

## NOS CLASSIQUES

L'assiette de saumon fumé, sa crème à la ciboulette et ses toasts

Le croque-monsieur salade et frites

Le croque-madame salade et frites

Foie gras de canard churney romarin et abricot accompagné de sa brioche

Croûtin de Chavignol  
roasts de croûtin de Chavignol, salade et éclats de cerneaux de noix

La terrine  
terrinerie de chevreuil et ses condiments

## NOS SALADES

Caesar de pouler  
poulet, anchois, œuf poché, parmesan, tomate, sauce Caesar, croûtons, salade romaine

Salade Plaza  
gambas papillon, saumon fumé, tomate, Comté et sauce cocktail

Salade Périgourdine  
gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras, pommes de terre sautées et vinaigre de framboise

## NOS CLUBS SANDWICHES BY BARRIÈRE

Le saumon  
saumon fumé, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, sauce tartare, œuf

Le pouler  
poulet, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde, œuf

Nos Clubs sandwiches By Barrière sont servis avec frites et salade

## NOS B-BURGERS

Le beef burger  
steak haché Charolais, cheddar, tomate, oignons, salade, pickles, sauce premium

Le maquignon Normand  
steak haché Charolais, camembert, tomate, galette de pommes de terre, oignons, pickles, salade

Nos Burgers sont servis avec des frites.

## PASTA BAR & OMELETTE

Tagliatelles au saumon à la crème et copeaux de Parmesan

Les omelettes nature, au fromage ou aux herbes

Tagliatelles aux Saint-Jacques  
champignons des bois, sauce beurre blanc

16€

14€

15€

19€

17€

14€

19€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

18€

21€

# PLAZA CAFE

## LES PLATS TRADITION

Le tartare de bœuf  
et ses condiments, accompagné de frites et salade **22€**

Jarret d'agneau  
jus court et tagliatelles de légumes **24€**

L'entrecôte de boeuf  
poêlée, beurre maître d'hôtel, frites et salade **26€**

La Saint-Jacques  
Saint-Jacques, sauce au cidre de Normandie, champignons et fondue de poireaux **25€**

Le saumon  
dos de saumon rôti, endive braisée, écrasé de pommes de terre, sauce oseille **23€**

Le veau  
blanquette de veau, petits oignons, champignons et riz pilaf **23€**

Steak à cheval  
steak poêlé, œuf au plat, frites, salade **19€**

18€

18€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

21€

## 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

Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 1h00 avant la fermeture du casino  
Bar ouvert tous les jours de 11h00 à 30 minutes avant la fermeture du casino  
(nous cessons la vente de boissons alcoolisées 1h00 avant la fermeture du casino)



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 !

## LA CARTE DES VINS

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

VINS BLANCS  
Chardonnay, Albières IGP Pays d'Oc (PICHET) **6€** 25€  
Peris Chablis AOC Domaine Christophe **10€** 48€  
Menetou-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  
Fouquer's Brur **12€** 12cl 37,5cl 75cl  
Moët & Chandon Brur **75€**  
Moët & Chandon Rosé **90€**

## EAUX MINÉRALES

MINÉRALES  
Vittel **4€** 25cl 50cl 100cl  
GAZEUSES  
San Pellegrino **5€** 33cl 50cl 100cl  
Perrier **5€** - -

## BIÈRES

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

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

## JUS DE FRUITS

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

## SODAS

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

## BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné **3.5€**  
Café crème **4€**  
Chocolat chaud, cappuccino, double espresso **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.  
Prix en euros nets TTC - Service compris.  
Produits allergènes et origines des viandes: consultez l'information disponible à l'accueil.