

APERITIFS

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

BEERS

DRAUGHT	25cl	50cl
HEINEKEN	5€	7€

BOTTLE

DESPERADOS 33cl	8€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC OU WITTE LAMBIC 37,5cl	8€
LEFFE 33cl	8€
HEINEKEN O.O (SANS ALCOOL) 33cl	6€

LIQUORS

	70cl	4cl
WHISKY J&B RARE	150€	12€
WHISKEY JACK DANIEL'S	180€	16€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	180€	16€
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€

CIDERS

CIDRE SASSY 75cl	25€
CIDRE SASSY 33cl	7€

DRINKS

FRUIT JUICES & NECTARS

GRANINI FRUIT JUICES 25cl 5€
Orange, apple, grapefruit, tomato

FRUIT NECTARS GRANINI 25cl 5€
Apricot with strawberry and pineapple



KOOKABARRA®

Jérémie Marcuccilli

LES JUS DÉTOX

Cold-pressed and detox fruit and vegetable juices, raw & vegan, gluten-free, unpasteurized, HPP free, additive free and 100% natural.

BEET 25cl 7€
apple, carrot, red beet and ginger

CARROT 25cl 7€
apple, carrot, banana and mango

LEMON-MINT 25cl 7€
apple, lemon and mint

CUCUMBER 25cl 7€
apple, cucumber, celery, spinach and lemon

RED FRUITS 25cl 7€
apple, banana, raspberry and blueberry

MANGO 25cl 7€
apple, mango, banana

SODAS

SCHWEPES 25cl 6€
agrum', tonic, mojito

COCA COLA 33cl 6€

COCA COLA ZÉRO 33cl 6€

FUZE TEA 25cl 6€

PERRIER 33cl 6€

WATERS

VITTEL 50cl 5€ 100cl 7,50€

SAN PELLEGRINO 50cl 5€ 100cl 7,50€

HOT DRINKS

ESPRESSO, DECAFFEINATED 3,20€

WHITE COFFEE 4,20€

SELECTION OF PASCAL HAMOUR TEAS 5€

Breakfast intense 100% Assam, Imperial darjeeling, Earl Grey intense, 4 red fruits intense, caramel intense, great Darjeeling green tea with mint, great Darjeeling green tea with jasmine

SELECTION OF PASCAL HAMOUR HERBAL TEAS 5€

Medicinal organic lime tea, organic peppermint, organic verbena

AMERICANO 4€

CAPPUCCINO 5€

DRINKS

WINE BY THE GLASS

BARRIÈRE SELECTION

Created by Manuel Peyrondet, Best Sommelier in 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, fresh orange

15€

CAÍPIRINHA 15cl

cachaça, lime, sugar syrup

15€

MOJITO 20cl

3 year-old Havana club rum, fresh mint,
lime, cane sugar, soda

15€

SEX ON THE BEACH 20cl

vodka, peach cream liqueur, pineapple nectar,
cranberry juice, watermelon syrup

15€

ROYAL MOJITO 20cl

3 year-old Havana club rum, fresh mint,
lime, Champagne Mumm Cordon Rouge,
cane sugar

17€

ALCOHOL-FREE

STRESS BUSTER (NON-ALCOHOLIC) 20cl

pineapple nectar, strawberry juice, watermelon syrup

12€

COCKTAILS

STARTERS

DUCK FOIE GRAS TERRINE

with Armagnac and fig chutney

22€

BROWN CRAB RAVIOLI

with ginger and coriander
poached in lemongrass broth

19€

EGG BOILED AT LOW TEMPERATURE

potato and spinach foam sauce

17€

6 ISIGNY OYSTERS N°3

Isigny butter, wine vinegar with shallots
and rye bread

19€

FISH SOUP

from local fishermen's catch

15€

SCALLOPS CARPACCIO

with truffle oil, on its celeriac mousseline

20€

FOLIE DOUCE'S VEGGIE

apple, celeriac, Brussels sprouts, fennel, spinach, almonds and
hazelnuts

16€

STARTERS

RISOTTO

SEA FOOD RISOTTO

cockles, clams, winkle,
brown crab, lightly-seared scallops

31€

FISH

COD FISH & CHIPS

lightly smoked, tartar sauce and fries

24€

ISIGNY SALMON

Norman butter sauce
swiss chard gratin with capers and lemon

25€

SEA BASS WITH FENNEL AND SAMPHIRES

star anise-flavoured white butter sauce

28€

MEAT

RIB STEAK FROM ARGENTINA

pepper sauce and fries

32€

TRADITIONAL HARE À LA ROYALE

heirloom winter vegetables, Brussel sprouts salad

27€

GUINEA FOWL SUPREME

parsnip mousseline with chestnut chunks,
liquorice juices

24€

VEAL SWEETBREAD

with morel cream,
potato fondue with livarot cheese

34€

BURGER

"FOLIE DOUCE" BEEF BURGER

and a basket of fries

25€

MAIN COURSES

DESSERTS

TRADITIONNAL PARIS-BREST 8€
and its praline ice cream

COFFEE WITH GOURMET DESSERTS 8€
mac Yuzu lemon, caramel cream puff, chocolate cream and opera pastry

LEMON TART 8€
lemon cream, lemon jelly and Italian-style meringue

BLACK FOREST STYLE FINGER 8€
Kirsch biscuit, morello cherry jelly, dark chocolate mousse and dark chocolate icing

MONT-BLANC DOME 8€
Chestnut biscuit, blueberry filling, Grand Marnier and vanilla cream syllabub

ALL CHOC 8€
Sacher biscuit, Dulcey chocolate cream and praline feuillantine, Guanaja dark chocolate mousse

ICE CREAMS & SORBETS "CORSIKAN MASTER ICE CREAM MAKER"

1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE 4€

2 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE 6€

3 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE 8€

OUR FLAVOURS

Ice creams: cocoa dark chocolate, coffee tree coffee, Brontë pistachio, Madagascar vanilla, salted butter caramal, Belgian Speculoos

Sorbets: lemon, strawberry, mango, coconut, raspberry, passion fruit

KID'S MENU

KID'S MENU

fish and chips or ground steak
fries or spinach

your choice of 2 scoops of ice cream

Mineral water 50cl or Soda 33cl or Fruit juice 25cl



18€

DESSERTS, ICE CREAMS & KID'S MENU

CHAMPAGNES

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€



Free white "Carré VIP" card on request at the casino front desk
1 glass of champagne offered as a welcoming present!

CHAMPAGNES

RED WINES

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET
Olivier Leflaive

BEAUJOLAIS

AOC BROUILLY
Château la Chaize

VALLÉE DU RHÔNE

IGP ROSINE SYRAH
Domaine Stéphane Ogier, Côtes Rôties

AOC CHÂTEAU DE MONTFAUCON
Côtes du Rhône

CROZES HERMITAGE AOC BIO
Domaine Combier

IGP VAR BIO
"Les Auréliens", Domaine Triennes

75cl

78€

40€

49€

36€

53€

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€

WINES

WHITE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC POUILLY FUMÉ
Le Tronsec, Joseph Mellot

AOC SANCERRE
Domaine Vacheron

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€

ROSÉ WINES

PROVENCE

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

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

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

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

IGP PAYS D'OC 75cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand

IGP PAYS D'OC 150cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand

CÔTES DE PROVENCE AOC
"Maur & More", Château Saint-Maur

75cl

440€

220€

110€

55€

29€

56€

28€

WINES

