

CASA SOHO

BAR & TAPAS - RESTAURANT

ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER OU PAS...

Allergènes

CROQUE ITALIEN	8€	A C G H
Pain de mie toasté, mozzarella, pesto, tomates séchées		
CROQUE TRUFFÉ	10€	A C G
Pain de mie toasté, mornay à la truffe, mortadelle truffée		
GRAVLAX DE SAUMON	12€	A D
Mariné aux baies rouges, aneth et pain de mie toasté		
BURRATA, TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES ET PESTO	12€	G H
Burrata entière sur un lit de tartare de tomates séchées et pesto		
POULPE À LA PLANCHA	14€	F L N
Emincé de poulpe à la plancha		
MINIS BURGERS (4)	14€	A C E G J
Au choix : boeuf, poulet ou pulled pork		
FRITES PULLED PORK	11€	A G
Frites fraîches, effiloché de porc cuit dans sa sauce BBQ et bière, cheddar fondu		
TAPAS DE BAVETTE DE BŒUF FRANÇAIS	12€	C G
Bavette grillée et slicée sur un lit de coleslaw (environ 120g)		
FILET DE POULET PANÉ MAISON	11€	A C G
Filet de poulet pané maison sur un lit de coleslaw		
TRIO DE DIPS À TARTINER	12€	A D H
Burrata truffée , tapenade de tomates séchées, guacamole		

PLANCHES

Allergènes

FROMAGES	14€	G H
Selon arrivage		
CHARCUTERIES	14€	L
Selon arrivage		
MIXTE	26€	G H L
Assortiment de fromages et de charcuteries		

PLATS

Allergènes

TARTARE DE SAUMON	20€	A D
Avocat, passion, aneth, salade verte et frites fraîches maison		
SALADE CÉSAR	17€	A C G H
Salade romaine, filet de poulet pané maison, sauce césar, oignons rouges, parmesan, câpres, croutons, œuf dur		
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (origine France)	18€	J
Frites fraîches maison et salade verte		

MELI-MELO TOMATES ANCIENNES BURRATA ET PESTO	17€	H G
MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA (origine France, environ 150g) Au jus de miel	25€	
ENTRECOTE DE BOEUF VBF (origine France, environ 300g) Sauce au choix	32€	
RIBS DE BŒUF (origine France) Ribs de bœuf (environ 200g) confits de 8 heures	21€	
BAVETTE DE BOEUF (origine France) (environ 240g) sauce au choix	20€	
PLANCHE DU BOUCHER POUR 2 PERSONNES Magret (150g), ribs de bœuf (200g), bavette (240g) frites fraîches maison	68€	
CÔTE DE BŒUF 1kg (origine France) Côte de bœuf à partager, frites fraîches maison, salade verte et sauces	85€	
BURRATA BURGER Bun de boulanger, tomate, burrata, coleslaw	17€	A C G
BURGER POULET Bun de boulanger, filet de poulet pané maison, cheddar, oignons, pickles, coleslaw, sauce soho	19€	A C G
BURGER DU BOUCHER Bun de boulanger, steack haché de boucher origine France, cheddar, pickles, oignons, coleslaw	19€	A C G
BURGER PULLED PORK Buns de boulanger, pulled pork, cheddar, salade	19€	A C G
TENTACULES DE POULPE Sauce chimichuri	26€	A B
PLANCHE TERRE ET MER Tentacules de poulpe et bavette slicée	25€	A B N
Accompagnement au choix: Frites fraîches maison, légumes de saison, salade		
Sauce: Pesto, poivre, chimichuri, soho		

DESSERTS --- Allergènes

COOKIE AU CHOCOLAT MAISON Glace vanille, sirop d'érable	12€	A C G
PAVLOVA GLACÉE AUX FRUITS ROUGES Glace au choix (vanille, fraise chocolat)	9€	A C G
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9€	C G
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Café ou thé accompagné de mini cookie, mini pavlova et mini crème brulée	9€	A C G
COUPE DE GLACE 2 BOULES Vanille, choclat, fraise, sorbet citron et autres parfums selon arrivage supplément chantilly 2€, supplément 1 boule 3€	8€	C G