

La Formule Poker

9.90 SEULEMENT !

L'ardoise du jour + 1/4 de Boisson + café

(eau minérale, bière pression ou vin)

Les formules « Tout compris »

Une entrée + un plat ou un plat + un dessert pour 14.50

Une entrée + un plat + un dessert pour 19.50

Avec 1/4 de Boisson *(eau minérale, bière pression ou vin)* **et café**

COMPOSER VOTRE MENU SELON VOS ENVIES !

ENTRÉES AU CHOIX

Soupe du pêcheur et condiments, *rouille, croûtons, gruyère râpé*

Bruschetta au jambon cru et fromage de chèvre, *bouquet de salade*

Assiette de tomates et mozzarella au basilic, *marinade à l'huile d'olive*

Carpaccio de bœuf *et ses copeaux de parmesan*

Salade de poulpe à la provençale

Salade mélangée, poulpe mariné en persillade, tomates "cerise", câpres, huile d'olive

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Ardoise du jour

Pavé de saumon rôti, crème de poireaux au Noilly Prat

Steak haché du boucher *(180 g.)*

Pommes allumettes et bouquet de salade

Tagliatelles aux œufs frais

Sauce au choix : tomate, carbonara, chèvre, forestière

DESSERTS AU CHOIX

Faisselle de Rians, *sucre cassonade ou coulis de fruits rouges*

Dessert du jour

Ile flottante "Maison"

Coupe de glace 3 boules, *parfums au choix*

Salade de fruits Acapulco, *infusion de menthe fraîche*

Gaufre au choix *sucre, Nutella, chantilly*

Pot de crème à la vanille d'Haïti, *tuile aux amandes*

Prix nets exprimés en euro

LES APÉRITIFS DE TRADITION

Les Anisés <i>Ricard, Pastis 51</i>2 cl	3.00
Martini <i>rouge, blanc</i>5 cl	4.50
Porto Tawny <i>rouge</i>5 cl	4.50
Banyuls vieille réserve5 cl	7.50
Campari5 cl	4.50
Kir vin blanc15 cl	3.00
Verre de Côtes de Provence AOC <i>rouge, rosé</i>15 cl	2.50
Verre de vin de pays <i>blanc</i>15 cl	2.00

LES WHISKIES

Whisky4 cl	6.00
Jack Daniel's4 cl	8.00
Chivas 12 ans4 cl	8.00
Accompagnement <i>Limonade, Coca, Schweppes, jus de fruits</i>	0.50
Accompagnement <i>Redbull</i>	3.00

LES BIÈRES

Heineken <i>pression</i>25 cl	3.50
Picon bière <i>pression</i>25 cl	4.50
Panaché <i>pression</i>25 cl	3.50
Monaco <i>pression</i>25 cl	3.70
Heineken Bout. 33 cl	5.00
Adelscott, Desperados Bout. 33 cl	6.00
Pelforth, 1664 Bout. 33 cl	6.00
Accompagnement de sirop	+ 0.20

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-light Bout. 33 cl	2.90
Limonade Bout. 33 cl	2.90
Orangina, Gini, Schweppes Bout. 25 cl	2.90
Redbull Bout. 25 cl	5.00
Jus de Fruits Pampryl Bout. 25 cl <i>Orange, pamplemousse, ananas, pomme, ACE, banane...</i>	2.90
Nestea Pêche Bout. 25 cl	2.90
Accompagnement de sirop	+ 0.20

LES CHAMPAGNES « BRUT »

PIPER HEIDSIECK Bout. 75 cl	50.00
LAURENT PERRIER Bout. 75 cl	60.00

LE CHAMPAGNE « PRESTIGE »

LAURENT PERRIER ROSE Bout. 75 cl	100.00
---	---------------

LE CHAMPAGNE

La coupe12 cl	8.00
Kir royal12 cl	9.00

*Prix nets exprimés en euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*

Les Salades

Salade Niçoise	12.00
<i>Salade mélangée, pomme de terre, haricots verts, poivron, tomate, œuf dur, thon, filets d'anchois, olives de Nice, sauce vinaigrette</i>	
Salade de poulpe à la provençale	11.00
<i>Salade mélangée, poulpe mariné en persillade, tomates cerise, câpres, huile d'olive</i>	
Salade Italienne	12.00
<i>Salade mélangée, billes de mozzarella, tomates "cerise", chiffonnade de jambon cru, gressins, olives de Nice, sauce pesto</i>	
Salade Paysanne	13.00
<i>Salade mélangée, Saint-Marcellin rôti sur toast, œuf poché, lardons, billes de tomate, champignons de Paris, cerneaux de noix, vinaigrette balsamique</i>	
Salade « César » au poulet	13.00
<i>Salade Romaine, poitrine de poulet grillée, bacon croustillant, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, vinaigrette César</i>	

Les Entrées

Soupe du pêcheur et condiments	9.00
<i>Rouille, croûtons, gruyère râpé</i>	
Bruschetta au jambon cru et fromage de chèvre	9.50
Carpaccio de bœuf mariné au basilic	10.00
<i>Copeaux de parmesan</i>	
Panaché de légumes grillés et marinés	10.00
<i>Rosace de jambon de pays, aubergines, tomates, courgettes, poivrons, cœurs d'artichauts</i>	
Eventail de crevettes « bouquet », sauce cocktail	11.00
Tartare de saumon, sauce à l'aneth et citron vert	12.00
Assiette d'antipasti à l'italienne	14.00
<i>Involtni au speck, bouquet de salade, tartare de saumon à l'aneth, mini Saint Marcellin rôti, poivrons marinés, cœurs d'artichauts</i>	

Les Pâtes

Tagliatelles aux œufs frais	10.00
<i>Sauce au choix : tomate, carbonara, chèvre, forestière</i>	
Ravioli au speck et gorgonzola, sauce au chèvre	12.00

Les Poissons

Accompagnés de riz Basmati et du légumes du marché

Pavé de saumon rôti , crème de poireaux au Noilly Prat.....	13.00
Blanc de seiche aux épices à la plancha	13.00
Filet de loup cuit à l'unilatéral , sauce pesto.....	14.00
Cassolette de Saint-Jacques à la "Bretonne"	15.00
Médailon de lotte rôti et sa crème d'oursin	16.00

Les Viandes

Accompagnées de pommes allumettes et du légume du marché

Magret de canard grillé au miel d'acacias	13.00
Escalope de veau Milanaise	16.00
<i>Tagliatelles fraîches, sauce tomate</i>	
Carré d'agneau rôti en croute d'ail , jus au romarin.....	16.00
Steak haché du boucher (180 g)	13.00
<i>Pommes allumettes et salade verte</i>	
Steak tartare du boucher (180 g)	14.00
<i>Préparé cru ou poêlée, pommes allumettes et salade verte</i>	
Traditionnel Hamburger du Casino	15.00
<i>Steak haché du boucher (180 g), bacon grillé, cheddar, tomate, salade, oignons frits, sauce Américaine</i>	
Entrecôte grillée (180 g) à la plancha	15.00
<i>Sauce au choix (poivre, roquefort, forestière)</i>	
Filet de bœuf grillé à la plancha ,	21.00
<i>Sauce au choix (poivre, roquefort, forestière)</i>	

Menu Bambino 5.00

- 12 ans

Blanc de poulet fondant

ou Steak haché frais

Pommes allumettes ou Riz Basmati

- - -

Figurine glacée au choix

+ 1 Cadeau surprise

Prix nets exprimés en euro

Les Fromages

Faisselle de Rians	6.00
<i>Sucre cassonade ou coulis de fruits rouges</i>	
Trilogie de fromages de nos régions	7.00
<i>Camembert, reblochon, chèvre et bouquet de salade verte</i>	

Les Desserts Glacés

Coupe de glace trois boules	6.00
Omelette Norvégienne	6.00
Coupe de fraises melba	8.00
Coupe Colonel	9.00

Les Douceurs

Dessert du jour	6.00
Salade de fruits Acapulco , <i>infusion de menthe fraîche</i>	6.00
Carpaccio de mangue	7.00
<i>Et son sorbet aux fruits de la passion</i>	
Ile flottante	6.00
Gaufre <i>au choix sucre, Nutella, chantilly</i>	6.00
Pot de crème à la vanille d'Haïti , <i>tuile aux amandes</i>	6.00
Tarte fine aux pommes tièdes , <i>glace vanille</i>	7.00
Mi-cuit chocolat et caramel , <i>crème anglaise</i>	7.00

LES CAFÉS ET INFUSIONS

Café, Décaféiné	1.50	Thé ou Infusion	2.70
Noisette	1.70	Chocolat chaud	2.70
Double café crème	2.70		

LES CRÈMES ET LIQUEURS

Malibu	4 cl	6.00	Marie Brizard	4 cl	7.00
Get 27 ou 31	4 cl	7.00	Bailey's	4 cl	7.00
Cointreau	4 cl	7.00	Limoncini	4 cl	7.00
Grand Marnier	4 cl	7.00			

LES EAUX DE VIE BRUNES

Calvados	4 cl	8.00	Cognac VSOP	4 cl	8.00
Armagnac	4 cl	8.00	Cognac XO	4 cl	18.00

LES EAUX DE VIE BLANCHES

Rhum	4 cl	6.00	Eau de vie de fruits	4 cl	8.00
Tequila	4 cl	6.00	Accomp.		0.50
Gin	4 cl	6.00	<i>Limonade, Coca, Schweppes, jus de fruits</i>		
Vodka	4 cl	6.00	Accomp. Redbull		3.00

Prix nets exprimés en euro

Les Vins

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC

	37.5 cl	50 cl	75 cl
Cuvée du Bailly (<i>Château Minuty</i>).....			18.00
Château Sainte Marguerite <i>cru classé</i> ..		16.00	23.00
Domaine de Mt Redon « <i>cuvée MR</i> ».....	9.00		17.00
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC			18.00
<i>Domaine des Oullières</i>			
Bandol AOC , <i>Domaine Barthes</i>	12.00		22.00
Tavel AOC , <i>J. Vidal Fleury</i>	12.00		22.00

LES BLANCS

CÔTES DE PROVENCE AOC

L'Aumerade, Sully <i>cru classé</i>	12.00		22.00
Château Sainte Marguerite <i>cru classé</i> ..		16.00	23.00
Domaine des Oullières			18.00
Cassis AOC <i>Domaine du Bagnol</i>	14.00		26.00
Sancerre AOC <i>Millet frères</i>	13.00		24.00
Chablis AOC <i>Jean-Luc et Paul Aegerter</i>			34.00
Sauternes AOC (<i>liquoreux</i>)			28.00

LES ROUGES

CÔTES DE PROVENCE AOC

Cuvée du Bailly (<i>Château Minuty</i>).....			18.00
Château Sainte Marguerite <i>cru classé</i> ..		17.00	24.00
Domaine de Mt Redon « <i>cuvée MR</i> ».....	9.00		17.00
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC			18.00
<i>Domaine des Oullières</i>			
Bandol AOC <i>Domaine Barthes</i>	12.00		22.00
Saumur Champigny AOC			16.00
« <i>Cuvée Garance</i> »			
Bordeaux AOC « <i>Marquise des tours</i> ».....			14.00
Graves AOC <i>Château Saint-Robert</i>			30.00
Mercurey AOC <i>Jean-Luc et Paul Aegerter</i> ..			32.00

LES PICHETS

	25 cl	50 cl	
Pichet de Côtes de Provence AOC	3.00	5.50	
<i>Rouge et rosé</i>			
Pichet de Vin de Pays du Var <i>Blanc</i>	3.00	5.50	

Les eaux minérales

Evian, Badoit	100 cl	4.30	Evian, Badoit	25 cl	2.40
Evian, Badoit	50 cl	2.90	Perrier	33 cl	2.90

Prix nets exprimés en euro