

casa lounge

RISTORANTE - PIZZERIA

# Menu

[www.casa-lounge.fr](http://www.casa-lounge.fr)





# Bar à Mozza

## Découvrez la fabrication de nos fromages

Casa Lounge c'est aussi **une fromagerie**

Nous fabriquons de façon **artisanale** et dans la **pure tradition italienne** nos fromages (Mozzarella, burrata coeur crémeux, ricotta, stracciatella...) que vous pourrez découvrir tout au long de notre carte.

Notre **Maitre fromager (Caseificio)**, élabore tous les jours avec du lait local provenant de "La ferme chatelain", l'ensemble des fromages aux saveurs italiennes.



Tous nos fromages maison sont indiqués par ce symbole

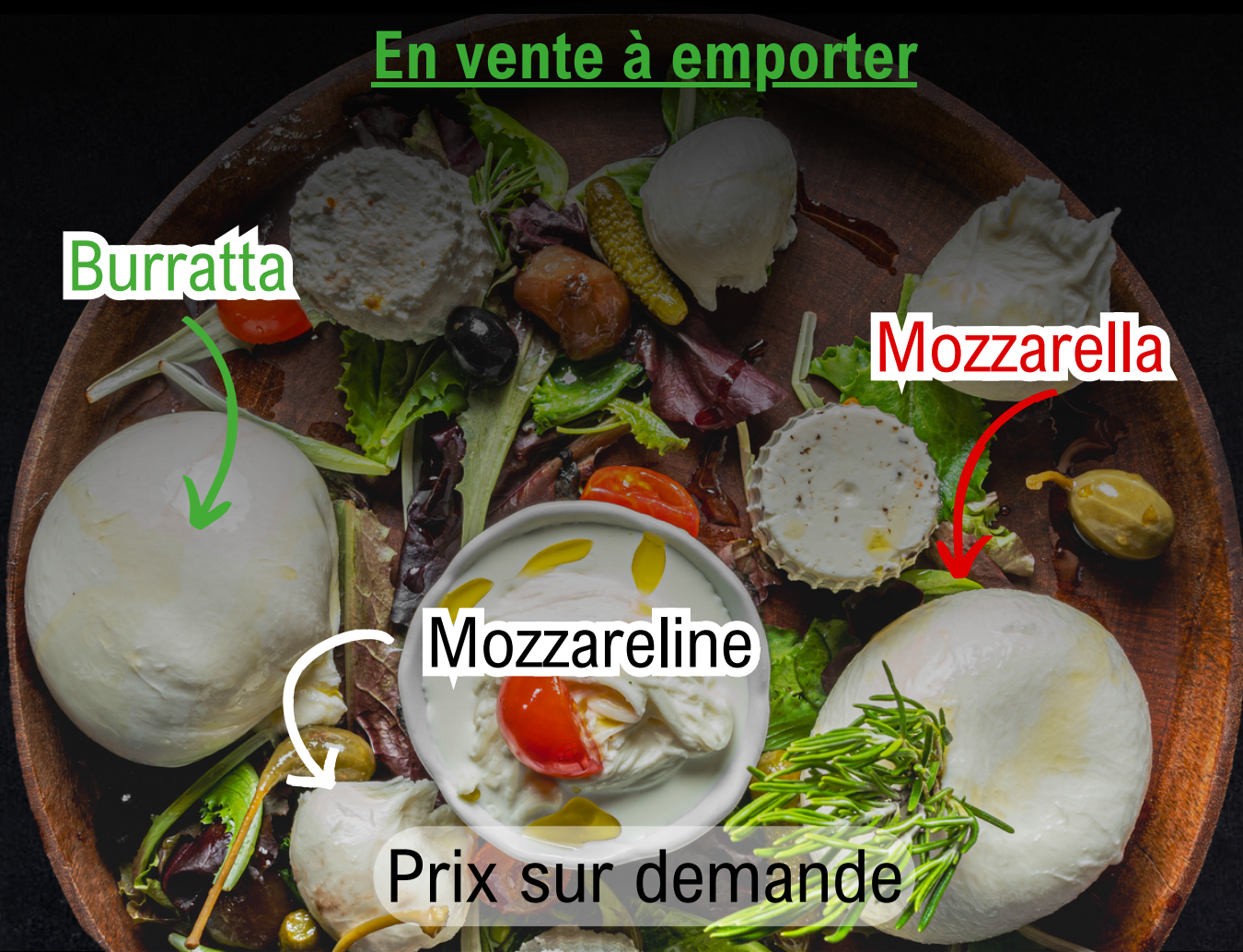
### En vente à emporter

**Burratta**

**Mozzarella**

**Mozzareline**

Prix sur demande





# Planches à partager

## **Antipasto Casa Lounge** - 25€

Assiette de charcuterie italienne, artichauts romains et Burratina

## **Delizie del Caseificio** - 35€

Assortiment de produits italiens fabriqués par notre Caseificio  
(Burrata, Mozzareline, Stracciatella, Mozzarella, Ricotta et Primo Sale al Tartufo)

## **Mix Casa Lounge** - 40€

Assortiment de produits italiens fabriqués par notre Caseificio  
(Burrata, Mozzareline, Stracciatella, Mozzarella, Ricotta et Primo Sale al Tartufo) et charcuterie italienne

## **Burratina della Casa** - 20€

Burrata Maison servie avec jambon de Parme et Grissini

# Antipasti

## **Tartare di Manzo Casalounge** - 19€

Bœuf coupé au couteau et assaisonné par nos soins, servi avec tomates séchées, pesto et copeaux de parmesan

## **Carpaccio di Manzo Casalounge** - 19€

Fines tranches de bœuf, roquette, stracciatella, pesto et tomates séchées

## **Bruschetta di Salmone** - 19€

Bruschetta, ricotta, roquette et saumon fumé

## **Vellota di Zucca** - 18€

Velouté de courge, Burrata et graines de courge torrifiées

## **Caciocavallo gratinato** - 19€

Fromage italien pané et gratiné au four servi avec jambon de parme et petite salade

## **La Mare** - 20€

Salade, saumon fumé, crevettes, avocat et tomates séchées

## **La Cesare di Casa** - 18€

Salade, poulet, copeaux de parmesan, tomates séchées et croûtons





# Primi piatti

- Tagliolino** **Carbonara** - 18€ Œufs, parmesan, pecorino, poivre et guanciale  
**Cacio e Pepe** - 17€ Sauce pecorino, poivre frais et copeaux parmesan  
**Salmone** - 18€ Saumon et tomates cerises
- Gnocchi** **Al Gorgonzola** - 16€ Crème de Gorgonzola DOP et noix  
**Sorrentina** - 18€ Sauce tomate, gratinés au fromage du Casa Lounge 🏠
- Troffie** **Al pistacchio** - 22€ Crème de pistache, granella et burrata 🏠  
**Zucchine** - 22€ Crevettes, courgettes, safran et tomates cerises  
**Al Pesto** - 17€ Pesto au basilic, pignons de pin, parmesan et ail
- Tagliatelle** **Alla Parmense** - 17€ Crème de parmesan  
**Bolognese** - 18€ Sauce bolognaise maison et copeaux de parmesan  
**Scoglio** - 23€ Crevettes, seiches, poulpe, gambas, sauce tomate, ail et persil  
**Tartufine** - 23€ Lard de Colonnata, sauce tartufata, lamelles de truffes
- Panzerotti** **Al mascarpone**- 17€ Pâtes, Ricotta, épinards et crème de mascarpone 🏠
- Risotto** **Di Mare**- 24€ Gambas, saint-Jacques et perles de yuzu  
**Di Bosco** - 22€ Cèpes et mélange forestier





# Le Barni

## **Bistecca di Manzo - 27€**

Faux-filet de bœuf servi avec une sauce au poivre ou au gorgonzola

## **Tagliata di Manzo - 28€**

Faux-filet de bœuf sur lit de pesto, tomates séchées, copeaux de parmesan et roquette

## **Tomahawk di Manzo - 10€ les 100gr**

Pour 2 personnes, avec ses sauces et garnitures  
(demander le poids des pièces disponibles)

## **Scaloppina Milanese - 29€**

Escalope de veau panée selon la tradition italienne

## **Tomahawk di Maiale - 28€**

Tomahawk de cochon, sauce façon charcutière

# I Pesci

## **Gambas - 29€**

Gambas flambées à la sambuca et tomates cerises

## **Polipo - 28€**

Poulpe grillé façon asiatique

## **Tagliere di Mare - 36€/pers**

Planche pour 2 personnes minimum  
Poulpe, gambas, seiches, saumon fumé et crevettes

## **Un accompagnement au choix**

Légumes du moment, frites,  
salade, risotto et pâtes

## **Supplément accompagnement - 3€**





# Pizze

Disponible en click and collect sur  
[www.casa-lounge.fr](http://www.casa-lounge.fr)

## Margherita - 10€

Tomates, mozzarella, basilic et huile de basilic

## Napoletana - 12,50€

Tomates, mozzarella, anchois, câpres et origan

## Prosciutto - 13,50€

Tomates, mozzarella et jambon cuit

## Paese mio - 14€

Tomates, mozzarella, aubergines, ail et basilic

## Prosciutto e funghi - 14€

Tomates, mozzarella, jambon cuit et champignons

## Calzone - 14,50€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons et œuf  
Servi avec garniture de salades, tomates cerises et vinaigre balsamique

## Diavola - 14,50€

Tomates, mozzarella, salami piquant, olives et peperoncino

## 4 stagioni - 14,70€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, poivrons, artichauts et olives

## Vegetariana - 15€

Tomates, mozzarella et assortiment de légumes

## 4 formaggi rossa - 15,50€

Tomates, mozzarella et 4 sortes de fromages italiens

## Capricciosa - 15€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons et œuf

## Parma - 16€

Tomates, mozzarella, jambon de Parme

## Norvegiese - 16€

Crème fraîche ou tomates, mozzarella, câpres, oignons, filet de saumon et persil



Toutes nos pizzas sont  
cuites au feu de bois

Nos PIZZE se déclinent

Sans gluten +2€  
Farine complète + 1€  
XXL 30€





# Pizze gourmet

## **Pizza croccante DOC** – 13€

Burrata, jambon de Parme, mozzarelline, basilic et huile de basilic

## **Burratina DOC** - 16€

Burrata, tomates cerises, huile de basilic et basilic frais

## **Miss Italia DOC** - 17€

Roquette, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile de truffe et mozzarelline

## **Pizza Casalounge DOC** - 16€

Tomates, mozzarella, jambon de parme, copeaux de parmesan, mozzarelline et huile de basilic

## **Pizza Tartufo DOC** - 18€

Crème de truffe, mozzarella, mozzarelline, lamelles de truffe, huile de basilic et basilic frais

## **Alba** - 21€

Crème de truffe, mozzarella, tomates séchées, noix, lard, mozzarelline, huile de basilic et basilic frais

## **Pistacchio** - 19€

Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, mozzarelline, huile de basilic et basilic frais

## **Pavarotti** - 18,50€

Crème de bolets, carpaccio de bresaola, copeaux de pecorino, mozzarelline, huile de basilic et basilic frais



Toutes nos pizzas sont  
cuites au feu de bois





# Pizze signature

## **Fermière** - 15€

Crème fraîche, mozzarella, poulet, œuf et oignons

## **Del Padrone** - 16€

Sauce tomate, mozzarella, roquette, carpaccio de bresaola, tomates cerises, mozzarelline et copeaux de parmesan

## **Carbonara** - 15€

Crème fraîche, mozzarella, lardons, œuf, oignons

## **Savoyarde** - 15,90€

Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, oignons, lardons

## **Fiore** - 15,90€

Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de bresaola, roquette, champignons, olives, huile de truffe

## **Stella** - 15,90€

Crème de cèpes, mozzarella, cèpes, burrata, tomates cerises et huile de basilic

## **Orientale** - 14€

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons et oignons

## **Monte Bianco** - 15,90€

Sauce tomate, mozzarella, cèpes, copeaux de parmesan, mozzarelline, tomates cerises et huile de truffe



Toutes nos pizzas sont  
cuites au feu de bois





# Dolci

## Le Coppe

### La Dama bianca - 7€

2 boules vanille, 1 boule chocolat, nappage chocolat et crème fouettée

### Coppa Amarena - 7€

2 boules amarena, 1 boule stracciatella et crème fouettée

### Coppa Colonello - 8€

2 boules citron & Vodka

### Coppa Pistachio - 7€

2 boules pistache avec éclats de pistache, 1 boule chocolat avec morceaux de chocolat et crème fouettée

### Coppa Meringue - 7€

2 boules stracciatella, chocolat, meringue, nappage chocolat et crème fouettée

## Dolci

### Soupe de mangue au lait d'amande - 8,50€

### Tiramisu - 8,50€

### Panna Cotta aux fruits rouges - 8€

### Cannolo façon sicilienne - 8,50€

Avec notre ricotta del Caseificio

### Fondant au chocolat et glace vanille - 9€

### Café gourmand - 9€

## Formaggi

### Saint-marcellin - 9€

A la crème de truffe et gratiné

### Assiette de fromage - 10€

Reblochon, Tome des bauges, Comté et Saint-Marcellin

## Palline a Scelta

### 3€ La boule

VANIGLIA - Vanille  
PISTACCHIO - Pistache  
AMARENA - Griotte  
STRACCIATELLA - Stracciatella  
NOCCIOLA - Noisette  
YOGURT - Yaourt  
FRAGOLA - Fraise  
CIOCCOLATO - Chocolat  
CAFFE - Café  
NOCE DI COCCO - Noix de coco  
MANGO - Mangue  
LIMONE - Citron

Avec Smarties pour les bambini



Photos et illustrations non contractuelles. Prix TTC service compris





# Bambini - 13€

**Pizza** topolino au choix 🍕  
Jambon, champignon et olives

**Ou**

**Pâtes** au choix  
Bolognaise, carbonara, nature

**Ou**

**Viande**  
Poulet avec frites ou pâtes

Glace enfant

Boisson 20 cl au choix

*Toute l'équipe vous souhaite  
un agréable repas*

casa lounge

RISTORANTE - PIZZERIA



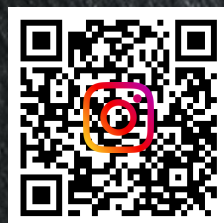


casa lounge

RISTORANTE - PIZZERIA

*Un lieu unique  
pensé pour vous*

Restaurant - Concerts live  
Lounge bar - Privatisation



[www.casa-lounge.fr](http://www.casa-lounge.fr)