

## NOS CLASSIQUES

<b>L'assiette de saumon fumé,</b> sa crème à la ciboulette et ses roasts	16€
<b>Le croque-monsieur</b> salade et frites	14€
<b>Le croque-madame</b> salade et frites	15€
<b>Foie gras de canard</b> chutney romarin et abricot accompagné de sa brioche	19€
<b>La terrine</b> terrine de chevreuil et ses condiments	14€
<b>Croffin de Chavignol</b> roasts de croffin de Chavignol, salade et éclats de cerneaux de noix	17€

## NOS SALADES

<b>Caesar de poulet</b> poulet, anchois, œuf poché, parmesan, tomate, sauce Caesar, croûtons, salade romaine	19€
<b>Salade Plaza</b> gambas papillon, saumon fumé, tomate, Comté et sauce cocktail	18€
<b>Salade Périgourdine</b> gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras, pommes de terre sautées et vinaigre de framboise	21€

## NOS CLUBS SANDWICHES BY BARRIÈRE

<b>Le saumon</b> saumon fumé, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, sauce rarfare, œuf	18€
<b>Le poulet</b> poulet, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde, œuf	18€

*Nos Clubs sandwiches By Barrière  
sont servis avec frites et salade*

## NOS B-BURGERS

<b>Le beef burger</b> steak haché Charolais, cheddar, tomate, oignons, salade, pickles, sauce premium	21€
<b>Le maquignon Normand</b> steak haché Charolais, camembert, tomate galette de pommes de terre, oignons, pickles, salade	21€

*Nos Burgers sont servis avec des frites.*

## LES PLATS TRADITION

<b>Le farrare de bœuf</b> et ses condiments, accompagné de frites et salade	<b>22€</b>
<b>Steak à cheval</b> steak poêlé, œuf au plat, frites, salade	<b>19€</b>
<b>Jarret d'agneau</b> jus court et tagliatelles de légumes	<b>24€</b>
<b>L'entrecôte de boeuf</b> poêlée, beurre maître d'hôtel, frites et salade	<b>26€</b>
<b>Le veau</b> blanquette de veau, petits oignons, champignons et riz pilaf	<b>23€</b>
<b>La Saint-Jacques</b> Saint-Jacques, sauce au cidre de Normandie, champignons et fondue de poireaux	<b>25€</b>
<b>Le saumon</b> dos de saumon rôti, endive braisée, écrasé de pommes de terre, sauce oseille	<b>23€</b>

## PASTA BAR & OMELETTE

<b>Les omelettes</b> nature, au fromage ou aux herbes	<b>12€</b>
<b>Tagliatelles au saumon</b> à la crème et copeaux de Parmesan	<b>19€</b>
<b>Tagliatelles aux Saint-Jacques</b> champignons des bois, sauce beurre blanc	<b>25€</b>

### LA VITRINE DU PÂTISSIER 6€

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION

**Glaces et Sorbets 2 boules 6€**

**Glaces et Sorbets 3 boules 8€**

**Nos parfums**

Glaces : vanille, chocolat, café

Sorbets : fraise, passion, citron

**Supplément crème vanillée 2€**

**Café gourmand 10€**

accompagné de ses mignardises



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

Prix en euros nets TTC – Service compris.  
Produits allergènes et origines des viandes: consultez l'information disponible à l'accueil.

# LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES	15cl	75cl
AOC Bordeaux Dourthe N°1	7€	29€
AOC Brouilly Loron & Fils, Beaujolais (Pichet)	6€	25€
Crozes Hermitage AOC Domaine Combier BIO	11€	53€
IGP Var "Les Auréliens", Domaine Triennes BIO	7€	33€

VINS BLANCS		
Chardonnay, Albières IGP Pays d'Oc (Pichet)	6€	25€
Petit Chablis AOC Domaine Christophe	10€	48€
Menerou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé	9€	43€

VINS ROSÉS		
AOC Valadas Côtes de Provence (Pichet)	6€	25€
Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château St-Maur	6€	28€

CHAMPAGNES	12cl	37,5cl	75cl
Fouquer's Brut	12€	30€	60€
Moët & Chandon Brut			75€
Moët & Chandon Rosé			90€

## EAUX MINÉRALES

MINÉRALES	25cl	50cl	100cl
Vittel	4€	5€	6€

GAZEUSES	33cl	50cl	100cl
San Pellegrino		5€	6€
Perrier	5€	-	-

## BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Bière du mois	5€	9€
Heineken	5€	9€
Panaché, Monaco	5€	-

BOUTEILLES	33cl
Mort Subite Kriek Lambic	6.5€
Mort Subite White Lambic	6.5€
Pelforth brune, Desperados	6€
Heineken 0.0 (sans alcool)	5€

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits Granini 18cl orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate	5€
---	----

## SODAS

Coca-Cola, Zero 25cl	4.5€
Sprite, Fuze Tea, Tonic 25cl	4.5€
Red Bull Regular, Orangina 25cl	5€
Schweppes Agrum' ou Lemon 25cl	5€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné	3.5€
Café crème	4€
Chocolat chaud, cappuccino, double expresso	5€
Café ou chocolat viennois	6€
Sélection d'infusions Pascal Hamour	4€
Tilleul Officinal bio, Menthe poivrée bio, Verveine bio	
Sélection de thés Pascal Hamour	4€
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense,	
4 Fruits rouges intense, Caramel intense,	
Grand thé vert Darjeeling menthe, Grand thé vert Darjeeling jasmin	



Prix nets TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.