

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 torréfiés, salade de mâche et perles de citron	23€
Le foie gras Foie gras de canard, compotée de poire à la cannelle, brioche	24€
Le saumon Saumon fumé, crémeux de châtaignes et ses toasts	21€
Le potage Potage du moment et sa crème d'Isigny	15€

LES VIANDES

L'omelette Omelette aux cèpes, brisure de truffe noire, mâches et pommes grenailles	25€
La volaille Suprême de volaille farci au Comté, sauce au Cidre de Normandie et petits légumes du moment	26€
Le boeuf Filer 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€
La truite Dos de truite de saumonée, crémeux de cresson et ses légumes du moment	34€
Le Bar Filer de bar, sauce beurre blanc et son risotto	36€



LES FROMAGES

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

LES DOUCEURS DU CERCLE

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

GLACES & SORBETS	2 boules	3 boules
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)	15€	85€
Moët et Chandon Brut		
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

LES INCONTOURNABLES	15cl	75cl
Val de Loire		
■ Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio Domaine Vacheron, Sauvignon	12€	55€
Bordelais		
■ Dada de Rouillac 2016 Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot	11€	49€
SECRETS DE SOMMELIER		
Vallée du Rhône		
■ Côtes du Rhône AOC 2015 Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	8€	34€
LES INATTENDUS		
Bourgogne		
■ Bouzeron AOC 2015 Héritiers Louis Jadot, Aligoté	9€	39€
Vallée du Rhône		
■ IGP Collines Rhodaniennes 2015 La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah	10€	49€
ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ		
Provence		
■ Côtes de Provence AOC 2016 « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault	8€	32€

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€
■ AOC Pinot Noir Domaine Chanson		45€
	37,5cl	75cl
■ AOC Sancerre Le Rabault Joseph Mellot	23€	42€
VINS BLANCS	15cl	75cl
■ IGP Pays d'Oc Chardonnay, Domaine de la Chevalière		35€
■ AOC Chablis Saint Martin, Domaine Laroche	10€	49€
	37,5cl	75cl
■ AOC Sancerre La Gravelière, Joseph Mellot	22€	42€
VINS ROSÉS	15cl	75cl
■ Côte de Provence AOC M de Minuty	12€	50€
■ Côtes de Provence AOP La Chapelle Gordonne		55€



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

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



Ouvert tous les vendredis et samedis 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.