



casa  amor

MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

APPETIZERS

TRUFFLE BRIOCHE TOAST • la pièce 9€
Toast brioché, mascarpone, truffe fraîche d'été
Brioche toast, mascarpone, fresh summer truffle

KAGOSHIMA • la pièce 18€
WITH CAVIAR ON TOP • la pièce 38
Toast brioché enrobé d'un jambon de Bœuf de Kagoshima d'exception, unique !
Brioche toast wrapped in exceptional, unique Kagoshima beef ham!

HALLOUMI • 36€
Halloumi au four, parfum de tomates
Baked halloumi with tomato flavor

BEEF TACOS • 35€
Tacos au mijoté de bœuf
Beef stew tacos

RAW

SEA BREAM TIRADITO • 34€
Sashimi de Daurade, salsa jalapeno
Sea bream sashimi, jalapeno salsa

SEA BASS AVOCADO • 38€
Tartare de Loup de mer, avocat, fraises, framboises et herbes fraîches
Sea bass tartar with avocado, strawberries, raspberries and fresh herbs

YELLOWFIN TUNA • 39€
Slices de thon cru, piment jalapenos et pickles de moutarde
Raw tuna slices, jalapenos and mustard pickles

CRISPY SHISO TUNA TACOS • 45€
Tacos de shiso croustillants, tartare de thon, pistache et citron vert
Crispy shiso tacos, tuna tartare, pistachio and lime

LA GAMBA ROJA • 44€
Carpaccio de gambas rouges, stracciatella, pistaches, zestes de citron
Carpaccio of red prawns, stracciatella, pistachios, lemon zest

PAN AMOR CAVIAR • 85€
Tartare de bœuf épicé, dans un pain crispy, et caviar Golden Impérial Casparian
Spicy beef tartare in crispy bread with Casparian Golden Imperial caviar

SALADS

FETACADO • 32€
Grande salade sucrine, avocat, feta, oignons, concombres, tomates, poivrons & olives noires
Large salad with lettuce, avocado, feta, onions, cucumbers, tomatoes, peppers & black olives

PEACH STRACCIATELLA • 34€
Stracciatella, pêche, sucrine, menthe, verveine, amande toastée et vinaigrette à l'orgeat
Stracciatella cheese, peach, baby gem, mint, verbenas, toasted almond & orgeat dressing

BLUEBERRY SALAD • 29€
Salade de myrtilles, pomme granny smith et méli-mélo d'herbes fraîches
Blueberry salad, Granny Smith apple and a medley of fresh herbs

SEASONAL TOMATOES • 28€
Salade de tomates multicolores de saison, ricotta fumée, sucrine et basilic
Seasonal multi-colored tomato salad, smoked ricotta, lettuce and basil

CHEF'S ZOUHAIR GREEN BURRATA • 45€
Burrata crémeuse 300g, fèves, haricots verts, pois, asperges, brocolis, courgettes, pousses d'épinards, menthe, basilic et vinaigrette praline
300gr creamy burrata, fava beans, green beans, peas, asparagus, broccoli, zucchini, baby spinach, mint, basil and praline vinaigrette

TEMPURA

AUBERGINE • 28€
Tempura d'aubergines, pesto de tomate et basilic frais
Eggplant tempura, tomato pesto and fresh basil

SHRIMP KONAFA • 36€
Gambas enroulées de cheveux d'anges frits, piment, coriandre et mayonnaise Yuzu
Prawns wrapped in fried angel hair, chilies, coriander and Yuzu mayonnaise

SEA BREAM TEMPURA • 24€ les 100g
Dorade entière en tempura
Whole sea bream in tempura

SPINNY LOBSTER TEMPURA • 48€ les 100g
Langouste entière en tempura
Whole spinny lobster in tempura

TIMBALE DE CAVIAR
"GOLDEN IMPERIAL" CASPARIAN
50g . 320€
125g . 810€
250g . 1600€

FROM THE SEA

OCTOPUS • 44€

Poulpe grillé, sauce vierge, huile d'olive

Grilled octopus, virgin sauce, olive oil

SEARED AHI TUNA • 74€

Mi-cuit de thon, légumes du soleil rôtis

Semi-cooked tuna, roasted sun-dried vegetables

CATCH OF THE DAY • 24€ les 100g

Poisson entier grillé, selon arrivage

Whole grilled fish, depending on availability

SPINNY LOBSTER • 48€ les 100g

Langouste de Méditerranée grillée

Grilled Mediterranean spinny lobster

CASA AMOR'S SPECIAL CUTS

BAVETTE BLACK ANGUS USA • 42€

USA Black Angus Flank Steak

ENTRECOTE ARGENTINE • 64€

Argentine Ribeye

CHAMAN'S CUT • 120€

Australian Wagyu Oyster Blade

COTE DE BŒUF SASHI FINLANDE • 25€ les 100g

Finland Sashi Prime Rib

TOMAHAWK ABERDEEN • 28€ les 100g

CHUCK TAIL FLAP WAGYU

STONE AXE 9+ • 95€ les 100g

TOMAHAWK WAGYU 9+

FULL BLOOD STONE AXE • 95€ les 100g

FARM CHICKEN • 90€

PASTA E AMOR ALWAYS TO SHARE

WAGYU CHEEK PASTA • 98€

Mezze Maniche au ragout de boeuf Wagyu mijoté pendant 24h

Mezze Maniche with Wagyu beef stew cooked for 24 hours

SEA BASS PASTA • 24€ les 100g

Mezze Paccheri au Loup de Mer

Mezze Paccheri with Sea Bass

SPINNY LOBSTER PASTA • 48€ les 100g

Linguini à la Langouste de Méditerranée

Linguini with Mediterranean spinny Lobster

SIDES

Frites maison • 14€

Homemade french fries

Courgette sur le grill, fleur de sel, huile d'olive • 15€

Grilled zucchini, fleur de sel, olive oil

Salade verte • 14€

Green salad

Salade de maïs • 18€

Corn salad

Salade d'avocat • 18€

Avocado salad



DESSERTS

GIANDUJA • 24€

Crèmeux Gianduja
Creamy Gianduja

COCONUT • 29€

Noix de coco glacée
Frozen coconut

COOKIE • 39€

Cookie mi cuit, meli mélo de chocolat, noix de pécan, et glace vanille
Semi-cooked cookie, chocolate medleys, pecan nuts & vanilla ice cream

CHEESECAKE SAN SEBASTIAN • 39€

L'original
The original

PINEAPPLE • 39€

Ananas entier rôti, crumble, et glace vanille citron
Roasted whole pineappel, crumble, vanilla & lemon ice cream

SUNDAE • 44€

Glace fiore di latte, caramel beurre salé, cacahuètes et pistaches
Fiore di latte ice cream, caramel salted butter, nuts, and pistachios

FRUIT PLATTER

Small • 150€ - Large • 330€



Net price including tax - Service Included.