

Casimir

Mises en bouche

Rillettes maison. /9

Canard gras des landes, genièvre et poivre rose.

Home-made rillettes.

Landes duck, juniper and 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 fois gras and gherkins.

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

Beurre de baratte au lait cru.

Vintage sardines aged in olive oil.

Raw milk butter.

Huîtres spéciales de Mr Jean Paul Guernier. /18

6 huîtres N°3 d'Utah Beach

Jean Paul Guernier's special oysters.

6 oysters No°3 from Utah Beach



Entrées de Saison

Poêlée de shiitake & cardoncelli. /13

Jaune d'oeuf mariné au soja, guanciale, croûtons.

Shitake and king trumpet mushrooms.

Sautéed with guanciale, marinated egg yolk, crutons.

Les Saint-Jacques au lardo di colonatta. /16

Endives, Granny Smith, beurre blanc.

Grilled scallops, lardo di colonatta.

Endive, Granny Smith, beurre blanc.

Soupe à l'oignon en croûte. /11 🌱

Comté 24 mois d'affinage.

Crusted onion soupe.

24 months aged Comté cheese.

Rôti de cochon comme un vitello tonnato. /12

Crème aux anchois, chimichurri, câpres.

Roasted pork carpaccio.

Anchovies cream, chimichurri, capers.

Croquettes de ricotta. /11 🌱

Mayonnaise à l'ail rôti, pecorino.

Ricotta croquettes.

Roasted garlic mayonnaise, pecorino cheese.

Les langoustines. /18

Grillées, sauce beurre aux coques sauvages.

Grilled langoustines.

Cockles butter sauce.



Les plats de saison

Tronçon de lotte rôtie, sauce américaine. /29
Cardoncelli, tombée d'épinards, sabayon au vin blanc.

Roasted monkfish, américaine sauce.
Wilted spinach, king trumpet mushrooms, white wine sabayon.

Bourguignon végétarien en croûte. /22 🌱
Légumes de saison & champignons.

No-meat bourguignon pie.
Seasonal vegetables, mushrooms.

Endives de pleine terre gratinées au Mont d'or. /22 🌱
Oignons doux des Cévennes, salade d'hiver, poire, olives.

Endives and Mont d'or cheese gratin.
Cévennes onion, winter salade, pear, olives.

Quasi de veau basque au poivre. /25
Frites maison.

Veal steak au poivre.
Homemade French fries.

Ris de veau. /42
Pâte feuilletée, tombée d'épinards, sauce moutarde, jus.

Veal sweetbreads with mustard sauce.
Wilted spinach, puffed pastry, jus.

Côte de cochon rôtie du Perche. /27
Purée de pommes de terre, sauce au cidre, jus.

Perche pork chop, roasted.
Cider sauce, mashed potatoes, jus.



Les plats à partager

Turbot rôti. /90

Beurre blanc aux coques et câpres.

Whole turbot, roasted.

Cockles and capers butter sauce.

Faux-filet sur l'os, mûré 30 jours, 1 kg. /120

Bœuf Normand, os à moelle, sauce chimichurri.

Bone-in dry age Normandy sirloin, 1kg.

Bone marrow, chimichurri.

Bœuf Wellington. /90

Filet de bœuf Normand, pâte feuilletée, champignons.

Beef Wellington.

Mushrooms, puffed pastry, jus.

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées. /82

Rôti au foin.

Suckling lamb leg from Pyrénées.

Hay-baked, jus.

Côte de veau basque à la milanaise. /70

Sauce au beurre, câpres.

Milanese-style basque veal chop.

Butter sauce, capers.

Toutes nos assiettes à partager sont accompagnées

d'une garniture au choix

(+ 6 € par garniture supplémentaire):

Pommes de terre frites. **French fries.**

Assiette de légumes de saison. **Seasonal vegetables plate.**

Gratin de pommes de terre. **Creamy baked potatoes.**

Salade romaine façon César. **Caesar salade.**

Purée de pommes de terre. **Mashed potatoes.**



Pour finir ...

Sundae au dulce de leche. /10

Crumble de cacao, noix.

Dulce de leche sundae.

Cacao crumble, walnuts.

Pain perdu. /10

Glace à la vanille, caramel aux beurre salé.

French toast.

Salted caramel, vanilla ice cream.

Paris-Brest aux noisettes. /10

Sauce chocolat.

Paris-Brest pastry, hazelnut cream.

Chocolate sauce.

Tarte au chocolat. /10

Crème crue.

Chocolate tart.

Raw cream.

Assiette de fromages. /10

Confiture du moment.

Farm cheeses selection.

Seasonal jam.



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

Cafetierie (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)
Saison Dupont Bio (25cl) / (50 cl) / 4 / 8
Demory 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