

Casimir

Mises en bouche

Rillettes maison (FR). /10

Canard gras des landes, genièvre, poivre rose.

Home-made rillettes (FR).

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 (FR). /12

Au foie gras de Sud-Ouest.

Perche's pork terrine (FR).

With Sud-Ouest foie 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

Soupe à l'oignon. /11 🌱
Comté 24 mois d'affinage.

French onion soup.
24 months aged Comté.

Ceviche du moment. /14
Concombre, Granny Smith, cresson.

Ceviche of the day.
Cucumber, Granny Smith, watercress.

Croquettes de jambon (FR). /12
Sauce piquillos.

Ham croquettes (FR).
Red bell pepper sauce.

Cuisses de grenouilles en persillade (FR). /16
Chimichurri, citron.

Persillade-style frog legs (FR).
Chimichurri, lemon.

Panisse. /11 🌱
Ricotta salata, sauge.

Chickpea Panisse.
Ricotta salata, sauge.

Seiche grillée. /14
Gribiche, lardo di colonatta, oxalis.

Grilled cuttlefish.
Gribiche, lardo di colonatta, oxalis leaves.



Les plats de saison

Aile de raie meunière. /27

Pomme de terre rôties.

Meunière-style skate.

Roasted potatoes.

Champignons sauvages en croûte. /22 γ

Poireaux, courges, salade romaine.

Wild mushrooms pie.

Leek, squash, salad.

Butternut gratiné aux épinards & ricotta. /22 γ

Émulsion de scamorza.

Roasted butternut with ricotta & spinach.

Scamorza emulsion.

Quasi de veau basque au poivre (FR). /27

Frites maison.

Basque veal steak au poivre (FR).

Homemade French fries.

Lièvre à la royale (FR). /35

Foie gras du Sud-Ouest, chair à saucisse, lard, tagliolini.

Hare à la royale (FR).

Sud-Ouest foie gras, sausage meat, bacon, tagliolini.

Côte de cochon du Perche (FR), comme un schnitzel. /27

Sauce meunière, salade Waldorf.

Deep-fried Perche's pork chop (FR).

Meunière sauce, Waldorf salad.



Les plats à partager

Suggestion de la mer.

Selon arrivage, nous consulter.

Sea suggestion.

According to the market, ask for the programme!

Pièce du boucher.

Boeuf d'exception au rythme des arrivages.

Premium beef choice.

According to market. Ask for the programme!

Bœuf Wellington (FR) . /90

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

Beef Wellington (FR) .

Mushrooms, puffed pastry, ham, jus.

Boeuf bourguignon en croûte (FR) . /82

Race Normande, os à moelle.

(Crusted beef bourguignon (FR) .

Normand breed, bone marrow.

Canette de Challans rôtie au foin (FR) . /90

Cou farci comme une saucisse, sauce XO.

Roasted Challans duck (FR) .

Sausage style stuffed neck, XO sauce.

Toutes nos assiettes à partager sont accompagnées

d'une garniture au choix.

(+ 6 € par garniture supplémentaire) :

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

Pommes de terre rôties. **Roasted potatoes.**

Gratin d'épinards. **Spinach gratin.**

Salade romaine façon César. **Caesar salad.**

Courges rôties, tahini, condiment olive. **Roasted squash, tahini,
olive seasoning.**



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.

Tarte Tatin. /10

Crème crue.

Tarte Tatin.

Raw cream.

Crème caramel. /10

Dulce de leche.

Caramel cream.

Dulce de leche.

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

Cafétéria (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