

*Casimir*

# Mises en bouche

## **Rillettes maison. /10**

Canard gras des landes, genièvre, poivre rose.

Home-made rillettes.

Landes duck, juniper, pink peppercorns.

## **Cecina de León. /12**

18 mois d'affinage, fumée au chêne vert.

Cecina de León.

18 months dry aged beef, oak smoked.

## **Terrine de cochon du Perche. /12**

Au foie gras de Sud-Ouest.

Perche's pork terrine.

With foies gras & gherkins.

## **Sardines millésimées à l'huile d'olive. /12**

Beurre de baratte au lait cru.

Vintage sardines aged in olive oil.

Raw milk butter.



# Entrées de Saison

## **Les langoustines marinées. /18**

Jambon, ajo blanco, raisins.

**Raw langoustines.**

Ham, almond gazpacho, grapes.

## **Caviar d'aubergine fumée. /11** 🌱

Stracciatella, abricots, oignon rouge.

**Smoked eggplant caviar.**

Stracciatella, apricots, red onion.

## **Croquettes de jambon. /12**

Sauce piquillos.

**Ham croquettes.**

Red bell peppers sauce.

## **Rôti de cochon comme un vitello tonnato. /13**

Crème aux anchois, chimichurri, câpres.

**Roasted pork carpaccio.**

Anchovies cream, chimichurri, capers.

## **Artichauts à la juive. /11** 🌱

Sauce Caesar, roquette, parmesan.

**Fried artichokes.**

Caesar sauce, arugula, parmesan cheese.

## **Éperlans frits. /12**

Sauce Choron pimentée.

**Crispy fried smelts.**

Spicy Choron sauce.



# Les plats de Saison

Pêche du jour, sauce bouillabaisse. /29  
Épinard, fenouil, tempura de courgettes, rouille.

Catch of the day, bouillabaisse sauce.  
Fennel, spinach, courgette tempura, rouille.

Ratatouille en croûte. /22 🌿

Salade Caesar.  
Crusted ratatouille.  
Caesar salad.

Schnitzel d'aubergine. /22 🌿

Vieille mimolette, Sauce romesco, roquette.  
Eggplant schnitzel.  
Aged mimolette, romesco sauce, arugula.

Quasi de veau basque au poivre. /27

Frites maison.  
Veal steak au poivre.  
Homemade French fries.

Demi homard grillé. /45

Tagliolini à la bisque.  
Half grilled lobster.  
Taglioni with bisque sauce.

Cochon de lait rôti (FR) /28

Maïs gratiné au camembert, sucrine, boutargue.  
Roasted suckling pig.  
Creamed corn gratin, grilled lettuce, boutargue.



# Les plats à partager

## Suggestion de la mer.

Selon arrivage, nous consulter.

Sea suggestion.

According to the market, ask for the programme!

## Faux-filet sur l'os, maturé 30 jours, 1 kg. /96

Bœuf Normand, os à moelle, sauce chimichurri.

Bone-in dry age Normandy sirloin, 1kg.

Bone marrow, chimichurri.

## Bœuf Wellington. /89

Filet de bœuf Normand, pâte feuilletée, jambon, champignons.

Beef Wellington.

Mushrooms, puffed pastry, ham, jus.

## Carré d'agneau de Sisteron. /82

Rôti en croûte d'herbes.

Sisteron's lamb rack.

Crusted with herbs & pistachios.

## Poulet jaune fermier de la Ferme d'Alice. /79

Cuit en crapaudine, jus de cuisson.

Whole chicken from La Ferme d'Alice.

Butterfly grilled, jus.

Toutes nos assiettes à partager sont accompagnées  
d'une garniture au choix.

(+ 6 € par garniture supplémentaire):

Pommes de terre frites. French fries.

Tomates anciennes, origan. Heirloom tomatoes, oregano.

Ratatouille. Ratatouille.

Salade romaine façon César. Caesar salad.

Crème de maïs gratiné au camembert. Creamed corn with camembert



# Pour finir ...

## **Mousse au chocolat. /10**

Crumble de cacao, sabayon au café.

Chocolate mousse.

Cocoa crumble, coffee sabayon.

## **Paris-Brest. /10**

Crème de noisettes.

Paris-Brest pastry.

Hazelnut cream.

## **Crumble de pêches au romarin. /10**

Crème cheese cake, miel.

Peaches crumble with rosemary.

Cream cheese & honey.

## **Fontainebleau aux fruits rouges. /10**

Fromage frais, menthe.

Summer berries melba.

With fresh cheese and mint.

## **Assiette de fromages. /10**

Miel d'Acacia.

Farm cheeses selection.

Acacia honey.



# Noo Boissons

## Eaux Minérales, Sodas, Jus de Fruits

- Badoit (33cl) / Evian ou Badoit (75cl) / 4,5 / 7
- Coca, Coca Zero (33cl) / 5
- Thé glacé bio (25cl) / 5
- Citronnade bio (33cl) / 5
- Jus de fruits bio (abricot, orange, pomme) (25cl) / 5
- Limonade bio (33cl) / 5
- Kombucha de la Maison Datxa (30cl) / 6.50

## Cafetaria (Comptoir ou Salle)

- Espresso / 1,2 / 2,5
- Noisette / 1,5 / 2,8
- Crème / 2,2 / 3,5
- Cappucino / 3 / 4
- Chocolat chaud Valrhona / 3,5 / 4,5
- Thés ou infusions / 4

## Bière Pression

- Happy Hours (17h/20h) - toutes les pintes à 5 € (sauf IPA)
- Happy Hours (17h/20h) - pinte de coca à 5 €
- Saison Dupont Bio (25cl) / (50 cl) / 4 / 8
- Demory IPA (25cl, 50cl) / 4,50 / 9
- Deck & Donohue IPA (25cl, 50cl) / 4,50 / 9

# Casimir

Pour déposer un avis sur Google et nous soutenir :



Pour suivre les aventures de Casimir sur Instagram :



[@casimir\\_paris](https://www.instagram.com/casimir_paris)

Pour les demandes de groupe & privatisation :



[contact@casimir.paris](mailto:contact@casimir.paris)