

ENTRÉE & PLAT : **23€**



PLAT & DESSERT : **20€**

NOS ENTRÉES

Assiette de jambon cru, cèpes à l'huile pimentée	13€
Salade de poulpe mariné et pommes de terre, bouquet de salade	13€
Crevettes panées à la japonnaise sauce légère acidulée à la mangue	13€
Burrata, crème d'artichaut citronnée et magret fumé	13€
Salade Caesar au poulet et bacon croustillant	13€



NOS PLATS

Filet de bar, fondue de poireaux, beurre blanc citronné	16€
Pavé de cabillaud sauce Nantua	16€
Brochette de scampis et litchis lit d'épinards et caramel à l'orange	16€
Côte de veau rôtie, fricassée de girolles à la crème	16€
Cuisse de pintade fermière "Label Rouge" en cocotte de choux braisés	16€
Saltimbocca de canard, purée de butternut huile d'herbes	16€

Supplément 2ème accompagnement : 5€

Choisissez votre accompagnement :

*Gratin de pomme sarladaise, haricots verts, crumble de légumes,
riz thaï, tagliatelles, pomme Pont-Neuf, salade*



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	16€
Risotto à la fricassée de champignons	15€
Spaghetti aux scampis	19€
Pièce de bœuf Charolais (300g) sauce BBQ pomme Pont-Neuf	22€
Escalope de foie gras poêlée, salsa de fruits exotiques	17€
Ravioli au saumon fumé, crème à l'aneth	14€



NOS DESSERTS

Duo de chèvre et brie	8€
Café gourmand	8€
Glaces et sorbets	8€
Nougat glacé	8€
Forêt noire	8€
Tiramisu	8€
Tarte chocolat noisette	8€
Tarte au citron meringuée	8€

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR : (uniquement le midi, du lundi au vendredi)	12.00€
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	16.50€
FORMULE JACKPOT : une coupe de champagne, plat et dessert, café, 5€ de jetons	25.00€
PACK CASINIGHT & DAY une coupe de champagne, entrée, plat, dessert, café, 10€ de jetons	36.00€

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 :	8.50€
« L'Exotique », « Le Royal », « Le Printanier », « L'Energisant »	
Mojito « Le Classique »	8.00€
Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	
Virgin Mojito sans alcool 20cl	6.00€
Apérol Spritz Apérol et Prosecco 12cl	8.00€
Américano martini blanc, martini rouge, Campari 8cl	7.80€

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 4cl	4.90€
Martini rouge, Martini blanc 6cl	4.90€
Bière Pression Heineken 25cl	4.00€
Coupe de Champagne Fouquet's 12cl	7.90€

LES ALCOOLS FORTS

Whisky Jack Daniels 4cl	7.90€
Whisky J&B 4cl	7.10€
Gin Gordon's 4cl	7.10€
Vodka Smirnoff Red 4cl	7.10€
Tequila Suza 4cl	6.10€
Rhum Bacardi 4cl	7.10€
Accompagnement alcool fort	1.00€

DIGESTIFS

Cognac Remy Martin VSOP 4cl	7.90€
Armagnac Laubade VSOP 4cl	7.90€
Get 27, Baileys, Limoncello, Manzana 4cl	7.10€

LES SANS ALCOOLS

Jus de fruits Granini 25cl	3.50€
orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, framboise, ananas, multivitaminée	
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero, Sprite 33cl	3.50€
Schweppes tonic, Schweppes agrum' 25cl	3.50€
San Pellegrino Bitter 10cl	3.40€
Red Bull 25cl	4.90€

LES BOISSONS CHAUDES

Café , Espresso	1.40€
Décaféiné Malongo (issu de l'agriculture biologique)	1.60€
Thés et infusions Kusmi	2.90€

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	-	14.00€	19.00€	23.00€
BORDELAIS				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	-	12.00€	-	18.00€
Pessac Léognan AOC Dada de Rouillac	9.50€			39.00€
PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	13.00€	17.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-
CÔTE DU RHÔNE				
Côte du Rhône AOC Château Montfaucon	5.50€			25.00€
La Rosine, vallée du Rhône, Stéphane Ogier	9.50€			39.00€
BOURGOGNE				
Comtes de Chartogne Bourgogne AOC Jaboulet Vercherre	-	20.00€	-	32.00€

VINS BLANCS

LANGUEDOC-ROUSSILLON				
Pays d'Oc IGP, Chardonnay Terradria, G. Dubœuf	5.50€	-	-	25.00€
BORDELAIS				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	-	12.00€	-	18.00€
PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	15.00€	19.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-
VAL DE LOIRE				
Sancerre AOC Domaine Vacheron, Vin Bio	9.50€			39.00€
BOURGOGNE				
Bouzeron AOC Domaine Louis Jadot	7.00€			30.00€

VINS ROSÉS

PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	14.00€	18.00€
Côtes de Provence AOP Maur & More	4.50€	-	-	20.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-

LES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Piper Heidsieck Brut	-	65.00€
Moët & Chandon Brut Impérial	12.00€	75.00€
Fouquet's Brut	7.90€	49.00€
Moët & Chandon Rosé	-	90.00€

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
Evian, Vittel	3.80€	5.00€
Badoit, San Pellegrino	3.80€	5.00€
Café , Espresso		1.40€

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