

## APÉRITIFS

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12cl G.H Mumm Brut Cordon Rouge	<b>16€</b>
<b>KIR ROYAL</b> 12cl Mumm Brut Cordon Rouge	<b>16€</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> 15cl	<b>15€</b>
<b>PASTIS, RICARD</b> 4cl	<b>8€</b>
<b>AMÉRICANO</b> 12cl	<b>10€</b>
<b>MARTINI BLANC, ROUGE</b> 6cl	<b>8€</b>

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>
<b>BOUTEILLE</b>		
<b>DESPERADOS</b> 33cl	<b>8€</b>	
<b>MORT SUBITE KRIEK LAMBIC OU WITTE LAMBIC</b> 33cl	<b>8€</b>	
<b>LEFFE</b> 33cl	<b>8€</b>	
<b>HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)</b> 33cl	<b>6€</b>	

## ALCOOLS

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

## CIDRES

<b>CIDRE SASSY</b> 75cl	<b>20€</b>
<b>CIDRE SASSY</b> 33cl	<b>7€</b>

## 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

**SAN PELLEGRINO, VITTEL** 50cl 5€ 7,50€

**SAN PELLEGRINO, VITTEL** 100cl 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, Ceylan

**SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR** 5€

Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio

**CAFÉ ALLONGÉ** 4€

**CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD** 5€

## BOISSONS

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

- |  |     |
|--|-----|
| ■ <b>CROZES HERMITAGE AOC BIO</b>  | 11€ |
| Domaine Combier<br><i>Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i>  |     |
| ■ <b>IGP VAR BIO</b>   | 7€  |
| "Les Auréliens", Domaine Triennes<br><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>   |     |
| ■ <b>PETIT CHABLIS AOC</b>   | 10€ |
| Domaine Christophe<br><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>   |     |
| ■ <b>MENETOU-SALON AOC</b>   | 9€  |
| Domaine Paul-Henry Pellé<br><i>Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i>  |     |
| ■ <b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>   | 6€  |
| "Maur & More", Château Saint-Maur<br><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

### **VIRGIN MOJITO** 20cl

Citron vert, menthe, jus de pomme, perrier, sucre

12€

### **STRESS BUSTER** 20cl

jus d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

12€

## À PARTAGER

### LA BOUÉE

rillettes de maquereaux, crevettes grises, sardines, tuile de pain à la fleur de sel

22€

### LA CAGETTE

Houmous, tahini, labneh et pain pita

19€

### PLANCHE DE JAMBON DE PARME (30 MOIS)

Focaccia à la tomate

25€

## ENTRÉES

### BURRATA CRÉMEUSE

tomates confites et pesto

16€

### CARPACCIO DE BAR

aux légumes du soleil et son caviar d'aubergine

19€

### CŒUR DE SAUMON

tartare de légumes légèrement iodé

19€

### FOIE GRAS DE CANARD

et son chutney rhubarbe-framboise, au poivre de Sansho

20€

### TATAKI DE THON

avocat, sésame, sauce ponzu

23€

## LES FRUITS DE MER

### L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres d'Isigny N°3, bulots, crevettes roses, crevettes grises, chair de tourteau, langoustines et condiments

35€

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)

huîtres d'Isigny N°3, bulots, crevettes roses, crevettes grises, chair de tourteau, langoustines et condiments

70€

### LES HUÎTRES D'ISIGNY N°3

vinaigre de vin vieux, échalotes, citron, beurre demi-sel  
par 6 : 18€ ; par 9 : 25€ ; par 12 : 29€

## ENTRÉES

## PÂTES & RISOTTO

**TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE ET HOMARD** 49€  
sauce Armoricaïne

**RISOTTO PRIMAVERA** 23€  
aux légumes et herbes fraîches

**GNOCCHI** 22€  
au Parmesan et pesto

## POISSONS

**PAVÉ DE SAUMON** 26€  
fregola de Sarde, comme un risotto

**FILET DE BAR** 29€  
mousseline au persil plat et sauce vierge

## FISH & CHIPS

**FISH & CHIPS DE CABILLAUD** 23€  
sauce tartare et frites

## VIANDES

**SUPRÊME DE VOLAILLE** 22€  
et son risotto Primavera

**CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE** 30€  
pommes grenailles sauce poivre

**PALERON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE** 29€  
légumes du soleil et jus à la Sariette

## BURGER & TARTARE

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

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

## PLATS

## DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b> mac citron Yuzu, choux caramel, crème choco et opéra	8€
<b>ICE BOWL À PARTAGER POUR 2</b> et ses accompagnements, glace au choix : fruits rouges, vanille, chocolat	18€
<b>SURPRISE DE FRUITS À PARTAGER POUR 2</b> sorbet noix de coco	18€

## PLATEAU DE DESSERTS DU JOUR

<b>EXQUIS FRUITS ROUGES</b> glace fraise	9€
<b>EXQUIS CHOCOLAT</b> glace chocolat	9€
<b>EXQUIS MANGUE PASSION</b> sorbet mangue	9€
<b>ÉCLAIR CARMEL</b> glace caramel	9€
<b>ÉCLAIR TAGADA</b> sorbet fraise	9€
<b>ÉCLAIR PARIS-BREST</b> glace café	9€
<b>ÉCLAIR CHOCOLAT</b> glace chocolat	9€
<b>TARTE ABRICOT PISTACHE</b> glace pistache	9€
<b>SABLÉ CITRON CHOCOLAT BLANC</b> sorbet citron	9€
<b>TARTE TATIN</b> glace vanille	9€

## GLACES & SORBETS

### "MAÎTRE GLACIER CORSE"

<b>1 BOULE DE GLACE AU CHOIX</b>	4€
<b>2 BOULES DE GLACE AU CHOIX</b>	6€
<b>3 BOULES DE GLACE AU CHOIX</b>	8€

### NOS PARFUMS

Glaces : chocolat noir de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Brontë, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

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

## MENU ENFANT 18€

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



## 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

75cl

**78€**

### BEAUJOLAIS

**AOC BROUILLY**  
Château la Chaize

**40€**

### VALLÉE DU RHÔNE

**IGP ROSINE SYRAH**  
Domaine Stéphane Ogier, Côtes Rôties

**49€**

**CROZES HERMITAGE AOC BIO**  
Domaine Combier

**53€**

**IGP VAR BIO**  
"Les Auréliens", Domaine Triennes

**33€**

### BORDELAIS

75cl

**AOC PAUILLAC**  
Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

**59€**

**AOC DADA DE ROUILLAC**  
Pessac Leognan

**49€**

**AOC SAINT-EMILION**  
Dourthe, Croix des Menuts

**44€**

**AOC CHÂTEAU DE FERRAND**  
Grand Cru Classé Saint-Emilion

**129€**

**AOC CHÂTEAU LAGRANGE**  
Grand Cru Classé Saint-Julien

**145€**

## VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC POUILLY FUMÉ**  
Le Tronsec, Joseph Mellot

**AOC SANCERRE, LA MOUSSIÈRE**  
Domaine Alphonse Mellot

**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

**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

**CÔTES DE PROVENCE AOC 75cl** **28€**  
"Maur & More", Château Saint-Maur

**CÔTES DE PROVENCE AOC 150cl** **54€**  
"Maur & More", Château Saint-Maur

# VINS

