DESSERTS

NEM DE CHOCOLAT
et son confit de saison **8€**

CAFÉ/THÉ GOURMAND **9€**

COUPE DE GLACE OU SORBET
2 boules des Délices du chênesire Steige **6€**

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS
vinaigrette huile d'olive bio fruit de la passion sorbet **8€**

TARTE MAISON AUX FRUITS DE SAISON **6€**

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIER D'ALSACE
pain grillé au feu de bois **10€**

MENU ENFANT (-12 ANS)

HAMBURGER DE BŒUF LIMOUSIN
GLACE 1 BOULE DES « DÉLICES DU CHÉNESIRES »
10€

Prix net et service compris

CASA PIETRA

OUVERT TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H

CASA PIETRA

CASA PIETRA

• CUISINE AU FEU DE BOIS •

SAISIR, GRILLER, BRAISER, DORER, MIJOTER

Notre Chef Alexandre Bouchain vous propose une cuisine authentique inspirée par les saisons et les producteurs locaux et nous incite à revisiter de nouvelles saveurs.

Vous découvrirez l'expérience d'une véritable rôtisserie à travers des produits de qualité soigneusement sélectionnés auprès d'éleveurs et d'agriculteurs passionnés.

Les amateurs de viande apprécieront le goût unique de la cuisson au feu de bois qui sublime les pièces de viande d'exception.

ENTRÉES

VELOUTÉ DU JOUR **8€**

ŒUF BIO CUIT À 64°, mousseline de légumes de saison
émulsion à l'huile de truffe **10€**

FOIE GRAS DE CANARD MAISON (origine France),
chutney, brioche **15€**

CÉVICHE DE POISSON FRAIS, vinaigrette agrumes et grenade,
huile d'olive bio et coriandre (poisson selon arrivage) **13€**

CARPACCIO DE LÉGUMES DE SAISON CRU,
cuit et en pickels de notre maraicher Diegel **10€**

Prix net et service compris

PIÈCES AU GRILL AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS VIANDES VIENNENT DE FERMES LOCOALES

FAUX FILET DE BŒUF (env. 200g) **24€**

ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 400g) **34€**

CÔTE DE BŒUF 2 PERS. (env. 1kg) **72€**

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ LAQUÉ AU MIEL,
poivre de séchuan (env. 500g) **23€**

CÔTE DE VEAU (env. 400g) **28€**

CÔTE DE COCHON (env. 350g) **25€**

POUR ACCOMPAGNER NOS PIÈCES AU GRILL UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

FRITES, POMME DE TERRE À LA BRAISE
ET CRÈME AUX HERBES,
LÉGUMES DE SAISON,
RISOTTO CRÉMEUX

BÉARNAISE,
SAUCE POIVRE VERT,
SAUCE ÉCHALOTE, SAUCE CHIMICHURI,
SAUCE CHAMPIGNON

PLATS

HAMBURGER DE BŒUF LIMOUSIN
frites fraiches et bouquet de mesclun **19€**

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU,
frites fraiches et bouquet de Mesclun (env 200g) **21€**

STEACK DE THON ROUGE JUSTE SNACKÉ
sauce cacahuète, lait de coco, saté et christophines **24€**

NOS BUDDHA BOWL

MÉLANGE DE CÉRÉALES, AVOCAT, ET LÉGUMES DE SAISON DE NOTRE MARAICHER DIEGEL DE SÉLESTAT

VÉGÉTARIEN **14€**

THON ROUGE AU SÉSAME **18€**

SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ AU CITRON **18€**

POULET FERMIER AUX HERBES **16€**

La carte des allergènes est disponible sur demande

Prix net et service compris