

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl G.H Mumm Brut Cordon Rouge	16€
KIR ROYAL 12cl Mumm Brut Cordon Rouge	16€
APEROL SPRITZ 15cl	15€
PASTIS, RICARD 4cl	8€
AMÉRICANO 12cl	10€
MARTINI BLANC, ROUGE 6cl	8€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
HEINEKEN	5€	7€

BOUTEILLE

DESPERADOS 33cl	8€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC OU WITTE LAMBIC 37,5cl	8€
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33cl	7€

ALCOOLS

	70cl	4cl
SCOTCH WHISKY BALLANTINE'S FINEST	150€	12€
SCOTCH WHISKY BALLANTINE'S FINEST 17 ANS		20€
BULLEIT BOURBON		16€
GIN PLYMOUTH NAVY STRENGHT	180€	16€
VODKA WYBOROWA		12€
VODKA GREY GOOSE	180€	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	150€	12€
RHUM HAVANA CLUB 7 ANS	180€	16€
COGNAC MARTELL CORDON BLEU		25€
CALVADOS MÉMOIRE		18€
CALVADOS VSOP PÈRE MAGLOIRE		12€
BAILEY'S		12€
GET 27, GET 31		12€
SHOT : VODKA, GET 27 2cl		6€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
VITTEL, SAN PELLEGRINO	5€	7.50€
EVIAN, BADOIT	5€	7.50€

BOISSONS

JUS & NECTARS DE FRUITS

- JUS DE FRUITS GRANINI** 25cl 5€
orange, pomme, pamplemousse, tomate
- NECTARS DE FRUITS GRANINI** 25cl 5€
abricot, fraise, ananas



good
Organic Only

JUS ORGANIC ONLY

- HIGH FIVE** 25cl 8€
mangue, pomme, fruit de la passion, citron jaune, gingembre
- SO FRESH** 25cl 8€
raisin blanc, thé vert, citron jaune, chlorella
- SUNNY GRASS** 25cl 8€
ananas, menthe
- GREEN BOMB** 25cl 8€
pomme, citron jaune, persil

SODAS

- FINLEY** 25cl 6€
citron-fleur de Sureau,
pamplemousse-orange sanguine, tonic
- COCA COLA** 33cl 6€
- COCA COLA ZÉRO** 33cl 6€
- ICE TEA PÊCHE** 25cl 6€
- PERRIER** 33cl 6€

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ** 3.20€
- CAFÉ CRÈME** 4.20€
- SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR** 5€
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey
intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé
vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin
- SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR** 5€
Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio
- CAFÉ ALLONGÉ** 4€

BOISSONS

ROUGES

BORDELAIS

AOC PAUILLAC

Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

12€

ROSÉS

PROVENCE

AOC MAUR & MORE

Domaine Zannier

7€

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

12€

BLANCS

BOURGOGNE

AOC CHABLIS SAINT MARTIN

Domaine Laroche

12€

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

VAL DE LOIRE

■ SANCERRE AOC "TRADITION" 2016, BIO

Domaine Vacheron, Sauvignon

12€

BORDELAIS

■ DADA DE ROUILLAC 2016

Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

11€

SECRETS DE SOMMELIER

VALLÉE DU RHÔNE

■ CÔTES DU RHÔNE AOC 2015

Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

9€

LES INATTENDUS

BOURGOGNE

■ BOUZERON AOC 2015

Héritiers Louis Jadot, Aligoté

9€

VALLÉE DU RHÔNE

■ IGP COLLINES RHODANIENNES 2015

La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

9€

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

PROVENCE

■ CÔTES DE PROVENCE AOC 2016

« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

VINS AU VERRE - 15CL

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 15cl

Aperol, Prosecco, soda, orange fraîche

CAÍPIRINHA 15cl

cachaça, citron vert, sirop de sucre

MOJITO 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda

SEX ON THE BEACH 20cl

vodka, liqueur de pêche, nectar d'ananas, jus de cranberry, sirop de pastèque

MOJITO ROYAL 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, Champagne Mumm Cordon Rouge, sucre de canne

15€

15€

15€

15€

17€

SANS ALCOOL

STRESS BUSTER (SANS ALCOOL) 20cl

nectar d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

12€

À PARTAGER

LA PLANCHETTE NORMANDE

Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

LES SARDINES DE CHEZ "RAMON PENNA"

beurre demi-sel et citron

PALETTE IBÉRIQUE

tranché finement et baguettine au pesto

24€

15€

24€

ENTRÉES

LE TATAKI DE THON

radis noir au sésame, jus de citron vert et gingembre

12€

FOIE GRAS DE CANARD

chutney de figue aux noix et brioche juste grillée

22€

LE POIREAU VINAIGRETTE

juste tiédi, salade d'herbes et copeaux de parmesan

10€

L'OEUF PARFAIT

cuisson à 62°C façon Florentine et émulsion de pommes de terre parfumée aux champignons

12€

LA BURRATINA CRÉMEUSE

huile parfumée à la truffe et bouquet de mâche

16€

SOUPE D'HIVER

SOUPE DU PÊCHEUR

croûtons à l'ail et sauce rouille

14€

À PARTAGER, ENTRÉES ET SOUPES

PÂTES, RISOTTO

SPAGHETTI AU BASILIC
et sauce à l'Arrabiata

RISOTTO ARBORIO
et sa poêlée de cèpes

LES COQUILLETES
en gratin et jambon blanc

POISSONS

FISH & CHIPS DE CABILLAUD
légèrement fumé, sauce tartare et frites

LE SAUMON
cuisson en papillote et purée de fenouil

VIANDES

15€ **BURGER DE BŒUF "DRY AGED"** **20€**
panier de frites et salade verte

19€ **CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE** **28€**
pommes pailles aux épices et beurre maître d'hôtel

17€ **SUPRÊME DE VOLAILLE** **21€**
juste grillé, poêlée de cèpes et risotto

LE PARMENTIER **23€**
à l'épaule de veau confite

PALERON DE BOEUF **28€**
cuisson en basse température de 72h, sauce Pinot Noir et mousseline de céleri

PLATS

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12€
et son sorbet

PAIN PERDU, POIRE CARAMELISÉE 11€
et sa glace à la bière

TRADITIONNEL PARIS-BREST 10€
et sa glace pralinée

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12€
son cœur coulant au caramel et son sorbet

CAFÉ GOURMAND 12€
brownies au chocolat, chou praliné, tartelette et opéra au café

LES DESSERTS A PARTAGER

TARTE À LA PRALINE ROSE 18€
crème fouettée à la vanille

CHOCOLATE MOUSSE BOWL 20€
noix, noisettes et amandes caramélisées

GLACES & SORBETS

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 3€

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX 5.50€

3 BOULES DE GLACE AU CHOIX 8€

NOS PARFUMS

Glaces : chocolat noir de cacao, café de l'arbre à café, Pistache de Brontë, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, Spéculoos Belge
Sorbetes : citron jaune, fraise, mangue, noix de coco, framboise, fruits de la passion

MENU ENFANT



MENU ENFANT 19€
fish and chips ou gratin de coquillettes au jambon blanc
frites ou riz
glace 2 boules au choix
Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl

DESSERTS, GLACES & MENU ENFANT

CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM CORDON ROUGE

SALMANAZAR 900cl	1350€
MATHUSALEM 600cl	680€
JÉROBOAM 300cl	350€
MAGNUM 150cl	180€
BOUTEILLE 75cl	92€

G.H. MUMM GRAND CORDON

MATHUSALEM 600cl	1200€
BOUTEILLE 75cl	150€

G.H. MUMM CORDON ROSÉ

MAGNUM 150cl	280€
BOUTEILLE 75cl	150€

GRANDES CUVÉES DE DOM PÉRIGNON

MAGNUM 150cl	560€
BOUTEILLE 75cl	290€



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino
1 coupe de champagne offert en cadeau de bienvenue !

CHAMPAGNES

VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET
Olivier Leflaive

78€

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY
Château la Chaize

22€

40€

VALLÉE DU RHÔNE

IGP ROSINE SYRAH
Domaine Stéphane Ogier, Côtes Rôties

49€

AOC CHÂTEAU DE MONTFAUCON
Côtes du Rhône

39€

VINS ROUGES

BORDELAIS

AOC PAUILLAC
Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

59€

AOC DADA DE ROUILLAC
Pessac Leognan

49€

AOC SAINT-EMILION
Dourthe, Croix des Menuts

44€

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC POUILLY FUMÉ 23€ 45€
Le Tronsec, Joseph Mellot

AOC SANCERRE 55€
Domaine Vacheron

BOURGOGNE

AOC CHABLIS SAINT MARTIN 30€ 55€
Domaine Laroche

AOC SAINT-VÉРАН 49€
Domaine Chanson

AOC BOUZERON 39€
Domaine Louis Jadot

ALSACE

AOC GEWURZTRAMINER 25€ 46€
Cuvée particulière

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE 600cl 440€
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC CÔTES DE PROVENCE 300cl 220€
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC CÔTES DE PROVENCE 150cl 110€
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

IGP PAYS D'OC 150cl 80€
Gris Blanc, Gérard Bertrand

IGP PAYS D'OC 75cl 40€
Gris Blanc, Gérard Bertrand

AOC CÔTES DE PROVENCE 75cl 55€
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC MAUR & MORE 29€
Domaine Zannier

VINS

