

## NOS CLASSIQUES

<b>L'assiette de saumon fumé,</b> sa crème fraîche à la ciboulette et ses toasts	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> churney de poire et sa brioche	19€
<b>Tomate et mozzarella</b> salade, basilic et copeaux de Parmesan	16€
<b>Carpaccio de Boeuf</b> copeaux de Parmesan et salade	15€

## NOS SALADES

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

## NOS CLUBS SANDWICHES BY BARRIÈRE

<b>Le saumon</b> Saumon fumé, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, sauce tartare, œuf	17€
<b>Le poulet</b> Poulet, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde, œuf	17€

*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	20€
<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 tartare de bœuf</b> et ses condiments, accompagné de frites et salade	<b>22€</b>
<b>La marmite de poissons</b> poissons selon arrivage, julienne de légumes, sauce homardine	<b>25€</b>
<b>Ballorine de volaille</b> farci et julienne de légumes	<b>25€</b>
<b>Dos de saumon</b> rôti, épinards et sauce beurre blanc	<b>24€</b>
<b>Escalope Milanaise</b> sauce tomate basilic et ses tagliatelles au Parmesan	<b>24€</b>
<b>Filet de julienne</b> sauce oseille, riz pilaf et julienne de légumes	<b>23€</b>
<b>L'entrecôte de bœuf</b> poêlée, sauce poivre vert, salade et frites	<b>26€</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>18€</b>
<b>Tagliatelles au jambon de pays</b> à la crème et Parmesan	<b>17€</b>
<b>Tagliatelles aux Gambas</b> sauce homardine	<b>21€</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 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		
AOC Petit Chablis, Domaine Laroche Bourgogne	8€	34€
IGP Chardonnay, Albrières Pays d'Oc (Pichet)	6€	25€
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 37,5cl	6.5€
Mort Subite White Lambic 37,5cl	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	

