

LES APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	3,00 €
Sangria	15 cl	3,70 €
Martini blanc, Martini rouge	6 cl	4,00 €
Porto rouge	6 cl	4,00 €
Suze	6 cl	4,00 €
Lillet blanc	6 cl	4,00 €
Campari	6 cl	5,50 €
Whisky William Lawson	4 cl	6,00 €
Americano maison	10 cl	7,00 €
Kir vin blanc	12 cl	2,90 €
Kir pétillant	10 cl	3,50 €
Kir Royal	10 cl	8,00 €
Coupe de Champagne Taittinger	10 cl	8,00 €



LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Le Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	20 cl	7,00 €
La Piña Colada Rhum, coco, jus d'ananas, lait	20 cl	7,00 €
Le Planteur Rhum blanc, jus de passion, jus orange et jus ananas	20 cl	7,00 €
Le Royal Winner Champagne, Cointreau, crème de pêche	12 cl	9,50 €

SANS ALCOOL

Le Bora Bora Jus de maracuja, jus d'ananas et jus de fraise	20 cl	6,00 €
L'Incorruptible Jus d'orange, jus de pamplemousse, limonade et sirop grenadine	20 cl	6,00 €
Le Summer Jus d'orange, jus de pomme, jus de citron vert	20 cl	6,00 €

LES SOFTS

JUS DE FRUITS AU VERRE

orange, ananas, abricot, pamplemousse	20 cl	3,00 €
passion, fraise, pomme, tomate	20 cl	3,00 €
Coca Cola, Coca Light	33 cl	3,40 €
Orangina	25 cl	3,40 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum	25 cl	3,40 €
Nestea	20 cl	3,40 €

LES BIÈRES PRESSION

Heineken	25 cl	3,40 €
Affligem bière d'abbaye belge	25 cl	3,90 €

LES ENTRÉES

La suggestion du Chef	selon ardoise
L'effeuillé de Serrano, melon et mozzarella au basilic	7,00 €
Le saumon mariné au soja et gingembre	8,00 €
La salade paysanne	9,00 €
La salade gourmande	11,00 €
Le foie gras mi-cuit maison chutney de mangue	12,50 €

LES PLATS

La suggestion du Chef	selon ardoise
Le filet de daurade aux piquillos	15,00 €
Le bar rôti, saveur de clémentine	16,00 €
Le tartare de bœuf et ses condiments	13,00 €
Le pavé de veau crème de champignons et noisettes	14,00 €
Le cœur de rumsteak, sauce poivre	15,00 €

LES DESSERTS

La suggestion du Chef	selon ardoise
La crème brûlée à la vanille	5,00 €
Le gâteau basque, fraîcheur cerise	6,00 €
Le café gourmand	6,00 €
Le moelleux au chocolat, fraîcheur vanille	6,50 €
L'assiette de fromage Ossau Iraty	6,00 €

LES FORMULES DÉCOUVERTE *

L'effeuillé melon, Serrano et mozzarella au basilic

ou

La suggestion du Chef

Le pavé de veau, sauce champignons et noisettes

ou

La suggestion du Chef

La crème brûlée à la vanille

ou

La suggestion du Chef

Entrée + Plat	19,00 €
Plat + Dessert	19,00 €
Entrée + Plat + Dessert	23,00 €

* Valables tous les jours midi et soir hors événements spéciaux

LA FORMULE **ENFANT** 7,00 €

moins de 12 ans

Steak haché, frites

Boule de glace

Verre de Coca Cola, jus d'orange ou sirop à l'eau

Le restaurant du Casino est ouvert tous les jours
de 12h00 à 13h30 et jusqu'à 14h00 le dimanche midi
et de 19h00 à 21h30 et jusqu'à 22h00 le vendredi et le samedi soir

Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Service compris. Disponibilité des produits en fonction des arrivages. Les produits allergènes : consultez la liste disponible à l'accueil. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la Direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Merci de votre compréhension.

LES VINS ROUGES

	<i>verre 12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Bordeaux "Château Les Maines"	3,00€	-	15,00€
AOP Tursan "Cuvée Impératrice"	3,00€	12,00€	16,00€
AOP Côtes du Rhône "Les Magérans"	3,00€	12,50€	17,00€
AOP St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" 		17,00€	24,00€
AOP Médoc Cru Bourgeois "Château Delacroix"	4,70€		29,00€
AOP St Emilion Grand Cru "Château Le Couvent"			34,00€

LES VINS ROSÉS

	<i>verre 12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Bordeaux "Château Les Maines"	3,00€	-	15,00€
AOP Tursan "Cuvée Impératrice"	3,00€	12,00€	16,00€
AOP Côtes de Provence "Les Bastides Ste Marie"	3,50€	13,00€	18,00€
LE MAGNUM			<i>150cl</i>
AOP Côtes de Provence "Les Bastides Ste Marie"			34,00€

LES VINS BLANCS

	<i>verre 12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Bordeaux "Château Les Maines"	3,00€	-	15,00€
AOP Entre Deux Mers "Château Landereau"	3,50€	13,00€	17,00€
Côtes de Gascogne "Papolle doux"	4,00€		19,00€

LE CHAMPAGNE



	<i>coupe 10cl</i>	<i>75cl</i>
Taittinger	8,00€	60,00€

LES EAUX MINÉRALES

	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Vittel	2,90€	3,90€
San Pellegrino	2,90€	3,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	1,80 €
Double Expresso, Café crème	3,50 €
Chocolat chaud, Cappuccino	3,50 €
Thé, infusion	3,00 €
Irish Coffee	7,50 €