



## LES ENTRÉES



Boîte de mini sardines de Cantabrie à l'huile d'olive, bellota bellota et ses accompagnements (1 à 4 personnes) .....	18.00€
Huîtres n°3 : <u>les 6</u> : 12.00€ / <u>les 9</u> : 18.00€ / <u>les 12</u> : 24.00€	
Gaspacho de melon.....	9.80€
Terrine de cabillaud et lieu aux asperges, crème d'aneth citronnée .....	10.50€
Croustillant de pomme à l'andouille de Guémené, salade croquante.....	10.50€
Tomate burrata au pistou .....	10.50€
Entrée du jour .....	8.00€
Buffet d'entrée .....	12.50€

## LES POISSONS

Moules marinières à la crème, pommes steakhouse.....	14.50€
Aile de raie aux salicornes .....	19.00€
Filet de dorade rôti, crème de curry au Noilly Prat.....	19.50€
Tronçon d'esturgeon rôti, beurre framboise .....	21.00€
Poêlée de Saint-Jacques à la provençale .....	22.50€

Nos poissons sont accompagnés d'une poêlée maison de légumes : **haricots verts, petits pois, courgettes, poivrons**

## LES PÂTES

Spaghetti à la bolognaise.....	11.20€
Tagliatelles à la carbonara .....	11.50€

## LES BURGERS

<b>Casino Burger</b> : Pain artisanal, steak haché VBF*, tomate, bacon, oignon, cheddar, salade, ketchup, mayonnaise, pommes steakhouse .....	15.95€
<b>Burger Italien</b> : Pain artisanal, steak haché VBF*, jambon sec, Provola, pesto, tomate confite, oignon, salade, ketchup, mayonnaise, pommes steakhouse .....	16.50€

## LES VIANDES

Demi coquelet rôti, crème de cidre, pommes de terre grenaille .....	18.00€
Steak tartare préparé par vos soins ( <b>200g environ</b> ), pommes steakhouse.....	18.80€
Bavette d'ailou poêlée à l'échalote ( <b>180g environ</b> ), pommes steakhouse.....	20.00€
Entrecôte grillée ( <b>250g environ</b> ), pommes steakhouse .....	22.80€
Carré d'agneau désossé rôti, sauce romarin, poêlée de légumes .....	22.80€
Filet de boeuf grillé ( <b>180g environ</b> ), pommes steakhouse .....	26.80€
<b>Garniture supplémentaire</b> : (au choix)	
pommes steakhouse, riz, haricots verts, pommes vapeur, salade verte, tagliatelles .....	3.50€
<b>Sauce au choix</b> : roquefort, poivre, béarnaise	

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Panaché de 4 fromages .....	6.50€
Fraises au sucre .....	5.70€
Fraises à la chantilly.....	6.70€
Crème brûlée à la vanille .....	6.90€
Profiteroles glacées à la vanille, chocolat chaud maison .....	7.90€
Moelleux au chocolat framboise, glace vanille.....	7.90€
Cheesecake fraises basilic .....	8.50€
Café gourmand :café et assortiment de 4 mini desserts.....	7.85€
Irish gourmand : mini Irish Jameson Coffee et assortiment de 4 mini desserts .....	9.00€
Buffet de desserts .....	8.80€

## LES GLACES

<b>Café Liégeois</b> : glace café, café chaud, chantilly.....	8.00€
<b>Dame Blanche</b> : glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly.....	8.15€
<b>Fraise Melba</b> : glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges, chantilly.....	8.40€
<b>Coupe poire caramel beurre salé</b> : glace caramel, vanille, poire fruit, sauce caramel beurre salé, chantilly.....	8.40€
<b>Colonel</b> : sorbet citron vert, vodka .....	8.50€

**2 boules** : 4.85€ / **3 boules** : 6.70€

<b>Glaces</b> : vanille, chocolat, rhum-raisin, fraise, noix de coco, pistache, caramel, menthe-chocolat, café	
<b>Sorbets</b> : cassis, citron vert, pomme verte, poire, fruit de la passion, pamplemousse	
Supplément chantilly.....	1.20€

\* Viande Bovine Française (150gr). L'origine des viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant.

## MENU à 15.50€

(boisson comprise)

Menu servi uniquement le midi  
du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour

+

Une boisson au choix\*

\* Vittel 25cl ou verre de soda 20 cl  
ou Heineken 25cl ou verre de vin 12cl  
(Pays d'Oc IGP rouge, rosé ou blanc)

## MENU à 21.00€

(hors boisson)

Buffet d'entrées + Buffet de desserts

## MENU à 20.00€

(hors boisson)

Entrée du jour ou Buffet d'entrées

+

Plat du jour

OU

Plat du jour + Buffet de desserts

## MENU à 25.00€

(hors boisson)

Entrée du jour

OU

Buffet d'entrées

...

Aile de raie au beurre blanc,  
poêlée de légumes

OU

Suprême de poulet rôti au thym,  
pommes de terre grenaille

OU

Plat du jour

...

Assiette de fromages

OU

Glace ou sorbet

OU

Buffet de desserts

## MENU à 28.50€

(hors boisson)

dont 4€ de crédits jeu offerts\*

Terrine de cabillaud et lieu aux asperges,  
crème d'aneth citronnée

OU

Croustillant de pomme à l'andouille  
de Guémené

...

Tronçon d'esturgeon rôti,  
beurre de framboise, poêlée de légumes

OU

Demi coquelet rôti, crème de cidre,  
pommes de terre grenaille

...

Cheesecake fraises basilic

OU

Moelleux au chocolat framboise glace vanille

## MENU Moussillon à 11.00€

(- 12 ans, boisson comprise)

Un plat au choix :

Tagliatelles carbonara

Spaghetti bolognaise

Jambon blanc

Steak haché

Filet de poisson

Garniture au choix

Pommes steakhouse, tagliatelles ou riz

Un dessert au choix :

Sorbet ou glace

Buffet de desserts

Profiterole glacée à la vanille

...

Verre de soda 20cl, Vittel 25cl

ou jus de fruit 20cl

TVA APPLICABLE À LA RESTAURATION ET AUX BOISSONS NON ALCOOLISÉES : 10 % TVA APPLICABLE AUX BOISSONS ALCOOLISÉES : 20 %. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS. CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 10 €. TITRES RESTAURANTS ET CHÈQUES VACANCES ACCEPTÉS. SUITE À PLUSIEURS INCIDENTS DE PAIEMENT AU RESTAURANT, NOTAMMENT EN RAISON DE VOL DE CHÉQUIER. NOUS VOUS INFORMONS QUE POUR TOUT PAIEMENT PAR CHÈQUE, NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR PRÉSENTER VOTRE CARTE PLAYERS + OU VOTRE PIÈCE D'IDENTITÉ.\*JETONS IMMATÉRIELS REMIS SOUS LA FORME DE CRÉDITS PROMOTIONNELS NON ÉCHANGEABLES, NON REMBOURSABLES ET NON NÉGOCIABLES UNIQUEMENT UTILISABLES SUR LES MACHINES PARTOUCHE CASH AU SEIN DU CASINO DE PORNICHET. VALABLES 21 JOURS À COMPTER DE LEUR REMISE. OFFRE RÉSERVÉE AUX PERSONNES MAJEURES NON INTERDITES DE JEUX, CARTE D'IDENTITÉ OU PLAYERS + FAISANT FOI. EN APPLICATION DU RÈGLEMENT EUROPÉEN N°1169/2011 RELATIF AUX ALLERGÈNES, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN DOCUMENT SUR LEQUEL TOUS LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS SONT RÉPERTORIÉS.

**CASINO**  
PORNICHET



**PARTOUCHE**  
#JouezleJeu

