 VÉРАН 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€**

**CRAIGELLACHIE | 14€**

**ABERFELDY | 14€**

**WHISKY ANGELS ENVY | 14€**

**JACK DANIEL'S | 13€**

*Classique ou miel*

---

## GIN 4CL

**GIN BEEFEATER | 11€**

**GIN MARE | 15€**

**BOMBAY | 13€**

---

## TEQUILA 4CL

**TEQUILA EL JIMADOR | 11€**

---

## VODKA 4CL

**WYBOROWA | 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€**

**HAVANA CLUB 3ANS | 11€**

**HAVANA CLUB ESPECIAL | 11€**

**KRAKEN | 13€**

---

## **DIGESTIFS 4CL**

**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€**

**JAGER 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€**

**JAGERMEISTER 70 CL | 110€**