

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert **ou Entrée + plat du jour 21€**

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— MENU DÉCOUVERTE —

45€ DONT 5€ DE JETONS, UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Entrée, plat et dessert au choix

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

— NOS ENTRÉES —
STARTERS

Saumon fumé d'Écosse, 19€
chou rouge au miel et vinaigre de vin vieux
Smoked salmon from Scotland, red cabbage with honey and wine vinegar

Médallions de foie gras de canard des Landes, 18€
coing compoté au sirop d'érable
Duck foie gras medallions, quince in maple syrup

Salade Niçoise du 3.14 Casino, 14€
émietté de thon
Niçoise salad with crumbled tuna

Soupe crémeuse de courge et potimarron aux 16€
épices douces, pétoncles étuvés, croûtons dorés
Creamy marrow and pumpkin soup with sweet spices, steamed scallops, crispy croutons



Chers clients,

Payez avec vos EUROS PLAYERS et
bénéficiez d'une réduction de

10%

sur l'ensemble de la carte

— NOS PLATS —

Penne all 'arrabbiata. 14€

Arrabbiata penne

Filet de loup poêlé à la cardamome, 22€
effilochée d'endive, émulsion de lait d'arête

Panèd seabass with cardamom, shredded endive, fishbone milk emulsion

Filet de bœuf de Simmental poêlé, 32€
sauce échalote vin rouge

Simmental beef tenderloin, red wine and shallot sauce

Tartare de bœuf préparé par nos soins 16€

Beef tartar

Nos accompagnements :

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Composé de légumes de saison poêlé au thym / *Panèd vegetables*
- Frites maison / *Homemade french fries*
- Gratin de pommes de terre à la crème / *Creamy potatoes gratin*
- Mélange de salade aux endives pourpres / *Mixed greens with purple endives*

— NOS DESSERTS —

SANS GLUTEN

Tiramisù 8€

Biscuit cuillère imbibé au café, crème mascarpone

ladyfingers dipped in coffee, mascarpone cream

Tarte mandarine meringuée déstructurée 8€

Sablé breton et pâte sucrée, crémeux mandarine, meringue italienne et mandarine confite

shortbread, mandarin cream, italian meringue, candied mandarin

Very mangue passion 8€

Mangue fraîche, émulsion montée à la passion, fruit de la passion, sablé breton

Fresh mango, passion fruit foam, passion fruit, shortbread

Mousse au chocolat 8€

Chocolate mousse

Café gourmand 8€

Gourmet coffee

Glaces & Sorbets 6€

Ice Creams & Sorbets

Assiette de fruits 10€

Fresh fruits

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Loup de Cannes (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Liste des allergènes disponibles sur demande

allergens list available on demand

Prix net

— APÉRITIFS —
APÉRITIFS

Champagnes

	Coupe 13cl	Bt 75cl
Jacquart Brut Mosaïque	10€	49€
<i>Jacquart Brut Mosaïque</i>		
Jacquart Mosaïque Rosé	12€	69€
<i>Jacquart Mosaïque Rosé</i>		
Kir Royal (pêche ou cassis)	12€	
<i>Kir Royal (peach or blackcurrant)</i>		
Laurent Perrier brut		90€
<i>Laurent Perrier Brut</i>		
Laurent Perrier rosé		120€
<i>Laurent Perrier Rosé</i>		

Vermouth, Amer 5cl et Anis 5cl

Vermouth, Bitter 5cl and Anis 5cl

Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Proseco bio, Fiero, Rosato	5€
<i>Martini Rosso, Bianco, Rosato, Organic Proseco, Bitter, Rosato</i>	
Pastis 51, Ricard	4€
<i>Pastis 51, Ricard</i>	

Softs

Soft drink

Eaux minérales	Bt 25cl	Bt 50cl	Bt 1L
Perrier 33cl	4€		
<i>Perrier</i>			
Vittel, San Pellegrino	3,5€	5€	8€
<i>Vittel, San Pellegrino</i>			
		<i>(bouteilles 20, 25, 33cl)</i> <i>(bottle 20, 25, 33cl)</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			4€
<i>Coke, zero coke</i>			
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon			4€
<i>Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon</i>			
San Bitter (10cl) / San Bitter (10cl)			4€
Red bull (boisson énergisante 25cl) / Red bull (energetic drinks)			5€
Jus de fruits (25cl) / Fruits juice (25cl)			4€
Fruits pressés / Pressed fruits			5€

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation