

Pour vous mettre en appétit

Salade de chèvre chaud Mesclun, toasts de chèvre, champignons de Paris, lardons, pignons de pin.	12€
Antipasti Aubergines grillées, courgettes grillées, artichauts, tomates confites, poivrons grillés.	11€
Assiette de melon et jambon de Parme, réduction de Porto	13€
Salade Niçoise Mesclun, cébettes, anchois, œuf, olives noires, thon, haricots verts, poivrons et oignons rouges.	14€
Carpaccio de tomate cœur de bœuf et mozzarella buffala	13€

Côté terre

Plat du marché (du lundi au vendredi)	16€
Tartare de bœuf préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
Le Burger limousin pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	16€
Belle Côte de bœuf 350g , beurre maître d'hôtel et pommes frites	24€
Brochette de veau , jus au thym et pommes frites	20€
Lamb chop d'agneau, jus à l'ail , flan de légumes et tomate provençale	18€

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !

Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.

Au fil de l'eau

Thon mi-cuit et wok de légumes	21€
Loup entier rôti au fenouil et sa ratatouille, 300/400 g selon arrivage	22€
Papillote de rougets aux légumes du soleil	19€
Accompagnement supplémentaire	4€
Ratatouille, frites, salade verte, wok de légumes	

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés	9€
Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade	

Nos gourmandises

Salade de fruits frais	7€
Feuillantine aux abricots et sa crème amandine	8€
Tiramisu	7€
Crème brûlée à la vanille, "Un grand classique"	7€
Verrine de fraises, spéculoos et crème de mascarpone	8€
Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef	7€
Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)	6€
Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



FORMULE CASINOBOX

SOIRÉE TOUT COMPRIS
35€



Une coupe de Champagne

Menu brochettes
(entrée, plat, dessert, café)

10€ de jetons ⁽¹⁾



FORMULE DÉGUSTATION

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

22€

MENU BROCHETTES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€

Brochette de tomate et mozzarella au pistou

ou

Brochette de melon et jambon de Parme

Brochette de bœuf,
sauce au poivre et brochette de légumes

ou

Brochette de thon et saumon,
sauce vierge et brochette de légumes

Brochette de fruits frais

(1) Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.