

Toute l'équipe
du Casino
vous souhaite
un bon appétit

Les Entrées

- Entrée du jour4,80 €
- Carpaccio de saumon.....6,90 €
- Salade de gésiers et pommes granny6,90 €
- Oeufs pochés en meurette.....6,90 €
- Terrine de canard "Maison"7,50 €
- Soupe de poisson "Maison"
(croûtons, fromage rapé et rouille)7,50 €
- Cassolette de fruits de mer8,00 €
- Saint-Marcellin rôti.....9,80 €
- Saumon fumé et ses agaceries.....11,50 €
- Cassolette de Saint-Jacques13,00 €
- Foie gras "maison" gelée au Sauternes13,90 €

Les Fruits de Mer

- Huîtres n° 3
Les 6.....9,50 €
Les 9.....13,50 €
Les 12.....17,50 €

Plateaux sur commande : 24h à l'avance

- Plateau de fruits de mer
(huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots,
bigorneaux et tourteau)
Pour 1 personne.....Prix selon arrivage

- Plateau de fruits de mer Royal
(huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots,
bigorneaux, tourteau, 1/2 homard breton)
Pour 1 personne.....Prix selon arrivage

«la mer a ses saisons et ses caprices, si certains produits ne pouvaient
vous être servis, sachez que cela est notre meilleur gage de qualité»

Les Poissons

- Escalope de saumon au beurre d'amandes11,50 €
- Filet de dorade à la grenobloise.....11,90 €
- Pavé de cabillaud au romarin.....12,10 €
- Duo de saumon sauce homardine15,10 €
- Gambas flambées au Whisky19,20 €
- Saint-Jacques au beurre de cidre19,70 €

Les Carpaccios

- Formule entrée :7,80 €
- Formule plat : 2 carpaccios avec frites et salade18,60 €

- **Le Classique** : *Viande de bœuf, huile d'olive, basilic, parmesan, jus de citron*
- **Le Sicilien** : *Viande de bœuf, huile d'olive, basilic, parmesan, câpres*
- **Le Marin** : *Viande de bœuf, huile d'olive, basilic, anchois, câpres, olives*

Les Viandes

- Cuisiné du jour (*voir ardoise*)
 - Emincé de porc au caramel.....9,00 €
 - Sauté de poulet au citron12,50 €
 - Osso-bucco à la milanaise.....14,00 €
 - Tartare de bœuf tradition ou "aller-retour" préparé
au guéridon (200g)14,50 €
 - Pièce de bœuf fondue de gorgonzola14,50 €
 - Entrecôte béarnaise.....17,50 €
 - Souris d'agneau confite18,80 €
-
- Sauces au choix "Maison" : béarnaise, poivre, gorgonzola
-
- Suggestion de garnitures : (purée de pommes de terre maison,
riz basmati façon pilaf, haricots verts, salade, frites, légumes
du jour)
-
- Supplément garniture :1,50 €

Menu Découverte

18,50 €

Entrée du jour ou

Oeufs pochés en meurette ou

Terrine de canard "Maison" ou

Carpaccio de saumon

Cuisiné du jour

Filet de dorade à la grenobloise ou

Emincé de porc au caramel ou

Sauté de poulet au citron

Dessert du jour ou

Crêpe ou

Tarte fine aux pommes ou

Poire pochée soupe de fruits rouges

Formule à l'ardoise

12,80 €

Entrée + Plat

ou

Plat + dessert

Menu Gourmand

29,00 €

6 Huîtres ou

Carpaccio de bœuf ou

Cassolette de fruits de mer ou

Soupe de poisson Maison
(croûtons, fromage rapé et rouille)

Pavé de cabillaud au romarin ou

Duo de saumon sauce homardine ou

Ossobucco à la milanaise ou

Pièce de bœuf fondue de gorgonzola

Fromage

Dessert au choix

Menu de nos petits Gourmets

7,50 € (jusqu'à 12 ans)

Steack haché frites ou

Nuggets

Glace 2 boules

Coca ou jus d'orange (20 cl)

Les Fromages

- Ronde des fromages6,90 €

Les Desserts *(tous nos desserts sont faits maison)*

- Crêpe3,00 €
- Tarte fine aux pommes4,80 €
- Poire pochée soupe de fruits rouges.....4,90 €
- Dessert du jour5,00 €
- Duo de mousses.....5,00 €
- Parfait chocolat-mandarine6,00 €
- Café gourmand.....6,00 €
- Thé gourmand6,00 €
- Crème brûlée.....6,20 €

Les Glaces

- Coupe 1 boule1,80 €
- Coupe 2 boules3,20 €
- Coupe 3 boules4,80 €

(Chocolat, café, tiramisu, noix de coco, vanille, cassis, menthe,
citron, fraise, caramel, poire, passion, framboise, pomme, mojito)

Supplément chantilly ou chocolat chaud : 0,80 €

Les Coupes Composées

- Liègeois
Chocolat, café, caramel7,00 €
- Dame Blanche
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.....7,00 €
- L'Anglaise
Glace menthe, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly.....7,00 €
- L'Africaine
Glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly7,00 €
- L'Amarena
Glace vanille, sorbet cassis, cerises amarena, chantilly7,00 €
- Robin des Bois
Sorbet cassis, framboise, fraise, coulis de fraise, chantilly7,00 €
- Belle Hélène
Poire, glace vanille, chocolat chaud7,50 €
- Melba
Pêche ou ananas ou fraise - en saison, glace vanille7,50 €
- Coupe Normande
Sorbet pomme, Calvados.....7,50 €
- Colonel
Sorbet citron vert, Vodka.....7,50 €
- Coupe Mojito
Sorbet Mojito, menthe fraîche, rhum blanc7,50 €

La Réserve du Caviste

Les Champagnes

Coupes	10 cl	
• Delamotte.....	6,50 €	
• Mumm.....	8,00 €	
Les Bouteilles	75 cl	
• Delamotte.....	47,00 €	
• Mumm.....	59,00 €	
• Ruinart Rosé.....	84,00 €	
• Dom Pérignon.....	160,00 €	
	75 cl	
• Cidre brut.....	9,40 €	
	50 cl	100 cl
• Plancoët.....	3,40 €	4,80 €
• San Pellegrino.....	3,40 €	4,80 €

Les Vins Blancs

	37,5 cl	75 cl
• Colombel (Vin de Pays).....	14,00 €	
• Muscadet sur Lie (AOC).....	10,30 €	15,70 €
• Chardonnay (Vin de Pays).....	16,70 €	
• Bordeaux Kressmann (AOC).....	16,70 €	
• Menetou Salon (AOC).....	18,80 €	33,50 €
• Pouilly Fumé (AOC).....	19,30 €	34,50 €
• Sauvignon (AOC - Vin de Touraine contrôlé).....	14,30 €	22,80 €
• Moelleux "Les Tourelles" (Vin de Pays des Côtes de Gascogne).....	19,50 €	
• Riesling (AOC).....	29,80 €	
• Pinot noir (AOC).....	30,50 €	

Les Vins Rosés

	37,5 cl	75 cl
• Rosé de Loire (AOC).....	18,00 €	
• Côtes de Provence (AOC).....	14,40 €	21,00 €
• Bordeaux Kressmann (AOC).....	11,00 €	16,70 €
• Buzet (AOC).....	13,10 €	18,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

La Réserve du Caviste

Les Vins Rouges

37,5 cl 75 cl

- Saint-Nicolas de Bourgueil (AOC).....14,90 €.....23,60 €
- Chinon (AOC).....15,30 €.....23,70 €
- Saumur Champigny (AOC).....15,90 €.....25,40 €
- Bordeaux Kressmann (AOC).....10,50 €.....15,50 €
- Côtes du Rhône (AOC).....13,40 €.....17,50 €
- Côtes de Castillon (AOC).....14,80 €.....24,80 €
- Buzet (AOC).....18,90 €
- Beaujolais Villages (AOC).....25,40 €
- Menetou Salon (AOC).....29,80 €
- Fombrauge (Saint-Emilion Grand Cru - AOC).....55,00 €
- Lagrave Martillac (Pessac Leognan - AOC).....42,00 €

Vins en Pichet

25 cl 50 cl

Vin de Pays

- Rouge Gamay4,50 €.....8,40 €
- Rosé d'Orange.....4,50 €.....8,40 €
- Blanc Sauvignon4,50 €.....8,40 €