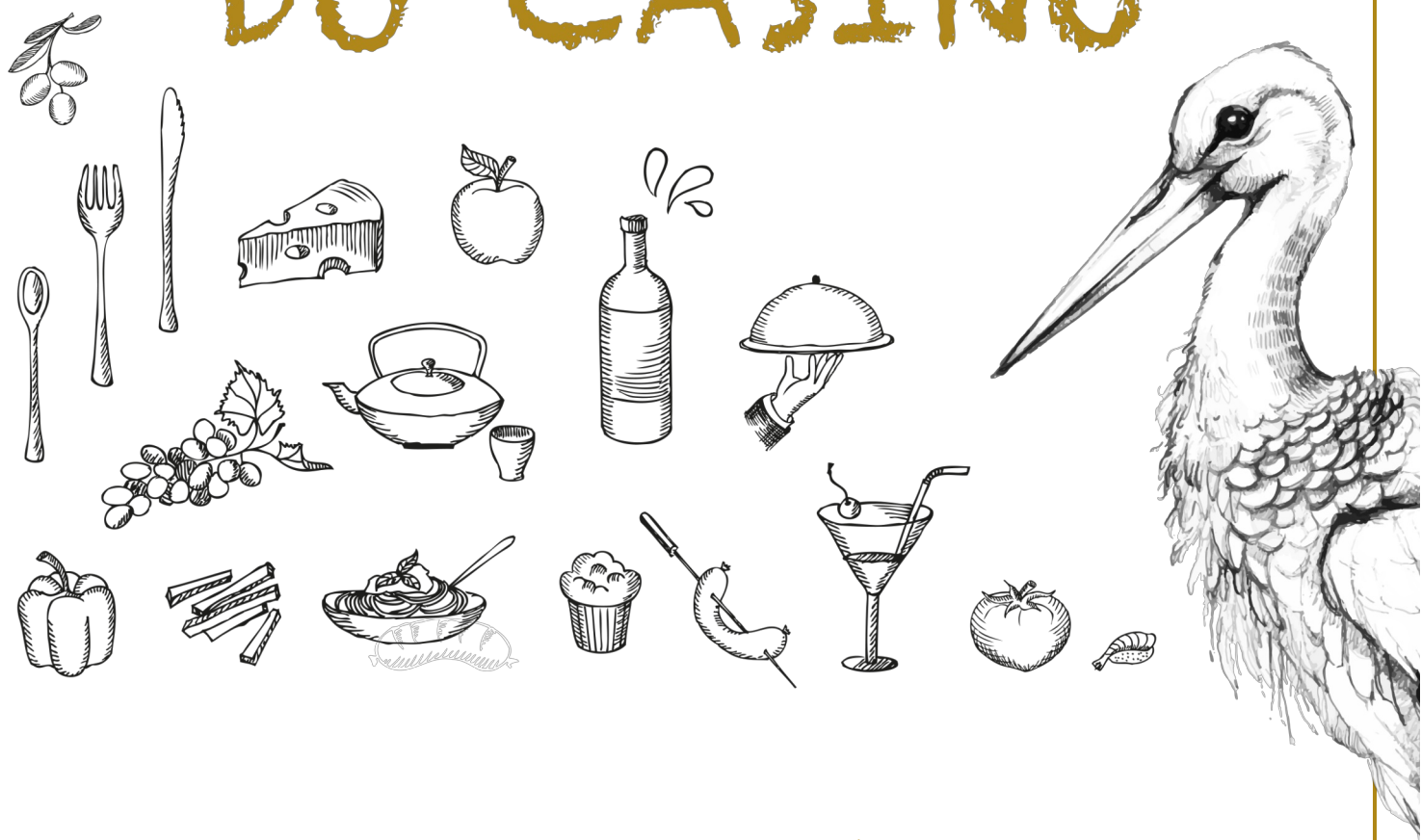




LA WINSTUB DU CASINO



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.



Cocktails

Mojito	10,00€
Piña Colada	10,00€
Sex on the Beach	10,00€
Gin Fizz	10,00€

Demandez notre carte de Cocktails !

Sans alcool

Cocktail des îles	7,50€
Virgin Colada	7,50€
Virgin Mojito	7,50€
Las Vegas	7,50€

Bières

Bière Pression Heineken 25cl	4,20€
Bière Pression Affligem 25cl	5,20€
Panaché, Monaco 25cl	4,20€
Amer bière 25cl	5,20€
Licorne Black 33cl	6,00€

Demandez notre Bière du Moment !

Champagnes 12cl

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

Crémants 12cl

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

Apéritifs

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

Whiskies 4cl

J&B	7,00€
Jack Daniel's	9,00€
Aberlour Single Malt	9,00€
Johnnie Walker Black Label	9,00€

Sodas, Eaux et Jus de Fruits

Coca Cola, Zero, Sprite 25cl	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 25cl	4,50€
Perrier 33cl	4,50€
Celtic 50cl (légère, plate)	3,50€
Celtic 100cl (légère, plate)	5,50€
	4,00€
San Pellegrino, Vittel, Evian, Badoit 50cl	6,00€
San Pellegrino, Vittel, Evian, Badoit 100cl	



Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.



Entrées

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Riesling 60Gr Chutney Fraise-Rhubarbe & Gelée au Porto	20€ 8 000 pts
Assiette de Saumon Fumé Crème de Ciboulette et ses Condiments	16€ 6 400 pts
Espuma au Chèvre  Croustillant au Sésame, Légumes Croquants & Glace Moutarde de Meaux Pommery	15€ 6 000 pts
Oeuf poché aux Asperges Vertes  Oignons de Mai et Crème de Fanes	13€ 5 200 pts
Petite Salade du Moment Artichauts, Concombre, Olives Noires, Thon Mi-Cuit et Vinaigrette au Citron	13€ 5 200 pts
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne Au Beurre d'Ail et Persil	16€ 6 400 pts
La Demi-Douzaine d'Escargots de Bourgogne Au Beurre d'Ail et Persil	9€ 3 600 pts

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€
Le Plat Végétarien  Risotto aux Asperges Vertes, Navets et Oignons de Mai glacés, Pesto aux Amandes	6 400 pts	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	3 600 pts	9€
Ganache Chocolat Blanc et Citron Vert		
Génoise aux Fraises	3 400 pts	8,5€
Crème Chiboust et son Coulis		
Profiteroles Glace Vanille	3 400 pts	8,5€
Sauce Chocolat		
Café Gourmand	3 400 pts	8,5€
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande		
Salade de Fruits Frais de Saison	3 400 pts	8,5€
Sorbet Melon		
Glaces & Sorbets 3 Boules (Avec ou sans chantilly)	3 000 pts	7,5€
Au choix : Citron / Ananas / Pomme Verte / Cassis / Framboise / Fruit de la Passion / Vanille / Fraise / Noix de Coco / Café / Chocolat / Caramel / Pistache / Rhum-Raisins /		
Tarte du Jour	2 600 pts	6,5€



Grâce à votre carte Le Carré VIP Barrière

◆ Cumulez des points sur chacune de vos consommations*

◆ **NOUVEAU** Offrez-vous votre addition avec vos points

*Carte disponible gratuitement à l'accueil. *Hors consommations réglées en points.*



BARRIÈRE

10€

4 000 pts

Menu Enfant
(Hors boissons)

Petite Bouchée à la Reine OU Nuggets & Pommes Frites

&

Assiette du Petit Gourmand OU Glace 2 Boules



LES TABLES
BARRIÈRE



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.

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

34€

13 600 pts

Menu Winstub

(Hors boissons)

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



Café Gourmand
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Tarte du Jour

Glaces et 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.

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

44€

17 600 pts

Menu Gourmand

(Hors boissons)

Amuse-bouche du Chef



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

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



Rumsteak de Bœuf

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"

farcî aux Epinards, Navets glacés & Grenailles rôties à l'Ail



Café Gourmand

ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Glaces et Sorbets

Tarte du Jour

Génoise aux Fraises

Crème Chiboust 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



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.

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

VINS AU VERRE

La Sélection Barrière

LE PLAISIR DE
CHOISIR
DÉCOUVRIR
GOÛTER
SAVOURER



La Sélection Barrière

- Macon-Igé AOC **HVE**
Prosper Maufoux
- Pays d'Oc IGP **BIO**
Gris Blanc, Gérard Bertrand



10,00€

49,00€

6,00€

30,00€

Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.



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	24,00€	35,00€
■ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger Rive HVE		47,00€

Rhône, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest

■ 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		24,00€
■ Montagne Saint-Emilion AOC Château Plaisance Brane	19,00€	30,00€

Sélection de Rosés

■ Côteaux Varois en Provence AOC Château de l'Escarelle BIO		28,00€
--	--	--------

La Cave



Sélection de Champagnes et Effervescents

	37,5cl	75cl
■ Champagne AOC Fouquet's Brut	35,00€	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

	12cl	25cl	50cl
■ Riesling Gisselbrecht Alsace AOC	5,00€	9,00€	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.



Cafés & Thés

Expresso, Décaféiné, Ristretto	2,50€
Café Allongé	2,70€
Café au lait ou Café Crème	3,00€
Double expresso	4,00€
Thé, Infusion	4,00€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,00€
Irish Coffee	12,00€

Digestifs

	4cl
Armagnac Château de Laubade	8,00€
Mirabelle, Poire Williams, Framboise	8,00€
Marc de Gewurztraminer	8,00€
Calvados VSOP Drouin	8,00€
Rhum Don Papa 7ans	10,00€
Rhum Vieux Zacapa 23 Anos	14,00€
Cognac Hennessy VS	12,00€



Scan me and get
our menus
in your language



Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.