

MERCREDI & JEUDI : FERMÉ

DU DIMANCHE AU MARDI & JOURS FÉRIÉS : 12H00 - 14H00 & 18H30 - 21H30

VENDREDI, SAMEDI & VEILLES DE JOURS FÉRIÉS : 12H00 - 14H00 & 18H30 - 22H00



Tél. + 33 (0)3 88 80 84 88 www.casino-niederbronn.com resa.niederbronn@groupebarriere.com

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.



2000			*		- 1	
	00	100 L	de Por	n	H	0
Name of Street,		- F4	~ L	w	سالا سا	

Mojito	10,00€
Piña Colada	10,00€
Sex on the Beach	10,00€
Gin Fizz	10,00€
Demandez notre carte de Cocktails!	

Alcohol-free

Cocktail des îles	7,50€
Virgin Colada	<i>7</i> ,50€
Virgin Mojito	<i>7</i> ,50€
Las Vegas	<i>7</i> ,50€

Beers

Bière Pression Heineken 25cl	4,20€
Bière Pression Affligem 25cl	5,20€
Panaché, Monaco 25el	4,20€
Amer bière 25cl	5,20€
Licorne Black 33cl	6,00€
Demandez notre Bière du Moment!	

Champagnes

Champagne Fouquet's Brut	12,00€
Champagne Vranken Rosé	16,00€
Crémants	12cl

1	Appear of	L. f. Par	12.0	New State	
~~~~	~~~~	·····	·····	~~~~	^^^

Crémant Arthur Metz ICE Rosé	8,00€
Crémant d'Alsace Gisselbrecht	7,00€

## Aperitifs

Kir vin blanc d'Alsace 12el	5,00€
Martini Rosso, Bianco 5el	5,00€
Porto rouge 6cl	5,00€
Suze 5cl	5,50€
Ricard 4el	5,50€
Campari 5el	5,00€
Verre de Muscat Cleebourg 12el	6,50€
Apérol Spritz	10,00€
Gewürztraminer Gisselbrecht 12el Vendanges Tardives	15,00€

#### Whiskies

J&B	<i>7</i> ,00€
Jack Daniel's	9,00€
Aberlour Single Malt	9,00€
Johnnie Walker Black Label	900€

4cl

#### Sodas, Eaux et Jus de Fruits

Coca Cola, Zero, Sprite 25el	3,50€
Jus de Fruits & Nectars Granini (Tomate, Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Pomme, Multivitaminé, Fraise, Cranberry, Mangue)	4,00€
Orangina 25cl	4,50€
Schweppes Agrumes, Tonic 25el	4,50€
Perrier 33cl	4,50€
Celtic 50el (légère, plate)	3,50€
Celtic 100cl (légère, plate)	5,50€
San Pellegrino, Vittel, Evian, Badoit 50el	4,00€
	6,00€
San Pellegrino, Vittel, Evian, Badoit 100cl	



12cl



## Starters

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Riesling 60Gr	20€
Chutney Fraise-Rhubarbe & Gelée au Porto	8 000 pts
Assiette de Saumon Fumé	16€
Crème de Ciboulette et ses Condiments	6 400 pts
Espuma au Chèvre M	15€
Croustillant au Sésame, Légumes Croquants & Glace Moutarde de Meaux Pommery	
Oeuf poché aux Asperges Vertes № Oignons de Mai et Crème de Fanes	
Artichauts, Concombre, Olives Noires, Thon Mi-Cuit et Vinaigrette au Citron	5 200 pts
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne Au Beurre d'Ail et Persil	16€
Au beurre d'All et Persil	6 400 pts
La Demi-Douzaine d'Escargots de Bourgogne Au Beurre d'Ail et Persil	

# Plats d'inspiration du Chef

Rumsteak de Boeuf Sauce Marchand de Vin, Gratin de Chou-Fleur & Pommes Frites	9 600 pts	24€
Risotto à l'encre de Seiche Encornets & Crevettes, Pesto aux Amandes	9 200 pts	23€
Le Suprême de Volaille "Label Rouge" Origine Alsace "LOCAVORE" farci aux Epinards, Navets glacés & Grenailles rôties à l'Ail	9 200 pts	23€
Tartare de Boeuf coupé au Couteau Façon Classique - Servi avec Pommes Frites	8 400 pts	21€
La Grande Salade du Moment Artichauts, Concombre Olives Noires, Thon Mi-Cuit et Vinaigrette au Citron	6 800 pts	17€
<b>Le Plat Végétarien №</b> Risotto aux Asperges Vertes, Navets et Oignons de Mai glacés, Pesto aux Amande	6 400 pts S	16€

### Plats traditionnels d'Alsace

Cordon Bleu de Veau Traditionnel Sauce à la Crème et Champignons & Légumes de Saison Servi avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz	9 600 pts	24€
Choucroute Traditionnelle à L'Alsacienne	8 400 pts	21€
Onglet de Bœuf au Munster Spaetzles Maison	8 400 pts	21€
La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino Servie avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz	8 000 pts	20€

Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

### Desserts

Munster Fermier & Cumin	3 800 pts	9,5€
Moelleux Avocat-Coco Ganache Chocolat Blanc et Citron Vert	3 600 pts	9€
Génoise aux Fraises Crème Chibouste et son Coulis	3 400 pts	8,5€
Profiteroles Glace Vanille Sauce Chocolat	3 400 pts	8,5€
Gourmet Coffee ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande	3 400 pts	8,5€
Salade de Fruits Frais de Saison Sorbet Melon	3 400 pts	8,5€
Glaces & Sorbets 3 Boules (Avec ou sans chantilly) Au choix : Citron / Ananas / Pomme Verte / Cassis / Framboise / Fruit de la Passion / Vanille / Fraise / Noix de Coco / Café / Chocolat / Caramel / Pistache / Rhum-Raisins /		<i>7</i> ,5€
Tarte du Jour	2 600 pts	6,5€



#### Thanks to our membership card "Le Carré VIP Barrière"

- Earn points each time γou consume*
- ♦ NEW Paγ the check with your points!

Our card "Le Carré VIP Barrière" is free and available at the reception. *Excluding consumption paid with points.





(Hors boissons)

Petite Bouchée à la Reine OU Nuggets & Pommes Frites

&

Assiette du Petit Gourmand OU Glace 2 Boules



Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.



#### Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Riesling 40Gr

Chutney Fraise-Rhubarbe & Gelée au Porto (Supplément 3€)

Petite Salade du Moment

Artichauts, Concombre, Olives Noires, Thon Mi-Cuit et Vinaigrette au Citron

Oeuf poché aux Asperges Vertes № Oignons de Mai et Crème de Fanes



La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino Servie avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz

Choucroute Traditionnelle à L'Alsacienne

Onglet de Bœuf au Munster Spaetzles Maison



Gourmet Coffee ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Tarte du Jour

Ice creams & Sorbets

Profiteroles Glace Vanille Sauce Chocolat

Génoise aux Fraises Crème Chibouste et son Coulis

Salade de Fruits Frais de Saison Sorbet Melon



Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.



hello my friend



Foie Gras de Canard Mi-Cuit 60Gr au Riesling Chutney Fraise-Rhubarbe & Gelée au Porto (Supplément 3€)

**Assiette de Saumon Fumé** Crème de Ciboulette et ses Condiments

Espuma au Chèvre M Croustillant au Sésame, Légumes Croquants & Glace Moutarde de Meaux Pommery



Rumsteak de Boeuf Sauce Marchand de Vin, Gratin de Chou-Fleur & Pommes Frites

Risotto à l'encre de Seiche Encornets & Crevettes, Pesto aux Amandes

Le Suprême de Volaille "Label Rouge" Origine Alsace "LOCAVORE" farci aux Epinards, Navets glacés & Grenailles rôties à l'Ail



Gourmet Coffee ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Ice creams & Sorbets

Tarte du Jour

**Génoise aux Fraises** Crème Chibouste et son Coulis

Profiteroles Glace Vanille Sauce Chocolat

Moelleux Avocat-Coco Ganache Chocolat Blanc et Citron Vert

Salade de Fruits Frais de Saison Sorbet Melon

**Munster Fermier & Cumin** 









#### Barrière selection

Macon-Igé AOC HVE Prosper Maufoux

Pays d'Oc IGP BIO Gris Blanc, Gérard Bertrand





10,00€ 49,00€

6,00€ 30,00€

## La Cave





Sélection de Vins d'Alsace AOC	37,5cl	75cl
Riesling Cleebourg	16,00€	26,00€
Riesling Gisselbrecht « Grand Cru Muenchberg »		39,00€
Riesling Gisselbrecht « Hospices de Strasbourg »		39,00€
Auxerrois Cleebourg		23,00€
Pinot Gris Gisselbrecht	16,00€	26,00€
■ Pinot Noir Gisselbrecht	16,00€	26,00€
■ Pinot Noir Gisselbrecht "Elevé en Barriques"		34,00€
Muscat Cleebourg		30,00€
Gewürztraminer Gisselbrecht		30,00€
Bourgogne, Beaujolais et Loire  Saint-Amour AOC Domaine de Lucie  Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger Rive HVE  Rhône, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest	24,00€	35,00€ 47,00€
■ Cahors AOC Noir de Casteyrac, Malbec HVE		25,00€
■ Côtes du Rhône-villages AOC Domaine de la Renjarde BIO	20,00€	32,00€
Bordelais  Bordeaux AOC L' Agneau Rouge  Montagne Saint-Emilion AOC Château Plaisance Brane	19,00€	24,00€ 30,00€
Sélection de Rosés  ■ Côteaux Varois en Provence AOC Château de l'Escarelle BIO		28,00€

#### La Cave





Sélection de Champagnes et Effervescen  Champagne AOC Fouquet's Brut	ts	37,5cl 35,00€	<mark>75cl</mark> 65,00€
■ Champagne AOC Fouquet's Rosé			70,00€
Champagne AOC Moët & Chandon, Brut Impérial			95,00€
■ Champagne AOC Moët & Chandon, Rosé Impérial			105,00€
Champagne AOC Veuve Clicquot-Ponsardin, Carte Jaune			100,00€
Crémant d'Alsace AOC Gisselbrecht Prestige			40,00€
■ Crémant d'Alsace AOC Arthur Metz, ICE Rosé			45,00€
Vins au Verre et Pichets  Riesling Gisselbrecht Alsace AOC	12cl 5,00€	<b>25cl</b> 9,00€	50cl 17,00€
Auxerrois Cleebourg Alsace AOC	5,00€	9,00€	17,00€
Pinot Gris Cleebourg Alsace AOC	6,00€	11,00€	21,00€
Pinot Noir Gisselbrecht Alsace AOC	5,00€	9,00€	17,00€
■ Côteaux Varois en Provence AOC	6,00€	11,00€	21,00€
■ Côtes du Rhône AOC	5,00€	9,00€	17,00€
■ Bordeaux AOC	5,00€	9,00€	17,00€

Services & Délices Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.



## Coffees & Teas

#### Liqueurs

1	SERV.	
-	€ 1	

Expresso, Décaféiné, Ristretto	2,50€	Armagnac Château de Laubade	8,00€
Café Allongé	2,70€	Mirabelle, Poire Williams, Framboise	8,00€
Café au lait ou Café Crème	3,00€	Marc de Gewurztraminer	8,00€
Double espresso	4,00€	Calvados VSOP Drouin	8,00€
Thé, Infusion	4,00€	Rhum Don Papa 7ans	10,00€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,00€	Rhum Vieux Zacapa 23 Anos	14,00€
Irish Coffee	12,00€	Cognac Hennessy VS	12,00€



Scan me and get our menus in your language

