

LES ENTRÉES

La maraîchère Artichaut mariné, poireau, tomate, sucrine, radis, carotte fane et betterave	18€
La Saint-Jacques Carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de noisettes torréfiées, salade de mâche et perles de citron	23€
Le foie gras Foie gras de canard, compotée de poire à la cannelle, brioche	24€
Le potage Potage du moment et sa crème d'Isigny	15€
Le saumon Saumon fumé, crémeux de châtaignes et ses toasts	21€

LES VIANDES

L'omelette Omelette aux cèpes, brisure de truffe noire, mâche et pommes grenailles	25€
La volaille Suprême de volaille farci au Comté, sauce au Cidre de Normandie et tagliatelles	26€
Le boeuf Filet de bœuf, sauce morilles, pommes de terre paillasson et crémeux de céleri	39€

LES POISSONS

La Saint-Jacques Nage de Saint-Jacques aux petits légumes	28€
Le saumon Dos de saumon, crémeux de cresson et ses légumes du moment	34€
Le Bar Filet de bar, sauce beurre blanc et son risotto	36€



LES FROMAGES

Assiette de fromages Normands Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot	9€
---	----

LES DOUCEURS DU CERCLE

Café Gourmand Dacquoise aux deux chocolats, tarte tatin, macaron caramel, glace vanille	11€
La perle de citron	11€
Ananas à la Parisienne et sa boule de glace vanille	11€
La pomme Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	11€
Le chocolat Moelleux au chocolat au cœur caramel	11€
Le riz au lait Riz au lait à la graine de vanille de Madagascar	11€

GLACES & SORBETS

Glaces & Sorbets	8€	11€
Les Sorbets : fraise, framboise, fruits de la passion, citron, noix de coco		
Les Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, pistache		

CARTE DES BOISSONS

(extrait)

Moët et Chandon Brut	15€	85€
Café expresso, décaféiné		6€
Double expresso		7€
Martini rouge ou blanc, Campari 6cl		9€
Porto rouge 6cl		9€
Ricard 4cl		9€
Americano 6cl		9€
Kir vin blanc 12cl		8€
Coca Cola, Zéro 33cl		8€
Schweppes Tonic et Agrum' 25cl		8€
Perrier 33cl		6€
Fuze tea 25cl		8€
Limonade 33cl		8€
Jus de fruits Alain Milliat 33cl ananas, pomme, poire, tomate		8€
Nectars de fruits Alain Milliat abricot, pêche, cassis, fraise		8€
San Pellegrino 75cl		7€

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur Ce 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 !	6€	28€
Menetou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, reînt d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.	9€	43€
Petit Chablis AOC Domaine Christophe 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.	10€	48€
Crozes Hermitage AOC BIO Domaine Combier Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !	11€	53€
IGP Var BIO "Les Auréliens", Domaine Triennes 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 !	7€	33€

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

VINS ROUGES	15cl	75cl
AOC Bordeaux Dourthe N°1		28€
AOC Pauillac Baron Nathaniel, Philippe de Rothschild		12€ 59€
AOC Brouilly Château La Chaize		32€

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
AOC Sancerre La Gravière, Joseph Mellot		22€ 42€
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Domaine de la Chevalière		35€

VINS ROSÉS	15cl	75cl
Côte de Provence AOC M de Minuty		12€ 50€
Côtes de Provence AOP La Chapelle Gordonne		55€



Scan me and get allergen information in your language
Scan me and get our menus in your language



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino
1 coupe de champagne offerte en cadeau de bienvenue !

Ouvert tous le vendredi et samedi soir de 19h30 à minuit
Ouvert tous les soirs pendant les vacances scolaires parisiennes de 19h30 à minuit

Produits allergènes et origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil
Prix nets TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.