



Le restaurant Casa Julia et son équipe vous souhaite la bienvenue.

L'intégralité de nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais. Néanmoins, nous utilisons certains produits manufacturés : les cœurs d'artichauts Conventia, les merguez de Pro Inter, les tagliatelles fraîches Maffei, les pâtes sèches Bragagnolo, les frites Pomona, les glaces et sorbets Carte d'Or, la crème de marron Minverve Restauration, et les toppings croustillants Nestlé et Lotus.

Conformément à la réglementation, nous vous proposons des boîtes réutilisables et recyclables pour emporter vos produits non consommés au prix de 50 centimes.

Retrouvez tout notre actualité en suivant Restaurant Casa Julia sur Facebook et Instagram.

Nos plats sont également disponibles à emporter à retirer sur place et en livraison par les plateformes Ubereat et Deliveroo, et par nos soins les week-ends.

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

Apéritifs

	€		€
<i>Bière Licorne blonde (25cl)</i>	3.60	<i>Coupe de Crémant (12cl)</i>	6.20
<i>Bière Licorne Black (25cl)</i>	4.10	<i>Verre de Moscato (12 cl)</i>	5.90
<i>Bière Erdinger blanche (30cl)</i>	3.90	<i>Verre de Muscat (12cl)</i>	5.60
<i>Picon bière (25cl)</i>	3.90	<i>Verre de Prosecco (12cl)</i>	5.10
<i>Picon citron bière (25cl)</i>	4.00	<i>Crémant crème (16cl) *</i>	6.60
<i>Panaché (25cl)</i>	3.40	<i>Blanc crème (14cl) *</i>	5.30
<i>Monaco (25cl)</i>	3.60	<i>*framboise, cassis, mûre, sureau</i>	
<i>Cynar bière (25cl)</i>	3.90	<i>Martini Blanc ou Rouge (4cl)</i>	5.00
<i>Ricard (2cl)</i>	4.90	<i>Clan Campbell (4cl)</i>	6.50
<i>Tomate ou Perroquet (3cl)</i>	5.00	<i>Jack Daniel's (4cl)</i>	5.80

Cocktails maisons (20cl)

	€
<i>Aperol Spritz : Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	7.60
<i>Limoncello Spritz : limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron</i>	8.20
<i>Hugo Spritz : liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe</i>	8.50
<i>Mojito : rhum blanc, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, citron vert</i>	8.00

Boissons

	€		€
<i>Carola Bleu (50cl)</i>	3.40	<i>Coca-Cola (33cl)</i>	3.55
<i>Carola Verte ou Rouge (50cl)</i>	3.50	<i>Coca-Cola sans sucres (33cl)</i>	3.55
<i>Carola Bleu (1l)</i>	5.30	<i>Fuzetea (25cl)</i>	3.50
<i>Carola Verte ou Rouge (1l)</i>	5.40	<i>Mojito sans alcool (20cl)</i>	5.30
<i>Perrier (33cl)</i>	3.50	<i>Jus de tomate (18cl)</i>	3.50
<i>Sirop à l'eau (30cl)</i>	1.95	<i>Jus de fruits (25cl)</i>	3.50
<i>Limonade (30cl)</i>	2.90	<i>pomme, orange, ananas</i>	
<i>Diabolo (30cl)</i>	3.20	<i>Schweppes (25cl)</i>	3.50
<i>Orangina (25cl)</i>	3.60	<i>tonic ou agrumes</i>	
<i>Eau potable</i>	gratuite		

Vins

Pichets

	12 cl	25 cl	50 cl
<u>Blanc</u>	€	€	€
AOP Alsace – Pinot Blanc – Cave de Beblenheim	3,60	7,20	14,40
AOP Alsace – Gewurztraminer – Domaine Kuehn	5,60	9,80	19,60
<u>Rosé</u>	€	€	€
IGP Méditerranée – M by sumeire	3,60	7,20	14,40
<u>Rouge</u>	€	€	€
AOP Alsace – Pinot noir – Cave de Beblenheim – Cuvée tradition	4,20	8,40	16,80
AOP Côtes du Rhône rouge – Charles Ainé	3,30	6,60	13,20
DOC Montepulciano D'Abruzzo – Casa Vinicola Botter	3,20	6,40	12,80
IGP Lambrusco Amabile – Lombardini	5,10	10,20	15,30

Bouteilles

	75 cl
<u>Blanc</u>	€
AOP Alsace – Pinot Gris – Cave de Beblenheim – Cuvée tradition	29,00
<u>Rosé</u>	€
Delle Venezie AOP – Nina Rosato	24,50
<u>Rouge</u>	€
Puglia IGT – Lama di Pietra	28,50
Nero D'avola DOC – Nicosia Falde	28,00
AOP Pic Saint-Loup – Les Animaux Grande cuvée by Vellas	25,00
AOP Côtes de Bourg – Château Beaulieu	27,00
AOC Saint-Emilion – Cheval Noir	29,90

Nos Grandes Salades

	€
Calamars frits, mayonnaise à l'ail, frites et salade	14.90

Carpaccio de bœuf « Black Angus » au pesto et copeaux de Grana Padano	15.80
un accompagnement au choix :	
frites	
<u>ou</u> salade verte	
<u>ou</u> pizza pâte blanche aux herbes	
<u>ou</u> pizza à la mozzarella et au pesto	

Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites et salade verte	16.90
--	-------

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Petite assiette de pâtes	€ 8.50
Pennes carbonara, penne bolognaise, penne ai fromagi	

Petite pizza	6.50
3 ingrédients au choix	

Aiguillettes de poulet panées aux cacahuètes entières et frites	9.00
---	------

Nos Pizzas Artisanales

		€
Margherita	sauce tomate, mozzarella	9,90
Verona	sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella	13,10
Romana	sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella	12,90
Paysanne	sauce tomate, lardons, oignons, mozzarella	12,90
Campagnarde	sauce tomate, champignons frais, oignons, lardons, mozzarella	13,80
Calzoni	(chausson) sauce tomate, jambon, champignons frais, œuf, mozzarella	14,10
Chorizo	sauce tomate, chorizo, mozzarella	12,90
Merguez	sauce tomate, merguez, mozzarella	13,70
4 Stagioni	sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, poivrons, mozzarella	13,90
Capriciosa	sauce tomate, champignons frais, cœurs d'artichauts, jambon, œuf, mozzarella	13,90
Napolitaine	sauce tomate, anchois, câpres, mozzarella	12,80
Frutti di Mare	sauce tomate, anchois, calamars, moules, crevettes, ail et persil, mozzarella	14,70
Norvégienne	sauce tomate, oignons, câpres, crevettes, saumon frais, mozzarella	14,90
Mexicaine	sauce tomate, champignons frais, lardons, oignons, poivrons, piment, mozza.	14,90
Tex Mex	sauce tomate, viande hachée, merguez, chorizo, poivrons, œuf, mozzarella	15,10
Carnivore	sauce tomate, poulet, viande hachée, lardons, merguez, ail, mozzarella	14,90
Capretta	sauce tomate, chèvre, œuf, mozzarella	13,80
Ai Formaggi	sauce tomate, gorgonzola AOP, chèvre, Grana Padano, mozzarella	15,80
Parmiggiana	sauce tomate, jambon de Parme, gorgonzola AOP, mozzarella	14,90
Tartuffo	crème de truffe, poulet, champignons, roquette, copeaux de Grana Padano, mozzarella	16,80
Argentoratum	crème fraîche, champignons frais, lardons, œuf, copeaux de Grana Padano, mozzarella	14,90
Estiva	rondelles de tomates fraîches, roquette, copeaux de Grana Padano, ail, mozza.	14,20
Al Pollo	sauce tomate, roquette, émincé de poulet, champignons frais, copeaux de Grana Padano, mozzarella	14,90
Burrata	rondelles de tomates fraîches, jambon de Parme, burrata fraîche (mozzarella au cœur crémeux), roquette, pesto, copeaux de Grana Padano, mozzarella	18,10
Ingredient supplémentaire		1,50
sauf jambon de parme et burrata fraîche		4,50
Petite pizza et salade verte		15,90

Nos Pâtes

	€
<i>Linguines Alla Pescarese</i> <i>calamars, queues de gambas, soupions, tomates, ail et oignon, bisque, condiment</i> <i>légèrement relevé à la tomate</i>	16.20
<i>Pennes Al Salmone</i> <i>sauce crémée à la bisque, saumon frais, champignons de Paris frais, ail, oignon et échalote</i>	16.40
<i>Linguines San Remo</i> <i>noix de St Jacques et gambas, ail, oignon, sauce crémée au safran</i>	16.90
<i>Lasagnes au bœuf gratinées et sa salade verte</i>	16.90
<i>Pennes Ai Fromaggi</i> <i>sauce crémée, gorgonzola, chèvre, Grana Padano</i>	15.90
<i>Linguines Alla Carbonara</i> <i>sauce crémée, lardons fumés, œuf, Grana Padano</i>	14.90
<i>Pennes Del Capo</i> <i>sauce crémée au pesto de basilic fait maison, fromage de chèvre, tomates confites, ail</i> <i>et oignons</i>	15.90

Nos Viandes

Les origines des viandes sont indiquées à l'entrée du restaurant

	€
<i>Cordon bleu de volaille : escalope de poulet panée, jambon blanc et <u>emmental</u> et sa sauce au choix</i>	
<i>Le petit (environ 550g)</i>	20.45
<i>Le grand (environ 750g)</i>	22.45
<i>Le Cordon Munster : escalope de poulet panée, jambon blanc et <u>munster</u> AOC et sa sauce au choix</i>	
<i>Le petit (environ 550g)</i>	23.45
<i>Le grand (environ 750g)</i>	25.45
<i>Cordon bleu de Veau : escalope de veau panée, jambon blanc et <u>emmental</u> et sa sauce au choix (environ 600g)</i>	27.85
<i>Onglet de bœuf « Vintage Beef »</i>	24.50
<i>Aux échalotes poêlées <u>ou</u> sauce au pinot noir</i>	
<i>Escalope de veau</i>	
<i>Nature</i>	19.90
<i>Panée</i>	20.50
<i>Panée, sauce tomate, mozzarella gratinée</i>	22.50

Toutes nos viandes sont garnies d'un accompagnement au choix ;
frites, linguines ou penne, spätzle maison, poêlée de légumes du moment, salade verte

Nos sauces au choix sont :

Crème au champignons de Paris frais, crème de poivre, crème au munster AOP,
crème au gorgonzola AOP.

Garniture ou sauce supplémentaire : 2.95€

Nos desserts

<i>La coupe à personnaliser</i>	€
<i>La boule</i>	2.50
<i>glace : vanille, café, chocolat noir, pistache, cannelle, tiramisu, caramel</i>	
<i>rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, noix de coco</i>	
<i>sorbet : citron, framboise, fruit de la passion</i>	
<i>Chantilly</i>	0.80
<i>Sauce : chocolat noir, caramel au beurre salé, crème de marron</i>	0.80
<i>Extras ; brisures de meringues ou Speculoos ou Daim ou Oreo, cerises amarena</i>	1.00
<i>Arrosage alcoolisé ; framboise, poire Williams, vodka, limoncello, mirabelle</i>	1.90
<i>Dame Blanche ou Dame Noire</i>	7.90
<i>Profiteroles moelleuses maison, 2 parfums de glace au choix, chocolat chaud, chantilly</i>	8.10
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7.90
<i>Banana Split : 3 boules de glace au choix, banane, sauce chocolat noir, chantilly</i>	7.90
<i>Moelleux au chocolat cœur au Nutella et glace vanille</i>	8.10
<i>Crème brûlée, cassonade caramélisée au chalumeau</i>	7.20
<i>Tiramisu maison, biscuit cuillère, café à l'amaretto, crème de mascarpone et cacao</i>	7.90
<i>Mousse au Nutella, chantilly</i>	5.70

Prix nets

Nos desserts

Café Irlandais ou Florentin ou Alsacien

café, chantilly, whisky ou grappa ou marc de gewurzt

7.80

Le Café Gourmand espresso et son trio de douceurs du moment

7.50

supplément thé ou infusion

0.30

Digestifs (3cl)

	€		€
Grappa	5.70	Get 27	5.10
Amaretto	5.70	Baileys	5.10
Limoncello	5.70	Cognac	5.70
Diplomatico Reserve	6.50	Eau de vie	5.70
Kraken	6.50	framboise, quetsche,	
Don Papa	6.80	poire William, mirabelle	

Boissons chaudes

	€		€
Expresso	2.10	Thé ou Infusion	2.40
Décaféiné	2.30	Café viennois	3.10