

casa amor

MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

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, avocats, fraises, framboises et herbes fraîches
Sea bass tartar with avocados, 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, straciatella, pistaches, zestes de citron
Carpaccio of red prawns, straciatella, 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, avocats, 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, pommes granny smith, et méli-mélo 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, brocolis, zucchinis, baby spinachs, 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 KONAFA • 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 en tempura
Whole spinny lobster* in tempura

TIMBALE DE CAVIAR "GOLDEN IMPERIAL" CASPARIAN

50g . 350€
125g . 850€
250g . 1600€

Prix net TTC - Service Inclus. Net price including tax - Service Included

*Nature du thon et de la langouste disponibles sur l'ardoise.

*Type of tuna and spinny lobster available on the specials board.



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

Whole grilled fish

SPINNY LOBSTER • 48€ les 100g

Langouste* grillée

Grilled spinny lobster*

PASTA E AMOR ALWAYS TO SHARE

Les pâtes à partager

WAGYU CHEEK PASTA • 98€

Mezze Maniche au ragoût 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*

Linguini with spinny Lobster*

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

Prix net TTC - Service Inclus. Net price including tax - Service Included.

*Nature du thon et de la langouste disponibles sur l'ardoise.

*Type of tuna and spinny lobster available on the specials board.



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

And soon in Praia Brava - Brasil !
Bientôt à Praia Brava - Brésil !



*Fait avec amour par le chef Zouhair

