

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**

La tartine campagnarde
de chèvre chaud 7,50 €

Le tartare de saumon frais
parfum de coriandre et combawa 9,00 €

Le foie gras mi-cuit maison
chutney de mangue 12,50 €

LES PLATS

La suggestion du Chef **selon ardoise**

La gourmandise de crevettes
aux saveurs des îles 15,00 €

Le filet de boeuf grillé
sauce béarnaise 15,80 €

Le pavé de selle d'agneau
sauce curry et raisins secs 17,50 €

LES DESSERTS

La suggestion du Chef **selon ardoise**

Le délice chocolat intense
et fragments de poire 5,00 €

La tarte Tatin aux deux pommes
fraîcheur vanille 5,50 €

Le café gourmand 5,90 €

Le tartare de kiwi banane et fruits rouges
sur cookie chocolat 6,80 €

L'assiette de fromage Ossau Iraty 6,00 €

LES FORMULES DÉCOUVERTE *

La tartine campagnarde de chèvre chaud

ou

La suggestion du Chef

Le filet de boeuf grillé, sauce béarnaise

ou

La suggestion du Chef

La tarte Tatin aux deux pommes, fraîcheur 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 € |