



casa  amor

MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

APPETIZERS

Apéritifs

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

Crus

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

CRISPY SHISO TUNA TACOS • 45€
Tacos de shiso croustillants, tartare de thon albacore, 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

SALADS

Salades

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, verbena, toasted almond & orgeat dressing

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

TEMPURA

Beignets légers

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

SEA BREAM TEMPURA • 24€ les 100g
Daurade 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

La mer

OCTOPUS • 44€

Poulpe grillé, sauce vierge, huile d'olive

Grilled octopus, virgin sauce, olive oil

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

Viandes d'exception

BAVETTE BLACK ANGUS USA • 42€

USA Black Angus Flank Steak

ENTRECOTE ARGENTINE • 64€

Argentine Ribeye

COTE DE BŒUF SASHI FINLANDE • 25€ les 100g

Finland Sashi Prime Rib

TOMAHAWK ABERDEEN • 28€ les 100g

Côte de bœuf « Tomahawk » Aberdeen
origine Écosse

TOMAHAWK WAGYU 9+ FULL BLOOD STONE AXE • 95€ les 100g

Côte de bœuf "Tomahawk" de grade 9+
de la ferme Stone Axe origine Australie

FARM CHICKEN • 90€

Poulet entier origine France

PASTA E AMOR ALWAYS TO SHARE

Les pâtes à partager

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

Accompagnements

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 d'avocat • 18€

Avocado salad



At stefano forever
Chemin de matarane
RESERVATION : +33 (0)4 22 47 10 40
 @casa_amor__

FIND US ALSO IN DUBAÏ !
Mandarin Oriental - Jumeirah - Jumeirah 1
Dubai - Émirats arabes unis

