

NOS ENTRÉES

Œuf cocotte Morilles, foie gras poêlé	11€
Golden salad Salade mêlée, poulet croustillant, betterave, maïs, pomme Royale Gala, huile de Noix	16€
Saveurs Countea de Nissa Pissaladière, filet de rouget, salade mêlée, copeaux de Grana Padano	14€
Saumon gravlax Pommes de terre tièdes, crème à l'aneth	12€
Foie Gras Terrine de foie gras de canard, chutney de figues	17€



NOS PLATS

Joue de porc en cocotte à la Bourguignonne Petites pommes vapeurs	16€
Cœur de rumsteck grillé, frites Bistrot, sauce au choix: Sauce Béarnaise ou sauce poivre ou sauce Roquefort	18€
Darne de saumon à l'échalote Graines de moutarde, riz thaï	17€
Aile de raie en effiloché Écrasé de pommes de terre, Vierge de légumes	19€
Risotto aux cèpes Sot l'y laisse en fricassé	14€
Spaghetti alla Puttanesca Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives	12€
Penne aux Pérugines Sauce tomatée	14€
Supplément 2ème garniture : Haricots verts, frites, salade, tagliatelles, gratin courgettes, riz Thai	3€

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language



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 PLANCHES À PARTAGER

Asiatique 21€

Crevettes Panko, nems végétariens, brochettes de poulet Yakitori
Sauce aigre douce, sauce nems

Tex Mex 17€

Jalapenos panés au Cheddar, oignons frits, samousa de bœuf,
Tortillas et guacamole, sauce Salsa épicée

NOS DESSERTS

Trio de fromages, salade mêlée Brie, Chèvre, Comté	7€
Baba Bouchon au rhum Havana 3 ans d'âge	9€
Iles flottantes, crème Anglaise	9€
Tarte fine tiède aux figues, boule de glace vanille	9€
Le Mac Griottes	9€
Glaces et sorbets	8€
Café gourmand	8€



NOS FORMULES

PLAT DU JOUR : (uniquement le midi, du lundi au dimanche, hors jours fériés)	12€
FORMULE CASINO : (uniquement le midi, du lundi au dimanche, hors jours fériés) Plat du jour, dessert du jour, un verre de vin et café	16.50€
PLAT & DESSERT: Plat & Dessert à la carte, hors planches à partager et suggestions	23€
FORMULE JACKPOT : une coupe de champagne, plat et dessert, café, 5€ de jetons	25€
PACK CASINIGHT & DAY une coupe de champagne, entrée, plat, dessert, café, 10€ de jetons	36€

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.

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

Mojito « Le Classique » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	12.00€
Mojito « Strawberry » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, purée de fraises Monin, citron vert, basilic, Perrier	14.00€
Mojito « Le Royal » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Champagne Fouquet's	16.00€
Virgin Mojito 20cl Sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier	8.00€
Apérol Spritz 12cl Apérol, Prosecco, Perrier	10.00€
Américano 8cl Martini blanc, Martini rouge, Campari	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 Hennessy 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 orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, framboise, ananas, multivitaminée	3.50€
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 Pascal Hamour	2.90€

N'hésitez pas à nous demander la carte du bar où vous retrouverez l'ensemble de notre offre.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA CAVE

VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Provence				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne			13€	17€
Côtes de Provence AOC Chante Provence	3€	-	-	-
IGP Var Bio Les Auréliens, Domaine de Triennes	7€			28€
Vallée du Rhône				
Crozes - Hermitage AOC Domaine Combier	9€			44€
Bordelais				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	5€	12€	-	18€
Graves AOC Châteaux Raoul "Reserve de la Blaguerie"	6€			29€

VINS BLANCS

Provence				
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3€	-	-	-
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne			15€	19€
Languedoc-Roussillon				
IGP Pays d'Oc Chardonnay Terradria, G. Dubœuf	5.50€	-	-	25€
Bordelais				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	5€	12€	-	18€
Bourgogne				
Bouzeron AOC Domaine Louis Jadot	7€	-	-	30€
Petit Chablis AOC Domaine Christophe	9€			44€
Val de Loire				
Sancerre AOC Domaine Vacheron, Vin Bio	9.50€	-	-	39€
Menerou Salon AOC Domaine Paul Henri Pellé	8€			38€

VINS ROSÉS

Provence				
Côtes de Provence AOP Château Saint Maure, Maur & More	4.50€	-	-	20€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3€	-	-	-
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne			14€	18€
Côtes de Provence AOC Château Saint Maure, Maur & More, Cru Classé	8€			38€

CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT

		12cl	75cl
Prosecco Andrea Bruno		8€	45€
Fouquer's Brut		7.90€	49€
Piper Heidsieck Brut		-	65€
Moët & Chandon Brut Impérial		12€	75€
Moët & Chandon Rosé		-	90€

EAUX MINÉRALES

		50cl	100cl
Vittel, Evian		3.80€	5.00€
San Pellegrino, Perrier Fines Bulles		3.80€	5.00€

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.