

ENTRÉE & PLAT :



PLAT & DESSERT :

## NOS ENTRÉES

Crevettes panko sauce wok

Salade Caesar au poulet croustillant et bacon

Salade de Mr Seguin

Petits farçis Niçois (3 pièces)

Terrine de lapin à l'ancienne, compotée d'oignons rouges

L'assiette niçoise à partager barbajuan, pissaladière, farçies, frites de panisse



## NOS PLATS

Côte de veau rôtie forestière

Camembert rôti au four et son jambon ibérique

Pluma de porc grillée

Calamars sautés à l'espagnol, poivrons et chorizo

Tataki de thon mi-cuit au sésame, riz parfumé

Dos de cabillaud au cœur d'artichaut

*Choisissez votre accompagnement :*

*haricots verts, riz thaï, frites, gratin de courgettes, ravioles du Royan, salade mixte*

*Supplément 2ème accompagnement : 3€*



Grâce à la carte Carré VIP Barrière, échanger vos points contre un repas au Restaurant

**8500 points** : entrée & plat ou plat & dessert

**11000 points** : formule entrée & plat & dessert

Traces possibles de l'ensemble des aliments allergènes, une liste exhaustive est disponible auprès de notre personnel. Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée en provenance de l'Union Européenne, consultez l'affichage pour connaître le détail.

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS - OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H30 À 23H00 (23H30 LE WEEK-END)

## LES INCONTOURNABLES

Assiette de saumon fumé

Assiette de bulots et crevettes bouquet, aioli maison

Pièce de bœuf 300g, sauce BBQ pomme Bistrot

Spaghetti aux scampis

Spaghetti ou penne sauce au choix:

Tomate basilic ou All'Arrabbiata ou tomate mozzarella

Ravioli niçois au jus de daube

Penne All'Amatriciana (tomate, oignon, lardons)

Risotto aux asperges et copeaux de parmesan



## NOS DESSERTS

Duo de roquefort et Comté

Café gourmand

Glaces et sorbets

Tiramisu

Tarte fine aux pommes glace vanille

Ananas frais et sorbet framboise

Aumônière pomme caramel

Soufflé glacé au Grand Marnier

## NOS FORMULES

### PLAT DU JOUR :

(uniquement le midi, du lundi au vendredi)

### FORMULE CASINO :

(uniquement le midi, du lundi au dimanche, hors jours fériés)

plat du jour ou suggestion du jour, un dessert, un verre de vin et café

### FORMULE JACKPOT :

une coupe de champagne, plat et dessert, café, 5€ de jetons

### PACK CASINIGHT & DAY

une coupe de champagne, entrée, plat, dessert, café, 10€ de jetons

Traces possibles de l'ensemble des aliments allergènes, une liste exhaustive est disponible auprès de notre personnel.  
Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée en provenance de l'Union Européenne, consultez l'affichage pour connaître le détail.  
Les entrées et plats sont à choisir parmi la sélection proposée par le Maître d'Hôtel  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS - OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H30 À 23H00 (23H30 LE WEEK-END)

# LES BOISSONS

## LES COCKTAILS

### **Découvrez nos déclinaisons de Mojito :**

« L'Exotique », « Le Royal », « Le Printanier », « L'Energisant »

Mojito « Le Classique »

Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier

Virgin Mojito sans alcool 20cl

Apérol Spritz Apérol et Prosecco 12cl

Américano martini blanc, martini rouge, Campari 8cl

## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 4cl

Martini rouge, Martini blanc 6cl

Bière Pression Heineken 25cl

Coupe de Champagne Fouquet's 12cl

## LES ALCOOLS FORTS

Whisky Jack Daniels 4cl

Whisky J&B 4cl

Gin Gordon's 4cl

Vodka Smirnoff Red 4cl

Tequila Suza 4cl

Rhum Bacardi 4cl

Accompagnement alcool fort

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy VSOP 4cl

Armagnac Laubade VSOP 4cl

Get 27, Baileys, Limoncello, Manzana 4cl

## LES SANS ALCOOLS

Jus de fruits Granini 25cl

orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, framboise, ananas, multivitaminée

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero, Sprite 33cl

Schweppes tonic, Schweppes agrum' 25cl

San Pellegrino Bitter 10cl

Red Bull 25cl

## LES BOISSONS CHAUDES

Café , Espresso

Décaféiné Malongo (issu de l'agriculture biologique)

Thés et infusions Kusmi

*N'hésitez pas à nous demander la carte du bar où vous retrouverez l'ensemble de notre offre.*

# LA CAVE

## VINS ROUGES

15CL 37,5CL 50CL 75CL

### VAL DE LOIRE

Chinon AOC Les Gravières

### BORDELAIS

Bordeaux AOC Dourthe n°1

Pessac Léognan AOC Dada de Rouillac

### PROVENCE

Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir

Côtes de Provence AOP Chante Provence

### CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône AOC Château Montfaucon

La Rosine, vallée du Rhône, Stéphane Ogier

### BOURGOGNE

Comtes de Chartogne Bourgogne AOC Jaboulet Vercherre

## VINS BLANCS

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP, Chardonnay Terradria, G. Dubœuf

### BORDELAIS

Bordeaux AOC Dourthe n°1

### PROVENCE

Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir

Côtes de Provence AOP Chante Provence

### VAL DE LOIRE

Sancerre AOC Domaine Vacheron, Vin Bio

### BOURGOGNE

Bouzeron AOC Domaine Louis Jadot

## VINS ROSÉS

### PROVENCE

Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir

Côtes de Provence AOP Maur & More

Côtes de Provence AOP Chante Provence

## LES CHAMPAGNES

12CL 75CL

Piper Heidsieck Brut

Moët & Chandon Brut Impérial

Fouquet's Brut

Moët & Chandon Rosé

## EAUX MINÉRALES

50CL 100CL

Evian, Vittel

Badoit, San Pellegrino

Café , Espresso

Nous mettons à votre disposition un bouchon et un sac pour partir avec votre bouteille de vin entamée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.