



## ***La Casba d'été, de mai à novembre***

Nicole, Marion, Medin & Roger vous accueillent et vous proposent leur

### ***Carte d'été 2017***

La Casba est ouverte tous les week-ends toute l'année  
7/7 pendant les vacances scolaires vaudoises  
... et sur réservation dès 10 personnes environ !

Ici, tout est fait maison et nous privilégions  
les produits bio et de la région

Plus d'informations sur notre site internet [www.petite-casba.ch](http://www.petite-casba.ch)  
Retrouvez-nous sur Facebook !

Offre de l'été 2017 !

Notre fondue « moitié-moitié » est à 15.- !



**15.-**

## Boissons froides

### Sirop artisanal Rieme « à volonté » en self-service au bar à sirops

Plus de 25 arômes disponibles, faites votre choix et retournez remplir votre verre lorsqu'il est vide

Pour enfants : gobelet en plastic 2dl 2.-

Pour adultes : verre 3dl 4.-

Eau de source de Savigny, très légèrement chlorée, millésime 2017 : 2.- le verre

	2 dl	3dl	bt 5dl	bt 1,5l
Sirop maison au gingembre	-	3.80	-	-
Sirop à l'eau d'Henniez (bleue, verte ou rouge)	3.40	3.90	-	-
Henniez bleue, verte ou rouge	2.90	3.40	5.--	11.--
Jus de pomme naturel, ferme Gidoux	3.40	3.90	-	-
Jus d'orange	3.40	3.90	-	-
Schorle	3.40	3.90	-	-
Thé froid, arôme Herbes des Alpes	3.40	3.90	-	-
Coca Cola	3.40	3.90	5.--	13.--
Coca Zéro (bouteille 33 cl)	-	4.80	-	-
Sprite	-	-	5.--	-
Rivella bleu ou rouge (bouteille 33 cl)	-	4.80	-	-
Sinalco (bouteille 33cl)	-	4.80	-	-
Bière sans alcool Felschlösschen (33 cl)	-	4.80	-	-

## Boissons chaudes

Grand Café (Chicco d'Oro soluble)	2.90
Espresso (capsules Trottet biodégradables)	3.50
Thé noir Max Havelaar, verveine, menthe, cynorrhodon	2.90
Thés de qualité des Magasins du Monde de Ste-Croix	4.50
Supplément d'eau chaude pour votre thé	Offert
Chocolat chaud, Ovomaltine	3.80

## Mets froids

Nos mets froids sont accompagnés de pain Casba(\*) et de pain mi-blanc «du commerce»

### Salades

Nos salades proviennent de l'agriculture biologique et/ou du commerce de proximité. Nous les servons avec la fameuse «sauce Grand-Mère»

Salade verte, une tranche de pain Casba	6.-
Petite salade mêlée, une tranche de pain Casba	8.-
Grande salade mêlée ,deux tranches de pain Casba	14.-
Grande salade mêlée et tomme poêlée	19.-
Grande salade mêlée, chiffonnade ou jambon chaud	19.-

### Assiettes froides

Assiette de viande froide, 2 tranches de pain Casba (viande séchée, jambon cru & jambon cuit)	16.-
Assiette de viande séchée	18.-
Assiette mixte (= assiette de viande + ½ tomme et gruyère)	20.-
Assiette apéritif (idéal pour 4 personnes, avec 4 tranches de pain Casba)	26.-
Tomme	7.-
Tomme et gruyère	9.-
Terrine maison (selon disponibilité)	12.-

**(\*) Le pain de la Casba** est composé d'un mélange de farines de blé, millet, seigle, maïs, soja, orge, et de graines de tournesol, lin et sarrasin. Sa préparation nécessite 36 à 48 heures. Après avoir mélangé farines, graines, eau et sel (prétrempage minimal de 6 heures), nous incorporons le levain naturel. Nous laissons reposer la pâte pendant 6 heures (première pousse), puis nous la repétrissons et la laissons encore lever 12 à 24 heures (selon température ambiante) avant de mettre le pain en forme dans les paniers où il finira de lever pendant 3 heures pour être cuit dans notre four à bois. La préparation de ce pain nécessite énormément de temps et de travail mais nous donne la satisfaction de vous offrir un produit de première qualité.

Panier de pain de la Casba (env. 250 gr)	3.-
Panier de pain mi-blanc «du commerce»	Offert

## Mets au fromage

### Fondues, fromages moitié-moitié

Fondue pain mi-blanc	Standard 200 gr :	15.-
	XL 250 gr :	18.-
Supplément pour pain Casba		2.-
Fondue aux herbes de David		18.-
Fondue aux bolets		25.-
Fondue de chèvre (sur commande)		25.-
Fondue express, minimum 4 personnes (sur réservation)		20.-
(fondue servie dans le couvert-grill autour de notre arbre à fondue, y compris un verre de vin blanc et thé à volonté)		

### Croûtes au fromage

Nature		16.-
+ 1 gros œuf de poule heureuse		2.-
+ jambon chaud (150 gr environ)		5.-
+ chiffonnade de jambons		5.-

La cuisson de nos croûtes au fromage nécessite une vingtaine de minutes. Pour vous faire patienter, nous vous offrons une petite salade verte avec pain Casba.

## Pour les week-ends de pluie

Les week-ends de pluie, nous préparons une soupe de légumes que nous vous servons avec une tranche de pain Casba.

Bol de soupe		8.-
Bol de soupe et morceau de gruyère		10.-

## Thés parfumés de qualité

Pour accompagner une tranche de tarte ou tout simplement pour les déguster « nature », nous vous proposons une petite sélection de thés bio, issus du commerce équitable, proposés par les Magasin du monde de Ste-Croix.

### **Darjeeling First Flush**

4.50

Thé noir bio d'Inde, dont le nom signifie « première récolte »

Ce thé noir Darjeeling pousse à plus de 1500 m d'altitude sur les contreforts de l'Himalaya et se distingue par des arômes fleuris.

### **Earl Grey**

4.50

Thé noir bio à l'huile essentielle de bergamote de Calabre.

Ce thé provient d'une des plus anciennes plantations des Nilgiri ou Montagnes Bleues au sud-ouest de l'Inde.

### **Darjeeling Happy Valley**

4.50

Thé vert bio d'Inde, provenant d'un jardin de thé public situé au cœur de la ville de Darjeeling. Il se distingue par la richesse de ses arômes et son goût épicé.

### **Green Tea Marrakesh**

4.50

Thé vert bio à la menthe.

Le thé vert provient du Sri Lanka et la menthe bio d'Egypte où elle est cultivée dans la région désertique au nord-est du Caire.

Pour un thé de qualité, on ne récolte que le bourgeon et les deux premières feuilles en-dessous, soit le sommet de la pousse. Il faut environ 15'000 feuilles pour produire un kilo de thé. C'est le processus de fabrication après récolte qui détermine la couleur du thé (flétrissage, oxydation, séchage, fermentation, torrefaction).

Ces thés supportent très bien une seconde infusion. C'est très volontiers que nous vous offrirons sur simple demande un second service d'eau chaude pour faire infuser à nouveau votre thé.

## Pour vos petites envies de sucré

Tarte à la crème	Grande tranche :	4.-
	Demi-tranche :	2.50
Tarte aux fruits (selon disponibilité)	Grande tranche :	4.80
Glace vanille et pruneaux à l'armagnac		8.-
Glace vanille et petit fruits chauds		8.-
Vino Santo et Cantucini maison (selon disponibilité)		9.-
Branche de chocolat « toute nue »		2.-
Une tranche de pain Casba avec 2 branches de chocolat		4.-

## Glaces et sorbets

Demandez les parfums du jour

1 boule	3.50
2 boules	6.00
3 boules	7.50
1 boule de glace vanille arrosée du sirop de votre choix	4.50
2 boules de glace vanille et petits fruits chauds	9.-
Frappé	5.50

## Sorbets arrosés

Sorbet abricot & abricotine	9.-
Sobet poire & williamine	9.-

# Les vins de la région

Cave des Viticulteurs, Bonvillars

## Vins blancs

	37,5	50	70/75
Les Nonnes (Chasselas)	--	18.-	26.-
Pinot blanc	--	22.-	--
Pinot gris	--	22.-	--
Chardonnay	--	22.-	--
Trois Cépages	--	22.-	--

## Vins rosés

	37,5	50	70/75
Œil de Perdrix, Bonvillars AOC	--	18.-	--

## Vins rouges

	37,5	50	70/75
Vin des croisés (Pinot noir)	15.-	20.-	29.-
Garanoir	--	20.-	29.-
Gamaret, Bonvillars AOC	--	21.-	30.-

## Vins ouverts

La Côte blanc ou rouge, domaine Gilbert Fischer à Coinsins	2.90/dl
Garanoir de Bonvillars (qualité bouteille)	4.20/dl



# Pour les grandes occasions

## Vins blancs

		37,5	50	70/75
Saint-Amour, Epresses AOC, Lavaux		17.-	24.-	32.-
Gilbert Fischer, Belmont-s/Lausanne				
Petite Arvine	2013	21.-	--	38.-
Philippe et Véronyc Mettaz, Fully				

Nous avons fait les très belles découvertes suivantes lors de nos escapades en France, et souhaitons vous en faire profiter

Bergerac « mi-moelleux »		16.-	--	--
Bélingard, Comte de Bosredon				
Si vous avez l'occasion de passer au domaine, le comte vous accueillera en personne et vous commentera une somptueuse dégustation				
Viognier - momentanément épuisé		--	--	28.-
Domaine la Blaque				

## Vins rouges

		37,5	50	70/75
Les Chevaleyles, Pinot Noir de Villette	2011	--	--	30.-
Gilbert Fischer, Belmont-s/Lausanne				
Humagne	2013/--/2014	23.-	--	39.-
Philippe et Véronyc Mettaz, Fully				
Syrah (fût de chêne), Fully Gran Cru	2011/--/2012	26.-	--	45.-
Philippe et Véronyc Mettaz, Fully				