



casa  amor  
MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

## APPETIZERS

Premiers plaisirs

**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 - Supplément caviar** · la pièce 39€  
Toast brioché enrobé d'un jambon de Bœuf de Kagoshima d'exception, unique !  
Brioche toast wrapped in exceptional, unique Kagoshima beef ham!

**HALLOUMI** · 38€  
Halloumi au four, parfum de tomates  
Baked halloumi with tomato flavor

**BEEF TACOS** · 37€  
Tacos au mijoté de bœuf  
Beef stew tacos

## RAW

Crus

**SEA BREAM TIRADITO** · 34€  
Sashimi de daurade brûlé au chalumeau, sauce gazpacho  
Blowtorched sea bream tiradito & gazpacho 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

**\*TUNA SASHIMI** · 39€  
Sashimi de thon, sauce spéciale au levain, croustillant de brioche  
Tuna sashimi, sourdough-based special sauce, brioche crust

**\*CRISPY SHISO TUNA TACOS** · 49€  
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

**BEEF & TRUFFLE** · 56€  
Tartare de bœuf et truffe fraîche  
Beef tartare and fresh truffle

## SALADS

Salades

**FETACADO** · 32€  
Grande salade de sucrine, avocat, feta, oignons, concombres, tomates, poivrons & olives noires

Large salad with lettuce, avocados, feta, onions, cucumbers, tomatoes, peppers & black olives

**BLUEBERRY SALAD** · 29€  
Salade de myrtilles, pomme granny smith, et méli-melo d'herbes fraîches

Blueberry salad, granny smith apples 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** · 49€  
Burrata crémeuse 300g, fèves, haricots verts, pois, asperges, brocolis, courgettes, pousses d'épinards, menthe, basilic et vinaigrette praline

300g creamy burrata, fava beans, green beans, peas, asparagus, broccoli, zucchini, baby spinach, mint, basil and praline vinaigrette

## TEMPURA

Beignets légers

**AUBERGINE** · 29€  
Tempura d'aubergines, pesto de tomate et basilic frais

Eggplant tempura, tomato pesto and fresh basil

**SHRIMP KONAFE** · 38€  
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** · 25€ les 100g  
Daurade entière en tempura

Whole sea bream in tempura

**SPINNY LOBSTER TEMPURA** · 48€ les 100g  
Langouste entière selon arrivage en tempura

Whole spinny lobster upon arrival in tempura

**TIMBALE DE CAVIAR**  
"GOLDEN IMPERIAL" CASPARIAN  
50g · 350€  
125g · 850€  
250g · 1600€

## FROM THE SEA

La mer

### OCTOPUS • 46€

Poulpe grillé, sauce vierge, huile d'olive

Grilled octopus, virgin sauce, olive oil

### \*SEARED TUNA « POIVRE » • 76€

Mi-cuit de thon, sauce au poivre

Semi-cooked tuna with peppercorn Sauce

### CATCH OF THE DAY • 25€ les 100g

Poisson entier grillé, selon arrivage

Whole grilled fish, depending on availability

### SPINNY LOBSTER • 48€ les 100g

Langouste grillée selon arrivage

Grilled spinny lobster upon arrival

## 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 • 25€ les 100g

Mezze Paccheri au Loup de Mer

Mezze Paccheri with Sea Bass

### SPINNY LOBSTER PASTA • 48€ les 100g

Linguini à la Langouste selon arrivage

Linguini with spinny Lobster upon arrival

## CASA AMOR'S SPECIAL CUTS

Viandes d'exception

### BAVETTE BLACK ANGUS USA • 42€

USA Black Angus Flank Steak

### ENTRECOTE ARGENTINE 300G • 74€

Argentine Ribeye

### CHAMAN'S CUT • 120€

Paleron de wagyu australien

Australian Wagyu Oyster Blade

### TOMAHAWK ABERDEEN • 29€ les 100g

Côte de bœuf « Tomahawk » Aberdeen

origine Écosse

### 45-DAY AGED BALTIQUE

### BLACK PRIME RIB • 39€ les 100g

Côte de bœuf noire de Baltique maturée 45 jours

### CHUCK TAIL FLAP

### WAGYU STONE AXE 9+ • 95€ les 100g

Bavette "chuck flap" wagyu de grade 9+ de la ferme Stone Axe en Australie

### 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 • 98€

Poulet entier origine France, mariné dans la sauce Diavola

## 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 de maïs • 18€

Corn salad

Salade d'avocat • 18€

Avocado salad



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

\*Fait avec amour par le chef Zouhair

