

## LES ENTRÉES

<b>La maraîchère*</b>	<b>20€</b>
Mesclun, artichaut, sucrine, radis, carotte fane, asperge blanche, courgette	
<b>La tomate*</b>	<b>18€</b>
Déclinaison de tomates de saison et faisselle au pistou	
<b>Le crabe</b>	<b>22€</b>
Millefeuille de crabe et avocat	
<b>Les arperges</b>	<b>26€</b>
Asperges blanches, sauce hollandaise	
<b>Le saumon</b>	<b>19€</b>
Saumon fumé et son émulsion de pamplemousse, mesclun	
<b>Le foie gras</b>	<b>24€</b>
Foie gras de canard et chutney rhubarbe framboise	

## LES VIANDES

<b>Le filet de boeuf</b>	<b>39€</b>
Filet de bœuf, au poivre de Sichuan, mousseline de carottes et pommes de terre sautées	
<b>La pintade</b>	<b>32€</b>
Suprême de pintade façon Vallée d'Auge, pâtes sans gluten	
<b>L'omelette*</b>	<b>26€</b>
Omelette aux œufs bio et brisures de truffe, salade de mesclun et pommes de terre sautées	

## LES POISSONS

<b>Le saumon*</b>	<b>27€</b>
Minute de saumon aux épinards frais et émulsion de crème de badiane	
<b>Le cabillaud</b>	<b>26€</b>
Dos de cabillaud aux pleurotes gratinées, sauce au Pommeau de Normandie et poêlée de légumes	
<b>Filet de bar</b>	<b>45€</b>
Légumes de saison, sauce beurre blanc	

## FORMULES

<b>Formule Découverte</b>	<b>39€</b>
Entrée + Plat (à choisir parmi les plats avec *)	



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



## LES FROMAGES

<b>Assiette de fromages Normands</b>	<b>9€</b>
Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot	

## LES DOUCEURS DU CERCLE

<b>Les fruits de saison</b>	<b>13€</b>
Assiette de fruits rouges	
<b>La pomme</b>	<b>13€</b>
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé et sa glace à la vanille de Madagascar	
<b>La fraise</b>	<b>12€</b>
Panna cotta à la fraise	
<b>L'ananas</b>	<b>11€</b>
Ananas à la Parisienne, glace vanille	
<b>Le chocolat</b>	<b>12€</b>
Moelleux au chocolat au cœur caramel	
<b>Café Gourmand</b>	<b>11€</b>
Dacquoise aux deux chocolats, tarte tatin, macaron caramel, glace vanille	

## GLACES & SORBETS 2 boules 3 boules

<b>Glaces &amp; Sorbets</b>	<b>8€</b>	<b>11€</b>
Les Sorbets : fraise, framboise, fruits de la passion, citron, noix de coco		
Les Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, pistache		

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



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

## CARTE DES BOISSONS

(extrait)

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



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

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

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

## LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

<b>VINS ROUGES</b>	<b>15cl</b>	<b>75cl</b>
<b>■ AOC Bordeaux</b>		<b>28€</b>
Dourthe N°1		
<b>■ AOC Pauillac</b>		<b>12€</b>
Baron Nathaniel, Philippe de Rothschild		<b>59€</b>
<b>■ AOC Brouilly</b>		<b>32€</b>
Château La Chaize		
<b>VINS BLANCS</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>■ AOC Sancerre</b>		<b>22€</b>
La Gravelière, Joseph Mellor		<b>42€</b>
<b>■ IGP Pays d'Oc</b>		<b>35€</b>
Chardonnay, Domaine La Chevalière		

<b>VINS ROSÉS</b>	<b>15cl</b>	<b>75cl</b>
<b>■ Côte de Provence AOC</b>		<b>12€</b>
M de Minuty		<b>50€</b>
<b>■ Côtes de Provence AOP</b>		<b>55€</b>
"Summertime by Gordanne rosé"		

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