

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	16€
G.H Mumm Brut Cordon Rouge	
KIR ROYAL 12cl	16€
Mumm Brut Cordon Rouge	
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€
LEFFE 33cl	8€
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33cl	6€

ALCOOLS

	70cl	4cl
WHISKY J&B RARE	150€	12€
WHISKEY JACK DANIEL'S	180€	16€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	180€	16€
VODKA WYBOROWA	150€	12€
VODKA GREY GOOSE	180€	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	150€	12€
RHUM HAVANA CLUB 7 ANS	180€	16€
COGNAC HENNESSY VSOP		12€
CALVADOS VSOP PÈRE MAGLOIRE		12€
BAILEY'S		12€
GET 27, GET 31		12€
SHOT : VODKA, GET 27 2cl		6€

CIDRES

CIDRE SASSY 75cl	25€
CIDRE SASSY 33cl	7€

BOISSONS

JUS & NECTARS DE FRUITS

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl 5€
orange, pomme, pamplemousse, tomate

NECTARS DE FRUITS GRANINI 25cl 5€
abricot, fraise, ananas



KOOKABARRA

Jérémie Marcuccilli

LES JUS DÉTOX

Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, crus & vegans, sans gluten, non pasteurisés, sans HPP, sans additif et 100% naturels

BETTERAVE 25cl 7€
pomme, carotte, betterave rouge et gingembre

CAROTTE 25cl 7€
pomme, carotte, banane et mangue

CITRON-MENTHE 25cl 7€
pomme, citron et menthe

CONCOMBRE 25cl 7€
pomme, concombre, céleri, épinard et citron

FRUITS ROUGES 25cl 7€
pomme, banane, framboise et myrtille

MANGUE 25cl 7€
pomme, mangue, banane

SODAS

SCHWEPPES 25cl 6€
agrum', tonic, mojito

COCA COLA 33cl 6€

COCA COLA ZÉRO 33cl 6€

FUZE TEA 25cl 6€

PERRIER 33cl 6€

EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

VITTEL 5€ 7,50€

SAN PELLEGRINO 5€ 7,50€

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€

CAPPUCCINO 5€

BOISSONS

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, 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 sauvignon, Merlot 11€

SECRETS DE SOMMELIER

VALLÉE DU RHÔNE

■ CÔTES DU RHÔNE AOC 2015 Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault 8€

LES INATTENDUS

BOURGOGNE

■ BOUZERON AOC 2015 Héritiers Louis Jadot, Aligoté 9€

VALLÉE DU RHÔNE

■ IGP COLLINES RHODANIENNES 2015 La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah 11€

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

PROVENCE

■ CÔTES DE PROVENCE AOC 2016 « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault 8€

WINE BY THE GLASS - 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

CAGETTE

Houmous, tahini, labné et pain pita

LA PLANCHE NORMANDE

Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot et son chutney rhubarbe-framboise

LES SARDINES DE CHEZ "RAMON PENNA"

beurre demi-sel et citron

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Carpaccio de boeuf maturé fumé, jambon Serrano, saucisson Coche Corse, chorizo Cular Bellora et grosses olives

19€

22€

22€

24€

ENTRÉES

CARPACCIO DE BAR

aux légumes du soleil et son caviar d'aubergine

TARTARE DE SAUMON

légèrement iodé et sa crème de raifort

FOIE GRAS DE CANARD

chutney rhubarbe framboise et poivre de Sancho

LA BURRATINA CRÉMEUSE

salade de tomates aux pluriels, olives Gordal et huile fruitée d'Alexis Munoz

LES HUÎTRES D'ISIGNY

6 huîtres d'Isigny N°3, vinaigre de vin vieux, échalotes, citron et beurre demi-sel

19€

19€

20€

16€

18€

À PARTAGER, ENTRÉES & SALADES

RISOTTO

RISOTTO PRIMAVERA 22€
aux petits légumes et fines herbes

POISSONS

LE FILET DE BAR 29€
mousseline au persil, basilic et sauce vierge

LE SAUMON RÔTI 26€
côté peau et frégola de Sardaigne cuisiné comme un risotto

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 23€
légèrement fumé, sauce tartare et frites

LE HOMARD 49€

juste raidi dans son bouillon à l'estragon et
ragliatelles à l'encre de seiche

VIANDES

CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 30€
pommes grenaille au beurre noisette et
laitue Romaine braisée

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 29€
jus au thym, polenta crémeuse, tomates et basilic

SUPRÊME DE VOLAILLE 22€
juste snacké et artichauts poivrades à la Barigoule

BURGER & TARTARE

BURGER DE BŒUF "FOLIE DOUCE" 25€
et panier de frites

TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF NORMAND 23€
panier de frites et salade verte

PLATS

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE et son sorbet	8€
CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT VALHRONA noisettes et amandes effilées	8€
DÉCLINAISON DE SORBETS aux fruits rouges	8€
TARTE AUX POMMES "FOLIE DOUCE" crème glacée au caramel beurre salé	8€
TRADITIONNEL PARIS-BREST et sa glace pralinée	8€
ASSIETTE DE FRUITS SURPRISES À PARTAGER	16€

GLACES & SORBETS "MAÎTRE GLACIER CORSE"

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX	4€
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX	6€
3 BOULES DE GLACE AU CHOIX	8€

NOS PARFUMS

Glaces : chocolat noir de cacao, café de l'arbre à café, Pistache de Brontè, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, Spéculoos Belge

Sorbets : citron jaune, fraise, mangue, noix de coco, framboise, fruits de la passion

KID'S MENU

MENU ENFANT

fish and chips ou steak haché
frites ou légumes verts
glace 2 boules au choix
Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl



18€

DESSERTS, GLACES & MENU ENFANT

CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM CORDON ROUGE

SALMANAZAR 900cl	1 350€
MATHUSALEM 600cl	680€
JÉROBOAM 300cl	350€
MAGNUM 150cl	180€
BOUTEILLE 75cl	92€

G.H. MUMM GRAND CORDON

MATHUSALEM 600cl	1 200€
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

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY
Château la Chaize

VALLÉE DU RHÔNE

IGP ROSINE SYRAH
Domaine Stéphane Ogier, Côtes Rôties

AOC CHÂTEAU DE MONTFAUCON
Côtes du Rhône

75cl

78€

40€

49€

36€

BORDELAIS

AOC PAUILLAC
Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

AOC DADA DE ROUILLAC
Pessac Leognan

AOC SAINT-EMILION
Dourthe, Croix des Menuts

AOC CHÂTEAU DE FERRAND
Grand Cru Classé Saint-Emilion

AOC CHÂTEAU LAGRANGE
Grand Cru Classé Saint-Julien

75cl

59€

49€

44€

129€

145€

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC POUILLY FUMÉ
Le Tronsec, Joseph Mellot

AOC SANCERRE
Domaine Vacheron

BOURGOGNE

AOC CHABLIS SAINT MARTIN
Domaine Laroche

AOC SAINT-VÉРАН
Domaine Chanson

AOC BOUZERON
Domaine Louis Jadot

AOC MEURSAULT
Olivier Leflaive

75cl

45€

55€

55€

49€

39€

170€

VINS ROSÉS

PROVENCE

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

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

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

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

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

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

75cl

440€

220€

110€

55€

29€

56€

VINS

