

NOS CLASSIQUES

- L'assiette de saumon fumé,** 16€
sa crème fraîche à la ciboulette et ses toasts
- Le croque-monsieur** 14€
salade et frites
- Le croque-madame** 15€
salade et frites
- Foie gras de canard** 19€
chutney romarin et abricot accompagné de sa brioche
- Tomate et mozzarella** 16€
salade, basilic et copeaux de Parmesan
- Le melon** 16€
en éventail et jambon fumé

NOS SALADES

- Caesar de poulet** 19€
Poulet, anchois, œuf poché, parmesan,
tomate, sauce Caesar, croûtons, salade romaine
- Salade Plaza** 17€
Gambas papillon, saumon fumé,
tomate, comté et sauce cocktail
- Salade Parisienne** 15€
emmental, jambon fumé, tomate et oignon rouge

NOS CLUBS SANDWICHES BY BARRIÈRE

- Le saumon** 17€
Saumon fumé, pain de mie,
tomate, cœur de sucrine, sauce tartare, œuf
- Le poulet** 17€
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** 20€
Steak haché Charolais, cheddar,
tomate, oignons, salade, pickles, sauce premium
- Le maquignon Normand** 21€
Steak haché Charolais, camembert, tomate
galette de pommes de terre, oignons, pickles, salade

Nos Burgers sont servis avec des frites.

LES PLATS TRADITION

Le tartare de bœuf et ses condiments, accompagné de frites et salade	22€
Jarret d'agneau jus court au thym et julienne de légumes	25€
Suprême de volaille crème de basilic et tagliatelles	25€
Dos de saumon rôti, épinards et sauce beurre blanc	24€
Escalope Milanaise sauce tomate basilic et ses tagliatelles au Parmesan	24€
Filet de lieu jaune huile vierge, julienne de légumes et riz pilaf	23€
L'entrecôte de bœuf poêlée, sauce poivre vert, salade et frites	26€

PASTA BAR & OMELETTE

Les omelettes Nature, au fromage ou aux herbes	12€
Tagliatelles au saumon à la crème et copeaux de Parmesan	18€
Tagliatelles au jambon de pays à la crème et Parmesan	17€

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 Château de Montfaucon, Côtes du Rhône	8€	34€
AOC Bordeaux Dourthe N°1	7€	29€
AOC Brouilly Loron & Fils, Beaujolais (Pichet)	6€	25€

VINS BLANCS		
Chardonnay, Albrières IGP Pays d'Oc (Pichet)	6€	25€
AOC Petit Chablis, Domaine Laroche Bourgogne	8€	34€
AOC Bouzeron, Domaine Louis Jadot Bourgogne	9€	39€

VINS ROSÉS		
AOC Maur & More Côtes de Provence	7€	29€
AOC Valadas Côtes de Provence (Pichet)	6€	25€

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 O.O (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	

