

## Pour vous mettre en appétit...

Kir sauvignon .....	3,10	Porto blanc ou rouge, Muscat, Pineau .....	3,80
<i>Mûre, Cassis, Framboise, Pêche ou Fraise des Bois</i>		Martini blanc ou rouge .....	3,30
Kir Royal .....	8,00	Guignolet, Campari .....	3,30
<i>Mûre, Cassis, Framboise, Pêche ou Fraise des Bois</i>		Bacardi coca .....	5,30
Ricard, Pastis, Casanis, Berger blanc .....	3,20	Américano maison .....	7,30
Suze, Avèze .....	3,30		

## Les Cocktails

---

Vertige ..... 7,60

*martini blanc, gin, noilly*

Topaze ..... 7,60

*whisky, jus d'orange, pulco citron, sirop de canne*

Copacabana ..... 7,60

*rhum blanc, jus d'ananas, pulco citron, sirop de canne*

Opéra ..... 8,00

*Méthode champenoise, cointreau, curaçao*

## Sans Alcool

Délice de fruit pressé ..... 5,70

*citron, orange et pamplemousse*

Lolita ..... 5,70

*jus de fruits exotiques, orange, ananas*

Princesse ..... 5,70

*jus d'abricot, ananas, pulco citron*

## Les Entrées

---

Salade d'aiguillettes de canard aux pleurotes marinés à la coriandre . 8,20

Marbré de roquefort aux poires sur lit de salade verte aux brisures de noix

et raisins frais .....7,10

Cassolette d'escargots aux champignons et crème d'ail ..... 9,50

Tartinade de légumes à la fondue de St Nectaire parfumé à la Carda-

mone sur lit de salade verte .....7,80

Terrine de poulet aux St Jacques à la gelée d'agrumes .....6,40

Foie gras au sirop d'érable et sa gelée de raisin ..... 12,50

Carpaccio de saumon .....10,40

## Les Poissons

---

Pavé de saumon au velouté de persil citronné .....	11,90
Feuilleté d'Eglefin sur fondue de poireaux, beurre blanc aux miettes de crabe .....	12,20
Gratiné de lotte sauce Nantua .....	15,00
Belle sole meunière (selon arrivage) .....	26,80

## Les Viandes

---

Braisé de veau aux cèpes .....	15,00
Gourmand de pintade à la figue sauce porto .....	11,80
Parfait de charolais au pourpre de Saint-Pourçain (viande effeuillée) ...	12,50
Entrecôte grillée sauce fourme aux oignons confits .....	17,20
Pastilla de porc aux oignons confits sauce caramel au beurre salé .....	10,80
Tartare de boeuf, frites .....	13,90

## Les Fromages et Desserts

---

Assiette de fromages .....	5,00
Faisselle au coulis de fruits rouges .....	3,40

## Nos Pâtisseries

---

Au choix un dessert du chariot .....	4,90
Café gourmand .....	5,40

### Boissons Chaudes

Café .....	1,40
Irish coffee .....	7,30
Thé nature .....	2,80
Thé aromatisé, infusion .....	2,80

## Menu de saison à 23 ou 26\*

\*Menu à 23 : Fromage **OU** Dessert • \*Menu à 26 : Fromage **ET** Dessert

Tartinade de légumes à la fondue de St Nectaire parfumé à la Cardamone sur lit de salade verte

ou

Terrine de poulet aux St Jacques à la gelée d'agrumes

ou

Marbré de roquefort aux poires, brisures de noix et raisins

•

Parfait de Charolais, au pourpre de St Pourçain (viande effeuillée)

ou

Pastilla de porc sauce caramel au beurre salé

ou

Gourmand de pintade à la figue sauce Porto

ou

Pavé de saumon au velouté de persil citronné

ou

Feuilleté d'Eglefin sur fondue de poireaux, beurre blanc aux miettes de crabe

•

Fromage (ou faisselle)

•

Dessert au choix du chariot ou Café gourmand (supplément)

---

## Menu Enfant 8,00

Boisson comprise - jusqu'à 10 ans

Escalope de dinde panée, frites

ou

Colin pané, frites

ou

Petite pizza jambon fromage champignons

•

Dessert du jour

ou

Pot surprise

•

1 verre coca ou Jus d'orange (25 cl)

Prix nets exprimés en euros.

# Les Midis du Casino

*l'Express et la Formule Liberty  
sont servis uniquement le midi du lundi au vendredi,  
sauf jours fériés*

## **l'Express 11,00**

Un savoureux plat du jour

+

1 Boisson au choix

*bière pression ou verre de vin (12,5 cl) - eau minérale ou 1 Verre de soft*

+

1 Café

## **Formule Liberty 15,50**

Entrée du jour + Plat du jour

**OU**

Plat du jour + Fromage ou Dessert

+

1 Boisson au choix

*bière pression ou verre de vin (12,5 cl) - eau minérale ou 1 Verre de soft*

+

1 Café

# Les Pizzas

---

Margarita ..... 9,30

*coulis de tomates, tomates fraîches, mozzarella, basilic, fromage*

Reine ..... 9,80

*coulis de tomates, champignons de Paris, jambon blanc, olives noires, fromage*

Auvergnate ..... 9,80

*coulis de tomates, lardons, oignons, bleu d'Auvergne, saint-nectaire, fromage*

Saumon ..... 12,90

*Crème fraîche, champignons de Paris, saumon fumé, mozzarella, fromage*

Chorizo ..... 10,80

*coulis de tomates, champignons de Paris, jambon, chorizo, fromage*

Royale Casino ..... 16,50

*coulis de tomates, fruits de mer, saumon fumé, crevettes, basilic, fromage, mozzarella*

Supplément œuf ..... 0,50

# Les Pâtes

---

Carbonara ..... 8,80

*jambon, crème, œuf, fromage*

Bolognaise ..... 8,80

*fromage, bœuf, ail, carotte, céleri, oignon, tomate, huile d'olive*

Pistou ..... 8,80

*basilic, huile d'olive, fromage, pignons*

Provençale ..... 8,80

*fromage, ail, aubergine, oignon, poivron rouge, tomate*

## Eaux Minérales

---

	50 cl	75 cl	100 cl
Evian .....	3,00	-	3,70
Badoit .....	3,20	-	4,00
Chateldon .....	-	6,80	-
Vichy .....	-	-	4,40

## Bières Pression (25 cl)

---

Heineken .....	3,00
----------------	------

## Bières Bouteilles (33 cl)

---

1664, Pelforth brune .....	3,90
Heineken .....	4,70
Desperados, Adelscott .....	5,30
Buckler <i>(sans alcool)</i> .....	3,40
Edelweiss .....	4,90

## Boissons Chaudes

---

Café .....	1,40
Irish coffee .....	7,30
Thé nature .....	2,80
Thé aromatisé, infusion .....	2,80

## Whiskies

---

Clan Campbell, William Lawson's .....	5,70
Bourbon Four Roses, Chivas .....	8,00
Jameson, Famous Grouse .....	6,00
Glenfiddich <i>(12 ans d'âge)</i> .....	7,00
Jack Daniel's .....	7,00

## Digestifs et Liqueurs (4 cl)

---

Eaux de vie .....	5,20	Malibu, Soho, Curaçao .....	4,70
<i>Poire, Framboise, Mirabelle</i>		Liqueur de fraises des bois .....	4,70
Cognac, Armagnac, Calvados .....	5,20	Tequila .....	4,70
Marc de Bourgogne .....	5,20	Gin .....	4,70
		Vodka .....	4,70
Cointreau, Grand Marnier .....	5,20	Rhum blanc ou brun .....	4,70
Baileys .....	5,40		
Marie Brizard, verveine verte ou jaune ..	5,40	Supplément sodas	
Get 27 / 31 .....	5,20	en accompagnement .....	0,40

# Carte des Vins

<b>Vins Rouges</b>	75 cl	37,5 cl	<b>Vins Blancs</b>	75 cl	37,5 cl
<b>Auvergne</b>			<b>Auvergne</b>		
Saint Pourçain: Ray .....	15,00	10,80	Saint Pourçain: Ray .....	15,00	10,80
Chateau gay .....	17,20	12,50	<b>Vin d'Alsace</b>		
Boudes: Sauvât .....	19,00		Riesling .....	19,00	
<b>Val de Loire</b>			Gewurztraminer .....	23,00	
Saint Nicolas de Bourgueil .....	19,50	11,50	<b>Bourgogne</b>		
Saumur Champigny .....	20,00	12,00	Bourgogne aligoté: Lugny .....	19,20	14,50
Côte Roannaise .....	14,50	8,80	Chablis .....	32,00	
<b>Beaujolais</b>			<b>Val de Loire</b>		
Brouilly .....	25,00	14,50	Sancerre .....	25,50	15,00
<b>Vallée du Rhône</b>			Muscadet sur lie .....	13,70	
Côtes du Rhône .....	19,00	11,00	<b>Bordeaux</b>		
Crozes Hermitage .....	26,50	17,40	Sauternes: Les Remparts .....	28,50	
<b>Bordeaux</b>			<b>Vins Rosés</b>		
De Reyne .....	9,00		75 cl 37,5 cl		
Château Seguin .....	19,00	11,00	<b>Auvergne</b>		
Saint Emilion			Saint Pourçain: Ray .....	15,00	10,80
Château de l'Annonciation .....	36,00		Corent .....	16,00	
Saint-Estèphe			<b>Provence</b>		
Haut St-Estèphe .....	28,00		Valadas .....	12,20	8,50
Margaux : Bois du Riche .....	41,00		Château de l'Estarelle .....	15,80	
Pomerol : La Croix de Chêne .....	46,00		Tavel .....	26,00	
<b>Bourgogne</b>			<b>Val de Loire</b>		
Haut Côte de Beaune .....	24,00		Côte Roannaise .....	13,70	8,80
			<b>Corse</b>		
			Tendance .....	11,80	
			<b>Champagnes</b>		
			Coupe de Piper Brut .....	8,00	
			Bouteille Ayala .....	75 cl 45,00	
			Bouteille Piper Brut .....	75 cl 60,00	