



Machines à sous



Texas Hold'em Poker, Roulette anglaise, Black Jack



Théâtre et cinéma



Bar - Terrasse



Hôtel Georges***

PubNew 02 96 44 45 22 11/09

CASINO Val André

Carte Restaurant



Entrées

Soupe de poissons	8,20 €
Rillettes de canard aux salpicons de foie gras	8,50 €
Assiette de saumon fumé	11 €
Ballottine de poisson blanc, crème moutardée	8 €
Feuilleté de fruits de mer sauce persil'ail	11 €
Cassolette de Saint Jacques façon Tine Bohu	16,50 €
Duo de carpaccio Saint Jacques et saumon	14,50 €
Foie gras de canard Maison	16,50 €

Fruits de mer*

Assiette de 6 huîtres	8,20 €
Assiette de 9 huîtres	10,90 €
Assiette de 12 huîtres	14 €
Assiette de crevettes roses	10,60 €
Assiette de langoustines	22 €
Assiette de l'Écailler (langoustines, huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes)	19,90 €
Plateau du mareyeur (par personne)	31 €
Plateau royal homard Atlantique nord (par personne - sur commande) (homard européen, langoustines, tourteau, huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes)	62 €

Viandes

Bavette à l'échalote**	11,50 €
Magret de canard aux pêches et pommes Maxime**	14 €
Entrecôte 160 g**	12 €
Entrecôte 220 g**	16 €

(sauces : Béarnaise, Roquefort, Poivre)

Fromages

Assiette de 3 fromages et salade	6,50 €
----------------------------------	--------

Desserts

Tarte fine aux pommes	5,50 €
Crème brûlée à l'orange	6 €
Île flottante	6,70 €
Profiteroles Marquise	7 €
Brochettes d'ananas	7 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	7 €
Crêpe flambée	7 €
Crêpe Ronde	7,70 €

Salades

Salade de Saint Jacques aux agrumes (noix de Saint Jacques, orange et pamplemousse)	15,50 €
Salade Nordique (saumon fumé, maquereau fumé, flétan fumé, citron)	12 €
Salade Grecque (concombre, tomates, feta, poivrons, olives noires, oignons)	9 €
Salade de chèvres rôtis au miel sur toast	10 €
Salade Italienne (jambon de Parme, pommes de terre, parmesan)	12 €

Poissons*

Pavé de saumon et lentilles à l'ancienne	11 €
Filet de Saint Pierre au gingembre poêlée de champignons et poireaux	22 €
Filet de rouget rôti au jus de cidre, purée de pommes de terre montée à l'huile d'olive	16,50 €
Sole Meunière	19 €
Tagliatelles de Saint Jacques à l'anis	16 €
Brochette de Saint Jacques et chorizo, fondue d'endives à l'orange	16 €
Filet de lieu jaune, sauce vierge	12 €

Filet de bœuf**	19,50 €
Tournedos Rossini**	23,50 €
Steak Tartare coupé au couteau**	14,50 €
Joues de porc caramélisées au miel**	11,70 €
Côtelettes d'agneau, Cocos à la Bretonne	16 €

Café Gourmand

3 mignardises et café	4,80 €
-----------------------	--------

Coupes glacées

Sorbet 3 boules (pêche, melon, citron vert, pomme, cassis, framboise, poire, pamplemousse, mangue, passion)	5,50 €
Glace 3 boules (vanille, chocolat, chocolat blanc, fraise, café, pistache, menthe, praliné, noix de coco, rhum raisins, caramel)	5,50 €
Café liégeois	7,90 €
Chocolat liégeois	7,90 €
Sorbet pomme verte au Calvados	7,90 €
Coupe poire Williams	7,90 €
Coupe Colonel	7,90 €
Coupe After-eight	7,90 €

Formule du jour 9,90 €

Au choix
Plat du jour
Salade grecque
Salade de chèvres rôtis

Verre de vin ou eau minérale (25cl)
ou Bière pression (25cl)
Café

N'est pas servi les samedis, dimanches et jours fériés

Menu 14,50 €

Formule entrée + plat
ou
Plat + dessert

Soupe de poisson
Ballottine de poisson blanc crème moutardée
Rillettes de canard aux salpicons de foie gras
Assiette de 6 huîtres

Plat du jour

Dessert du jour + café
ou café gourmand

Verre de vin ou eau minérale (25cl) ou Bière pression (25cl)

N'est pas servi les samedis, dimanches et jours fériés

Menu 34,50 €

Assiette de fruits de mer
(huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes)
Duo de carpaccio Saint Jacques et saumon
Foie gras de canard Maison

Lieu jaune sauce vierge
Brochette de Saint Jacques et chorizo, fondue d'endives à l'orange
Magret de canard aux pêches et pommes Maxime
Entrecôte 160 g
Côtelettes d'agneau, Cocos à la bretonne

Assiette du Fromager

Dessert du jour
Café gourmand
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée à l'orange
Île flottante
Crêpes flambées

Menu enfant 10,50 €

Steack haché ou pavé de saumon
Frites ou purée ou tagliatelles

Coupe 2 boules de glaces
Pâtisserie du jour

Menu 24,20 €

Assiette de 9 huîtres
Feuilleté de fruits de mer sauce persil'ail
Assiette de saumon fumé

Pavé de saumon, lentilles à l'ancienne
Bavette à l'échalote
Joue de porc caramélisée au miel

Dessert du jour
Café gourmand
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée à l'orange
Île flottante
Crêpes flambées

Menu Saint Jacques 31,50 €

Salade de Saint Jacques aux agrumes
Cassolette de Saint Jacques façon Tine Bohu
Brochette de Saint Jacques et chorizo, fondue d'endives à l'orange
Tagliatelles de Saint Jacques à l'anis

Dessert du jour
Café gourmand
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée à l'orange
Île flottante
Crêpes flambées

* : nous sommes tributaires des saisons et des arrivages, aussi ne nous tenez pas rigueur si un plat ne peut vous être servi.
** : viande d'origine française garantie.