

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

SCHWEPES 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 Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

- | | |
|--|-----|
| ■ CROZES HERMITAGE AOC BIO | 11€ |
| Domaine Combier
<i>Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i> | |
| ■ IGP VAR BIO | 7€ |
| "Les Auréliens", Domaine Triennes
<i>Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !</i> | |
| ■ PETIT CHABLIS AOC | 10€ |
| Domaine Christophe
<i>Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.</i> | |
| ■ MENETOU-SALON AOC | 9€ |
| Domaine Paul-Henry Pellé
<i>Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i> | |
| ■ CÔTES DE PROVENCE AOC | 6€ |
| "Maur & More", Château Saint-Maur
<i>Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !</i> | |

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€

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

à l'Armagnac et chutney de figues

22€

RAVIOLES DE TOURTEAU

au gingembre et à la coriandre
pochées dans son bouillon à la citronnelle

19€

ŒUF PARFAIT CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

émulsion de pommes de terre et épinards

17€

HUÎTRE D'ISIGNY N°3 PAR 6

beurre d'Isigny, vinaigre de vin aux échalotes
et pain de seigle

19€

SOUPE DE POISSONS

des pêcheurs de nos côtes

15€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

à l'huile de truffe, sur sa mousseline de céleri

20€

LA VEGGIE DE LA FOLIE DOUCE

pomme, céleri, choux de Bruxelles, fenouil, épinards,
amandes et noisettes

16€

ENTRÉES

RISOTTO

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

coques, palourdes, bigorneaux,
tourteau, Saint-Jacques juste poêlées

POISSONS

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

légèrement fumé, sauce tartare et frites

LE SAUMON D'ISIGNY

sauce au beurre Normand
gratin de blette aux câpres et citron

BAR AU FENOUIL ET AUX SALICORNES

beurre blanc à la badiane

VIANDES

31€

CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE

sauce poivre et frites

TRADITIONNEL LIÈVRE À LA ROYALE

légumes d'hiver oubliés, choux de Bruxelles en salade

SUPRÊME DE PINTADE

mousseline de panais aux brisures de châtaigne,
jus à la réglisse

RIS DE VEAU

à la crème et à la morille,
fondue de pommes de terre au livarot

32€

27€

24€

34€

24€

25€

28€

BURGER

BURGER DE BŒUF "FOLIE DOUCE"

et panier de frites

25€

PLATS

DESSERTS

- TRADITIONNEL PARIS-BREST** 8€
et sa glace pralinée
- CAFÉ GOURMAND** 8€
mac citron Yuzu, choux caramel, crème choco et opéra
- TARTE AU CITRON** 8€
crème au citron, gelée de citron et meringue à l'italienne
- FINGER FAÇON FORÊT NOIRE** 8€
Biscuit au kirsch, gelée à la griotte, mousse au chocolat noir et glaçage chocolat noir
- DÔME MONT-BLANC** 8€
Biscuit aux marrons, insert myrtilles, sabayon crème vanille au grand Marnier
- LE TOUT CHOCO** 8€
Biscuit Sacher, feuillantine pralinée et crémeux au chocolat Dulcey, mousse au chocolat noir Guanaja

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 Brontë, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, Spéculoos Belge
Sorbetes : 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 épinards
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€
------------------	--------

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 offerte 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

CROZES HERMITAGE AOC BIO

Domaine Combier

IGP VAR BIO

"Les Auréliens", Domaine Triennes

75cl

78€

40€

49€

36€

53€

33€

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

MENETOU-SALON AOC
Domaine Paul-Henry Pellé

BOURGOGNE

AOC SAINT-VÉРАН
Domaine Chanson

AOC BOUZERON
Domaine Louis Jadot

AOC MEURSAULT
Olivier Leflaive

PETIT CHABLIS AOC
Domaine Christophe

75cl

45€

55€

43€

49€

39€

170€

48€

VINS ROSÉS

PROVENCE

75cl

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

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

IGP PAYS D'OC 75cl **29€**
Gris Blanc, Gérard Bertrand

IGP PAYS D'OC 150cl **56€**
Gris Blanc, Gérard Bertrand

CÔTES DE PROVENCE AOC **28€**
"Maur & More", Château Saint-Maur

VINS

