

LA CARTE



La Palm Hyères

Casino-Hôtel Des Palmiers Hyères ★★★

LES SALADES

Salade Périgourdine	13.00
<small>Mesclun, magret fumé, tranche de foie gras poêlé, oeuf poché, pointes d'asperges, croûtons</small>	
Salade Niçoise	10.00
<small>Mesclun, pomme de terre, haricots verts, poivron, tomate, oeuf dur, thon, filets d'anchois olives de Nice, sauce vinaigrette</small>	
Moules en Aioli et bouquet de roquette	9.00
Salade du Chef	12.00
<small>Mesclun, Poulet émincé, pointes d'asperges, tomate, copeaux de parmesan, marinade soja et miel</small>	

LES ENTRÉES

Soupe de poisson Rouille, gruyère râpé et croûtons, gousse d'ail	9.00
Mi-cuit de thon au sésame	12.50
<small>Fenouil croquant au balsamique, vinaigrette au miel</small>	
Rillettes de saumon à l'aneth servi avec ses tranches de pain grillées	10.00
Pizza « revisitée » du casino	12.00
<small>Pain Suédois, sauce tomate, tomate fraîche, thon, anchois, câpres, gruyère râpé</small>	
Tartine Provençale au pesto	9.00
<small>Pain Bruschette, tomate, chèvre, pesto</small>	
Cappuccino de queues d'écrevisses et bisque de homard	10.00
<small>Coeur de gratin Dauphinois « maison »</small>	
Double carpaccio de bœuf et condiments copeaux de parmesan	13.00

LES POISSONS

Accompagnés de garniture du marché

Tatin d'oignon et chiffonnade de saumon frais Sauce citron confit et miel	13.00
Marmite du pêcheur (saumon, rouget, saumonette, moules)	16.00
<small>Pomme de terre safranée et soupe de poisson Rouille, gruyère râpé et croûtons, gousse d'ail</small>	
Filet d'aile de Raie pochée au vin blanc Crème de câpres	14.00
Filet de Cabillaud cuisson vapeur Crème d'ail	16.00

LES VIANDES

Accompagnées de garniture du marché

Bavette d'ailoyau à la plancha Sauce au choix (chèvre, échalote, poivre)	14.00
Aiguillettes de poulet à l'huile d'olive et au citron	13.00
Filet de bœuf à la plancha, sauce au choix (chèvre, échalotes, poivre)	21.00
Tartare de bœuf préparé cru ou poêlé, pommes allumettes et salade verte	14.00
Escalope de veau en cassolette Jambon cru et parmesan gratiné, tagliatelles	16.00
Emincé de filet mignon de porc poêlé au miel et mignonette	13.50

LES PÂTES

Fagotini au jambon cru et à la crème	13.00
Spaghetti, sauce au choix Pesto, Chèvre ou carbonara	10.00

LES FROMAGES

Saint Marcellin rôti aux herbes de Provence, Roquette à l'huile d'olive	6.00
Trilogie de fromages A.O.C. de France	7.00

LES DESSERTS GLACÉS

Coupe du verger	8.00
<small>(Boule glace vanille, menthe - chocolat, framboise, crème anglaise, chantilly)</small>	
Coupe Casino (Boule de glace fraise, framboise, cassis, crème de cassis et chantilly)	8.50
Coupe Poker (boule de glace pomme, ananas, poire, morceaux d'ananas, coulis mangue, chantilly)	8.00

LES DOUCEURS

Dessert du jour	6.00
Assiette Liégeoise au chocolat (Boule de glace vanille, chocolat, opéra, gaufre de Liège)	8.00
Suprêmes d'ananas poêlés au sucre de canne et sa boule de glace	7.00
Tarte Tatin tiède, boule de glace vanille	8.00
Opéra et son biscuit Joconde au Café	7.00
Tarte fine aux poires et sa boule de glace	8.00
Pot de crème à la vanille de Tahiti, tuile craquante	6.00

MENU BAMBINO (- de 12 ans)

Pavé de saumon rôti
Tagliatelles fraîches
ou
Steak haché frais
Pommes allumettes

2 boules de glace au choix

5.00€

LA FORMULE "POKER"

L'ardoise du jour + 1/4 de boisson
(eau minérale ou vin) + café

10.90€ SEULEMENT!

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

LES FORMULES "TOUT COMPRIS"

Avec 1/4 de Boisson (eau minérale ou vin) + Café

Entrée + Plat (ou) Plat + Dessert **16.00€**
Valable uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée + Plat chaud + Dessert **21.00€**
Valable tous les jours midi et soir

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

ENTRÉES au choix

Soupe de poisson
Rouille, gruyère râpé et croûtons, gousse d'ail

Moules en Aioli et bouquet de roquette

Tartine Provençale au pesto
Pain Bruschette, tomate, chèvre, pesto

Carpaccio de bœuf et condiments, copeaux de parmesan

Rillettes de saumon à l'aneth servi avec ses tranches de pain grillées

PLATS CHAUDS au choix

Ardoise du jour

Tatin d'oignon et chiffonnade de saumon frais
Sauce citron confit et miel

Bavette d'ailoyau à la plancha,
Sauce au choix (chèvre, échalote, poivre)

Spaghetti, sauce au choix
Pesto, Chèvre ou carbonara

DESSERTS au choix

Dessert du jour

Fromage blanc battu
sucre ou coulis de fruits rouges

Coupe Casino (Boule de glace fraise, framboise, cassis, crème de cassis et chantilly)

Coupe Poker (boule de glace pomme, ananas, poire, morceaux d'ananas, coulis mangue, chantilly)

Tarte Tatin tiède (Boule de glace vanille)

Opéra et son biscuit Joconde au Café

Pot de crème à la vanille de Tahiti, tuile craquante

Prix nets en euro, service compris. Tickets restaurants acceptés. Accès ouvert à tous (pièce d'identité non obligatoire).

OUVERT 7J/7
DE 12H À 14H ET
DE 19H30 À 22H30

SOIRS DE SPECTACLES :
SERVICE CONTINU
DE 19H À MINUIT

MACHINES À SOUS • JEUX DE TABLE • RESTAURANT • HÔTEL

1, AVENUE AMBROISE THOMAS - 83400 HYÈRES

T. : 04 94 12 80 80 - WWW.CASINOHYERES.COM - WWW.HYERESHOTEL.COM

MARTOUCHE
POUR L'AMOUR DU JEU