

MISE À DISPOSITION CLUB **ROCK LA CASBAH** POUR LES PARTICULIERS

Situé au sous sol du restaurant, le non secret mais discret dancing de la Casbah est disponible pour votre fête ! Cet espace se compose d'un bar, d'un dancefloor étoilé de boules à facettes et d'un fumoir.

Invitez votre DJ ou branchez votre playlist !

Les jours d'ouverture du club, les mises à dispo s'arrête à 22h30 et dans la limite de 35 à 50 personnes mais vous et vos invités pouvez rester dans l'établissement jusqu'à l'aube si vous le désirez.



SON & LUMIÈRE

DJ ou playlist, nous mettons à votre disposition notre régie technique.
2x CDJ 2000 Nexus et 1x DJM900 Nexus

Lumière : Les 1001 boules à facettes de la Casbah.

FOOD & DRINK

All Inclusive : vous passez commande des boissons désirées, notre personnel s'occupe de tout !

Cocktail Dinatoire : découvrez notre offre de kemia à partager sur notre carte.

Offre sur mesure en fonction de vos envies et de vos goûts, n'hésitez pas à demander un devis.

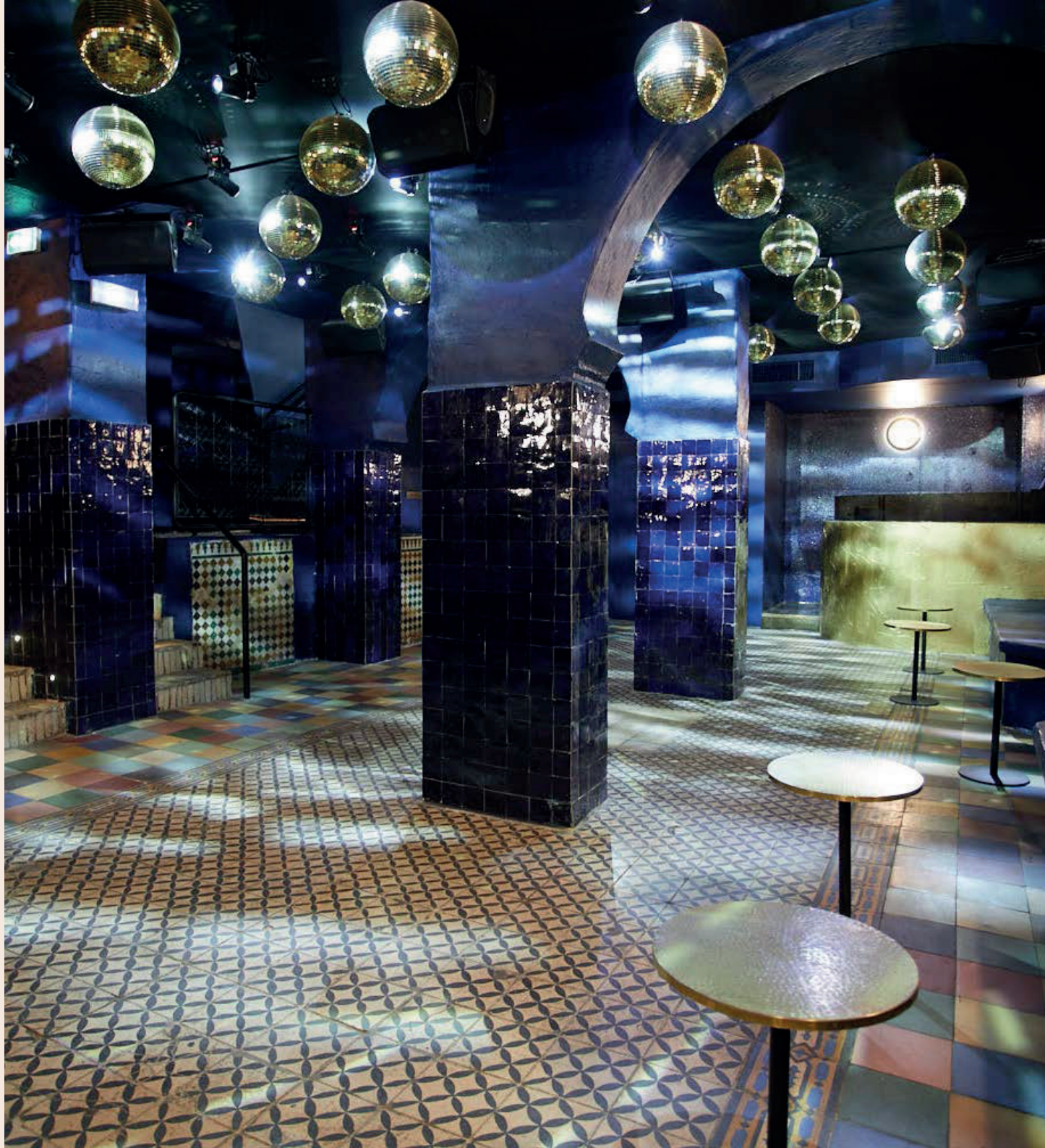


TARIF

L'espace vous est réservé pour vous et vos convives jusqu'à l'ouverture du club au public, à 22h30 du mercredi au samedi et veille de jour férié.

L'espace est mis à disposition pour vos convives, sans payer de location !

Sous réserve d'une garantie minimum de chiffre d'affaires de 1500€ à réaliser entre 19h30 et 22h30.



CARTES

CUISINE

(chaque assiette est équivalente à 4 petites assiettes du restaurant)

- * **Baba Ganoush 32€**
Aubergine, tahini, ail, huile olive, jus de citron
- Merguez 32€**
- * **Houmous du moment 36€**
- * **Muhammara 36€**
Noix, poivrons, piment doux, grenades
- * **Légumes frits et sauce samouraï (de saison) 36€**
- Aziz 40€**
16 pièces - Gyoza de kefta frit, ketchup de dattes
- Pastilla avec les doigts 48€**
16 pièces - Agneau confit 3h, pruneaux, amandes, miel, cannelle, oeufs, herbes, épices, sauce yaourt
- * **Pâtisseries 3€ pièce**
Boulangerie Zenouba



*Plats végétariens

Tout est fait maison à partir de produits bruts et frais
(sauf pâte à gyoza, pains, harissa et pâtisseries orientales).

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les viandes Halal - origine France ou Belgique

ROUGE

Domaine Joubert, Beaujolais Village <i>cuvée à l'ancienne 2019 Vin de France</i>	6€ 35€
Grolleau, Catherine et Pierre Breton <i>Primeur 2020</i>	8€ 40€
La Nouvelle Don(ne), Bossa Nova <i>2021</i>	44€
Domaine Le Crouzet, Amphore <i>2020</i>	44€
Patrick Bouju, A la Natural <i>2016</i>	45€
Patrick Bouju, Môl <i>2019</i>	49€
Salvatore Marino, Turi <i>2020</i>	48€
Jean Louis Pinto - Es d'aqui - Brutal <i>2016 Vin de France</i>	61€
Fond Cyprés, Variette <i>2018 Vin de France - Magnum</i>	82€

BLANC

Maxime Troncy, Sourire <i>Bourgogne 2019, AOP</i>	6€ 37€
Jason Ligas & Patrick Bouju, Livia <i>2018 Vin de table</i>	8€ 42€
Domaine Le Crouzet, Délit <i>2021</i>	46€
Domaine Einhart, Muscana <i>2020, Macération</i>	48€
Milan Nestarec, Bel <i>2021, 1L</i>	49€
Florent Girou, Chateau Combrillac, Petchalba <i>2020</i>	54€
Jérome Lambert, Coule de source <i>2018</i>	61€
Château Laffite, Argile <i>2018 AOP - 50cl</i>	70€

ROSÉ

Les Fosses Rouges, Epure Pineau d'Auni <i>2021</i>	38€
Clos Lentiscus, Gubi Gubi <i>2019, Rosé pétillant</i>	51€

W
M
V
S
E
L

CAFÉ CLANDESTIN . 13€

Calvados vsop, liqueur de café, amaretto, amandes torréfiées

BLEDY MARY . 12€

Vodka Absolut, jus de tomate, vin marocain, harissa, cumin, worceister sauce, jus de citron jaune, basilic

SOUK VIRIL . 13€

Rhum Havana Club Especial, gingembre frais, sirop de thym maison, romarin, jus de citron frais, aquafaba

CAMEL KISS . 14€

Gin Plymouth, basilic, fleur d'oranger, purée de framboise, liqueur de fleur de sureau, jus de citron frais, ginger ale

FRENCH MINT TEA . 15€

Champagne Piper, menthe fraîche, sirop de thé fumé du Malawi, menthe, eau de rose

GRAND CASBAH . 14€

Casamigos mezcal, thym, romarin, thé à la menthe, ginger beer

PETIT CASBAH 6€

Comme le grand mais en petit à boire cul sec

COCKTAIL SANS ALCOOL . 9€

NOUVEAUTÉS

LAYMUNA . 14€

Jus de citron, limoncello, Martini Blanc, blanc d'oeuf

HASCHICHIN 14€

Liqueur de pêche de vigne, Thé noir pêche romarin, distillat de CBD 90%, Prosecco, pêche

L
B
T
R
C
O

BIERE 33cl

Bud	8€
Corona / Cubanisto	8€
Gallia Western IPA	8€

COCKTAIL

Kif Kif Vodka, Gin, Tequila, Rhum & Selecto	14€
Grand Casbah Casamigos mezcal, thym, romarin, thé à la menthe, ginger La French	14€

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck Brut 10cl	13€
---------------------------	-----

HARD 4cl

+ Soft	13€
+ Red Bull au choix dans la gamme 25cl	15€
+ Mule ginger La French 20cl	15€

SHOT 2cl

Petit Casbah Casamigos Mezcal, thym, romarin, thé à la menthe	6€
Tequila, vodka, gin...	6€
Jäger bomb Jägermeister 2cl + Red Bull 12,5cl	9€

SOFT

Red Bull Energy Drink 25cl	8€
Red Bull Pastèque 25cl	8€
Red Bull Sugar Free 25cl	8€
Ginger Beer La French 20cl	8€
Club Maté 33cl	8€
Soda / Jus 50cl	5€

VIN verre - bouteille

Rouge : Domaine Joubert, Beaujolais Village	6€	35€
Blanc : Maxime Troncy, Sourire	6€	37€

BOUTEILLE ALCOOL

	70cl	175cl
Jagermeister	180€	
Get 27	180€	
Vodka Grey Goose	250€	500€
Rhum Havana Club 7 ans	250€	
Whiskey Jameson	250€	
Gin Plymouth	250€	
Tequila Avion	250€	

BOUTEILLE CHAMPAGNE

	75cl
Piper Heidsieck Brut	80€
Piper Heidsieck Essentiel	120€
Moët & Chandon	150€
Dom Perignon	350€



The background image shows the interior of a restaurant named La Casbah. The room features a checkered floor, several round tables, and a bar area. The ceiling is decorated with numerous spherical pendant lights. The overall atmosphere is dimly lit and elegant.

La Casbah

20 rue de la Forge Royale
Paris 75011

www.lacasbah.paris

Contactez-nous :
contact@lacasbah.paris