

LA CASA MIA

Les Desserts

Côté Gourmand - 6,90 €

Tarte Citron à la Cassonade
Panacotta
Baba au Rhum et Chantilly
Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
Fromage Blanc à la Louche
Assiette de fromage
Chèvre aux Épices et Huile d'Olive
Café Gourmand

Les Incontournables - 7,00 €

Dame Blanche Vanille Intense de Madagascar, Nappage Chocolat et Crème fouettée
Café Liégeois Café pur Arabica, Sauce Espresso et Crème Fouettée
Chocolat Liégeois Chocolat, Vanille Intense de Madagascar, Sauce Chocolat et Crème Fouettée

Les Fruités - 7,00 €

Coco Mangue Mangue Exotique, Noix de Coco et Crème Fouettée
La Fruitée Melon, Fraises et Framboises
Façon Banana Glace Banane, coupeaux de Chocolat et Sauce Chocolat

Les Alcoolisés - 9,00 €

Fresh mint Menthe Fraîcheur Chocolat, Pepermint et Crème Fouettée
Limoncello Sorbet Citron fondant et Limoncello
Colonel Citron Vert Fondant, Vodka et Rondelles de Citron Vert

Composez votre Coupe

Vanille Intense	Stracciatella
Façon Tiramisu	Citron Vert
Café pur Arabica	Noix de Coco
Rhum-raïsin Pâtissier	Douceur de Framboise
Menthe Fraîcheur Chocolat	Citron fondant
Pistache	Poire du Verger
Smarties	Mangue Exotique
Cœur de Fraise	Fraise Intense
Chocolat fleur de sel	Melon du Soleil
Marron et ses Morceaux	Façon Palet Breton
Chocolat et ses Morceaux	Banane

1 Boule: 2 € - 2,00 Boules: 3,50 € - 3 Boules: 5,00 €
Supplément Crème Fouettée: 1,00 €

Boissons

Cocktails - 7,00 €

Sex on the beach (vodka crème pêche ,ananas)
Tom collin's (gin,citron eau gazeuse sucre)
Zombie (rhum,abricot grenadine et citron vert)
Pina colada (rhum,malibu ananas crème)
Blue lagon (vodka,curaçao limonade lime glace pillée)
Screwdriver (vodka orange glace pillée)
Cuba libre (rhum cola lime)
Caipirinha original ou fraise
Irish Coffee 10,00 €
Cocktail sans alcool
Coco lada 5,00 €
Passion tropic (fruité de fraise pêche ananas et crème) 5,00 €

Cave à bière

Pression

Karlsbrau	Demi	2,90 €
	Sérieux	5,80 €
Grimbergen	Demi	3,90 €
	Sérieux	7,80 €

Bière Bouteille 33 cl

FADA blonde bière locale
FADA blanche bière locale
Heineken
Desperados
Adelscott
Corona 5,00 €
Brooklyn
Hop house
Leffe
Pelforth brune
Finnbarra cidre irlandais

Tapas à Partager

7 € le Tapas, 18 € les 3 Tapas

Friture de la mer Infarinata
Beignets de Crevettes
Calamars à la Romaine
Beignets d'accras de Morue
Croustillants de Patates Douces
Croustillants de Mozzarella
Assortiments de Tempura de Légumes en Beignets

Nos Vins

PICHET (cépage merlot), blanc rouge et rosé,
verre 3,30 €, le ¹/₄ 4,50 €, le ¹/₂ 7,80 €



**SELECTIONNEZ
NOS VINS A LA
CAVE**

La Casa Mia vous propose sa sélection de vins. Faites votre choix directement à la cave et n'hésitez pas à nous demander conseil.

Bordeaux
Côtes du Rhône
Bourgogne
Provence
Grands Crus
Vins Bio

De 12 à
250 €

Prix bouteille à table

Prix cave à emporter + droit de bouchon*

* 10€ de droit de bouchon
** 20€ de droit de bouchon
*** 30€ de droit de bouchon
**** 40€ de droit de bouchon
***** 50€ de droit de bouchon

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CASA MIA

Les Formules

PLAT DU JOUR - 10,90 €

Uniquement le midi en semaine

(Today's special only noon in the week)

PLAT DU JOUR - 12,00 €

Les jeudi ou vendredi midi si

Couscous ou aïoli

(Today's special on Thursday if
couscous or aïoli)

Formule Midi au Choix - 15,50 €

Au choix (Choice)

Plat du jour sauf couscous et aïoli
(Today's special)

Faux filet grillé (False grilled filet)

Cuisse de canard confite
(Thight confit duck)

+ Au choix (Choice)

Fromage de chèvre mariné à l'huile
d'olive (Cheese)

Ou Dessert du jour

Formule Midi - 16,50 €

Si plat du jour couscous le jeudi et aïoli
le vendredi

(If today's special couscous on thursday
and aïoli on fryday)

Formule Enfants- 10,00 €

(pour les moins de 10 ans)

Au choix (Choice)

Jambon-pâtes (Ham pasta)

Steak haché de bœuf-frites
(Steak frites minced beef)

Tagliatelles sauce tomate ou beurre
(Pasta tomato sauce or butter)

+

Glace 2 boules
(Ice cream 2 balls)

La Carte

Côté Terre

Mille feuille Italien Steak haché dressé
sur une galette de pomme de terre, recou-
vert de lard fumé, tomates et gorgonzola 19,90 €

Tartare du Chef 14,90 €

Cuisse de canard confite 13,70 €

Escalope Milanaise 18,80 €

Côté Terre à la Plancha

Entrecôte Charolaise (250g) 19,90 €

Faux filet 13,70 €

Steak haché frais façon bouchère
(180g) 13,70 €

Steak haché frais œuf à cheval 15,50 €

Côté Terre burger

Burger de bœuf sauce tartare 18,00 €

Burger de bœuf sauce gorgonzola 18,00 €

Burger de poulet sauce curry 19,90 €

Côté Sauces Maison et Accompagnements

Sauce poivre 3,60 €

Sauce gorgonzola 3,60 €

Sauce aux cèpes 4,90 €

Supplément frites, tagliatelles, riz
ou légumes 5,30 €

Côté Woks

Wok au poulet 17,80 €

Wok au bœuf 17,80 €

Wok de gambas 19,90 €

Wok diabolique 26,00 €
Scampis, Saint Jacques et Gambas

Côté Pâtes

Au Beurre 11,50 €

Au Pistou 13,50 €

A la Provençale 13,50 €

Aux Cèpes 16,50 €

A la Crème de Chorizo 14,50 €

Au Gorgonzola et aux Noix 14,50 €

Côté Salades

Salade fraîcheur (été)
Tomates, mozza, jambon de pays, basi-
lic, melon, salade verte 15,00 €

Carpaccio du jour 15,00 €

Selon arrivage: Loup, Saumon, Bœuf

Salade César 15,80 €
Poulet grillé, croûtons, oignons rouges,
sauce blanche

Salade croquant de chèvre 15,80 €

Miel, pistou, jambon de pays

Salade trésor de la mer 23,50 €

Saint Jacques et gambas poêlées, lard,
escalope de foie gras déglacée au
balsamique

Assiette asiatique Nems, brochettes 18,00 €

Thaï au poulet, accras de morue

Camembert revisité entier au four 18,00 €
Vin blanc, jambon de pays, mouillettes

Côté Mer

Mille feuille de Thon Tai au
Césame et Sauce Teriyaki 19,90 €
Steak de thon caramélisé, dressé sur une
galette de pommes de terre recouverte de
lard fumé, tomates

Saumon à la Crème d'ail et
Ravioles croustillantes 18,00 €

Filets de soles poêlés au beurre et
Câpres 18,00 €

Dos de Cabillaud Sauce Chorizo 18,80 €

Poêlée de Gambas crème de Pistou 19,90 €

Camarones Grillées au Pastis 29,00 €

Dorades Sauvages Grillées
(400-500g) Selon pêche locale 23,00 €

Côté Moules Frites

Façon Marinière 13,50 €

A la Crème de Chorizo 15,50 €

Au Gorgonzola 15,50 €

Au Curry 15,50 €

Côté Omelettes

Omelette Mexicaine 15,70 €

Omelette Paysanne 15,70 €

Omelette Végétarienne 13,00 €

Omelette Nature 11,60 €

Omelette brisure de Truffes (Selon
arrivage) 18,00 €