



NOS ENTRÉES

Petits farçis Niçois, frites de panisse, salade mêlée
Salade Caesar au poulet croustillant et bacon
Asperges vertes, sauce Mousseline à notre façon
Crevettes panko sauce wok



NOS PLATS

Calamars sautés à l'espagnol, poivrons, chorizo, riz Thaï
Dos de cabillaud au cœur d'artichaut, gratin de courgettes
Loup entier grillé, bayaldi de légumes provençaux
Brochette de poulet mariné à la Mexicaine, Frites , salade
Piccata de veau au citron, tagliatelle
Daube de boeuf, ravioli Niçois
Supplément 2ème garniture : Haricots verts, frites, salade, tagliatelles, gratin courgettes, riz Thaï



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

8500 points : 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

Terrine de Foie gras à l' Armagnac, chutney de poire

Saumon Norvégien fumé, toasts

Château filet grillé, beurre Café de Paris,
pommes bistrot

Spaghetti aux scampis

Spaghetti ou penne sauce au choix:
Tomate basilic ou All'Arrabbiata ou tomate mozzarella

Risotto aux asperges et copeaux de parmesan

Penne au Gorgonzola, brocoli



NOS DESSERTS

Duo de roquefort et Comté

Café gourmand

Glaces et sorbets

Tarte fine aux pommes glace vanille

Soufflé glacé au Grand Marnier

Moelleux au chocolat, glace vanille

Coupe de fraises

Au choix : nature, au sucre, à la chantilly

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR :

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

FORMULE CASINO :

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

Plat du jour, dessert du jour, un verre de vin et café

PLAT & DESSERT:

Plat & Dessert à la carte, hors incontournables et suggestions

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.