

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl G.H Mumm Brut Cordon Rouge	16€
KIR ROYAL 12cl Mumm Brut Cordon Rouge	16€
APEROL SPRITZ 15cl	15€
PASTIS, RICARD 4cl	8€
AMÉRICANO 12cl	10€
MARTINI BLANC, ROUGE 6cl	8€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
HEINEKEN	5€	7€
BOUTEILLE		
DESPERADOS 33cl	8€	
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC OU WITTE LAMBIC 33cl	8€	
LEFFE 33cl	8€	
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33cl	6€	

ALCOOLS

	70cl	4cl
WHISKY J&B RARE	150€	12€
WHISKEY JACK DANIEL'S	180€	14€
WHISKY HAIG CLUB	180€	16€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	180€	12€
VODKA WYBOROWA	150€	12€
VODKA GREY GOOSE	180€	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	150€	12€
RHUM HAVANA CLUB 7 ANS	180€	16€
COGNAC HENNESSY VSOP		12€
CALVADOS VSOP PÈRE MAGLOIRE		12€
BAILEY'S		12€
GET 27, GET 31		12€
SHOT : VODKA, GET 27 2cl		6€

CIDRES

CIDRE SASSY 75cl	20€
CIDRE SASSY 33cl	7€

BOISSONS

JUS & NECTARS DE FRUITS

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl 5€
orange, pomme, pamplemousse, tomate

NECTARS DE FRUITS GRANINI 25cl 5€
abricot, fraise, ananas



KOOKABARRA®

Jérémie Marcuccilli

LES JUS DÉTOX

Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, crus & vegans, sans gluten, non pasteurisés, sans HPP, sans additif et 100% naturels

BETTERAVE 25cl 7€
pomme, carotte, betterave rouge et gingembre

CAROTTE 25cl 7€
pomme, carotte, banane et mangue

CITRON-MENTHE 25cl 7€
pomme, citron et menthe

CONCOMBRE 25cl 7€
pomme, concombre, céleri, épinard et citron

FRUITS ROUGES 25cl 7€
pomme, banane, framboise et myrtille

MANGUE 25cl 7€
pomme, mangue, banane

SODAS

SCHWEPES 25cl 6€
agrum', tonic, mojito

COCA COLA 33cl 6€

COCA COLA ZÉRO 33cl 6€

FUZE TEA 25cl 6€

PERRIER 33cl 6€

EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

SAN PELLEGRINO, VITTEL 50cl 5€ 7,50€

SAN PELLEGRINO, VITTEL 100cl 5€ 7,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3,20€

CAFÉ CRÈME 4,20€

SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR 5€

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, Ceylan

SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR 5€

Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio

CAFÉ ALLONGÉ 4€

CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD 5€

BOISSONS

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

- | | |
|--|-----|
| ■ CROZES HERMITAGE AOC BIO | 11€ |
| Domaine Combier
<i>Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i> | |
| ■ IGP VAR BIO | 7€ |
| "Les Auréliens", Domaine Triennes
<i>Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !</i> | |
| ■ PETIT CHABLIS AOC | 10€ |
| Domaine Christophe
<i>Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.</i> | |
| ■ MENETOU-SALON AOC | 9€ |
| Domaine Paul-Henry Pellé
<i>Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i> | |
| ■ CÔTES DE PROVENCE AOC | 6€ |
| "Maur & More", Château Saint-Maur
<i>Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !</i> | |

WINE BY THE GLASS - 15CL

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 15cl

Aperol, Prosecco, soda, orange fraîche

CAÍPIRINHA 15cl

cachaça, citron vert, sirop de sucre

MOJITO 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche,
citron vert, sucre de canne, soda

SEX ON THE BEACH 20cl

vodka, liqueur de pêche, nectar d'ananas,
jus de cranberry, sirop de pastèque

MOJITO ROYAL 20cl

rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche,
citron vert, Champagne Mumm Cordon Rouge,
sucre de canne

15€

15€

15€

15€

17€

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 20cl

Citron vert, menthe, jus de pomme, perrier, sucre

12€

STRESS BUSTER 20cl

jus d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

12€

À PARTAGER

LA BOUÉE

rillettes de maquereaux, crevettes grises, sardines, tuile de pain à la fleur de sel

22€

LA CAGETTE

Houmous, tahini, labneh et pain pita

19€

PLANCHE DE JAMBON DE PARME (30 MOIS)

Focaccia à la tomate

25€

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE

tomates confites et pesto

17€

CARPACCIO DE BAR

aux légumes du soleil et son caviar d'aubergine

19€

CŒUR DE SAUMON

tartare de légumes légèrement iodé

19€

FOIE GRAS DE CANARD

et son chutney rhubarbe-framboise, au poivre de Sansho

20€

TARTARE DE THON

avocat, sésame, sauce soja, citron vert

23€

LES FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres d'Isigny N°3, bulots, crevettes roses, crevettes grises, chair de tourteau, langoustines et condiments

35€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)

huîtres d'Isigny N°3, bulots, crevettes roses, crevettes grises, chair de tourteau, langoustines et condiments

70€

LES HUÎTRES D'ISIGNY N°3

vinaigre de vin vieux, échalotes, citron, beurre demi-sel
par 6 : 18€ ; par 9 : 25€ ; par 12 : 29€

ENTRÉES

PÂTES & RISOTTO

TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE ET HOMARD 49€
sauce Armoricaïne

RISOTTO PRIMAVERA 23€
aux légumes et herbes fraîches

GNOCCHI 22€
au Parmesan et pesto

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON 26€
fregola de Sarde, comme un risotto

FILET DE BAR 29€
mousseline au persil plat et sauce vierge

FISH & CHIPS ET MOULES

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 23€
sauce tartare et frites

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE 22€
et son risotto Primavera

CŒUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 30€
pommes grenailles sauce poivre

PALERON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE 29€
légumes du soleil et jus à la Sariette

BURGER & TARTARE

BURGER DE BŒUF "FOLIE DOUCE" 25€
panier de frites

TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF NORMAND 23€
panier de frites et salade verte

PLATS

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

mac citron Yuzu, choux caramel, crème choco et opéra

8€

ICE BOWL À PARTAGER POUR 2 et ses

accompagnements, glace au choix : fruits rouges, vanille, chocolat

18€

SURPRISE DE FRUITS À PARTAGER POUR 2

sorbet noix de coco

18€

PLATEAU DE DESSERTS DU JOUR

ÉCLAIR PARIS-BREST glace café

9€

LE BROOKIE glace vanille

9€

TARTE CITRON FOLIE DOUCE sorbet citron

9€

TARTE FINE AUX POMMES glace vanille

9€

GLACES & SORBETS

"MAÎTRE GLACIER CORSE"

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

4€

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

6€

3 BOULES DE GLACE AU CHOIX

8€

NOS PARFUMS

Glaces : chocolat noir de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Brontë, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

Sorbets : citron jaune, fraise, mangue, noix de coco, framboise, fruits de la passion

MENU ENFANT 18€

fish and chips ou steak haché
frites ou mélange de légumes verts
glace 2 boules au choix

Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl



DESSERTS, GLACES & MENU ENFANT

CHAMPAGNES BRUTS

G.H. MUMM CORDON ROUGE

SALMANAZAR 900cl	1 350€
MATHUSALEM 600cl	680€
JÉROBOAM 300cl	350€
MAGNUM 150cl	180€
BOUTEILLE 75cl	92€

G.H. MUMM GRAND CORDON

MATHUSALEM 600cl	1 200€
------------------	--------

G.H. MUMM CORDON ROSÉ

MAGNUM 150cl	280€
BOUTEILLE 75cl	150€

GRANDES CUVÉES DE DOM PÉRIGNON

MAGNUM 150cl	560€
BOUTEILLE 75cl	290€



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

CHAMPAGNES

VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET
Olivier Leflaive

75cl

78€

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY
Château la Chaize

40€

VALLÉE DU RHÔNE

IGP ROSINE SYRAH
Domaine Stéphane Ogier, Côtes Rôties

49€

CROZES HERMITAGE AOC BIO
Domaine Combier

53€

IGP VAR BIO
"Les Auréliens", Domaine Triennes

33€

BORDELAIS

75cl

AOC PAUILLAC
Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild

59€

AOC DADA DE ROUILLAC
Pessac Leognan

49€

AOC SAINT-EMILION
Dourthe, Croix des Menuts

44€

AOC CHÂTEAU DE FERRAND
Grand Cru Classé Saint-Emilion

129€

AOC CHÂTEAU LAGRANGE
Grand Cru Classé Saint-Julien

145€

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC POUILLY FUMÉ
Le Tronsec, Joseph Mellot

AOC SANCERRE, LA MOUSSIÈRE
Domaine Alphonse Mellot

MENETOU-SALON AOC
Domaine Paul-Henry Pellé

BOURGOGNE

AOC SAINT-VÉРАН
Domaine Chanson

AOC BOUZERON
Domaine Louis Jadot

AOC MEURSAULT
Olivier Leflaive

PETIT CHABLIS AOC
Domaine Christophe

75cl

45€

55€

43€

49€

39€

170€

48€

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE 600cl **440€**
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC CÔTES DE PROVENCE 300cl **220€**
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC CÔTES DE PROVENCE 150cl **110€**
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

AOC CÔTES DE PROVENCE 75cl **55€**
Château Minuty, Cuvée Or, Cru Classé

CÔTES DE PROVENCE AOC 75cl **28€**
"Maur & More", Château Saint-Maur

CÔTES DE PROVENCE AOC 150cl **54€**
"Maur & More", Château Saint-Maur

VINS

