

Brasserie

DU PASINO

GRIGNOTAGES À PARTAGER

Fromages de la ferme Dumesnil, pickles et beurre d'Isigny	16€
Jambon Serrano, bruschetta tomates et basilic	14€
Pizzetta roquette, poivrons marinés et Petit Havrais, hareng fumé	16€
Tempura de crevettes et houmous, olives et coriandre fraîche	14€

ENTRÉES

Foie gras de canard au cognac et chutney mi figue mi raisin	14€
Tataki de boeuf, caviar de courge, butternut et cébette, rutabaga aux girolles	14€
Saumon fumé, crème de la ferme aux fines herbes et blinis	12€
Caviar d'aubergines au couteau et burratina, crevettes tempura et basilic frais	12€
Encornet mariné, chou-fleur sauce gribiche et oignons rouges	12€

SALADES

	Grande	Petite
Salade poulet façon césar et copeaux de parmigiano	14€	7€
Buddha bowl, riz thaï, chou-fleur, butternut, rutabaga, carottes de couleur, guacamole noisette	14€	7€
Salade de chèvre chaud au miel et amandes assaisonnée d'une vinaigrette ananas-coco	14€	7€

Brasserie

DU PASINO

PLATS

Dos de cabillaud, crumble épicé, mousseline d'artichauts, poivrons rôtis, sauce vierge	17€
Saumon à la plancha, purée de pomme de terre, cébettes & citron vert, sauce à l'aneth	14€
Linguine aux champignons du moment, copeaux de Meuhl Normande	12€
Veau cuit basse température, ketchup de courge, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive truffée	15€
Pilon et haut de cuisse poulet fermier normand frit, fromage frais et frites généreuses, salade croquante de brocolis	15€
Fish&Chips relevé d'un guacamole, frites et riz thaï, pomme avocat	15€
Cheeseburger : steak Angus, compotée d'oignons, double cheddar, roquette et ketchup moutarde, frites généreuses et salade mée	15€

GARNITURE À L'UNITÉ

Frites	2,50€
Salade mée	2,50€
Purée	2,50€

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de bœuf Simmental maturée pour 1 personne 450gr	28€
Noix d'entrecôte de bœuf Angus 300gr	19€
Bavette de bœuf Angus 200gr	16€

Et ses accompagnements

Frites généreuses et salade mée, beurre composé et sauce au poivre

Brasserie

DU PASINO

FROMAGES DE LA FERME DUMESNIL

Petit Havrais	6€
Meuhl Normande	7€
Brie Normande	6€

DESSERTS

Café gourmand	9€
Profiteroles, sauce chocolat et chantilly vanillée	6,50€
Crème caramel	6,50€
Tarte fine aux pommes, à la Normande	7,50€
Tiramisu café et amaretto	7,50€
Brownie fondant au chocolat et aux noix	6,50€
Baba Cool... au rhum arrangé, tartare de fruits exotique	7€
Glaces ou sorbets	
<i>avec ou sans : crème fouettée vanillée, sauce chocolat, biscuit cacaoaté</i>	
2 boules	4€
3 boules	7€



À LA CARTE

Brasserie

DU PASINO

MENU JOKER 29€
avec 10€ de crédits de jeu*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Valable 7 jours sur 7

*Jetons immatériels remis sous la forme de Crédits de Jeu portés en compte sur le support ticket, choisi par le casino à sa seule discrétion. OFFRE NON CUMULABLE. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise.

Soupe de poissons, calamar et saumon et aïoli de patates douces

ou

Foie gras de canard au cognac et chutney mi figue mi raisin

Dos de cabillaud, crumble épicié, mousseline d'artichauts, poivrons rôtis, sauce vierge

ou

Veau cuit basse température, ketchup de courge, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Baba Cool... au rhum arrangé, tartare de fruits exotiques

ou

Brownie fondant au chocolat et aux noix, crème de cacahuète

MENU JOKER

Brasserie

DU PASINO

FORMULE EXPRESS 12€90

1 PLAT + 1 BOISSON* + 1 CAFÉ

**(25cl Heineken pression ou verre de vin 12,5cl ou soft 25cl)*

Valable uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU 17€90

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Valable 7 jours sur 7

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU 22€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Valable 7 jours sur 7

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU ENFANT 10€

(-12 ans)

CHEESEBURGER

ou AIGUILLETES DE POULET PANÉES ET FRITES

+ GLACE /SORBET 2 BOULES

(crème fouettée vanillée, biscuit cacao, sauce chocolat)

ou YAOURT À BOIRE À LA VANILLE

+ 1 BOISSON SOFT AU CHOIX



MENUS & FORMULE

Brasserie

DU PASINO

MENU BRASSERIE

ENTRÉES

Saumon fumé, crème de la ferme aux fines herbes et blinis

Tataki de boeuf, caviar de courge, butternut et cébette, rutabaga aux girolles

Encornet mariné, chou-fleur sauce gribiche et oignon rouge

Buddha Bowl, riz thaï, chou-fleur, butternut, carottes de couleur, guacamole noisettes

Salade de chèvre chaud au miel et amandes assaisonnée d'une vinaigrette ananas-coco

PLATS

Saumon à la plancha, purée de pommes de terre, cébettes et citron vert, sauce acidulée

Linguine aux champignons du moment, copeaux de Meuhl Normande

Pilon et haut de cuisse de poulet fermier Normand frit, fromage frais et frites généreuses, salade croquante de brocolis

Salade poulet façon César et copeaux de parmigiano

Cheeseburger : steak Angus, compotée d'oignons, double cheddar, roquette et ketchup, moutarde, frites généreuses et salade mêlée

Fish&Chips relevé d'un guacamole, salade de riz thaï pomme avocat

Faux-filet grillé, frites généreuses, sauce au poivre

DESSERTS

Crème caramel

Tarte fine aux pommes à la Normande

Tiramisu café et amaretto

Profiteroles, sauce chocolat et chantilly vanillée

Crème glacée à la vanille et son topping de biscuit cacaoté, crème fouettée vanillé



Brasserie

DU PASINO

VINS

BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
Chardonnay Val de Loire IGP, Les Hauts de la Gousselinère	4,50€	21€
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC, Les Donelières	-	26€
Chardonnay IGP Naturalys, G. Bertrand Bio	6€	28€
Bourgogne Aligoté AOC, André Ducal	-	28€
Macon Villages AOC, Les Emalières	6,50€	30€
Chablis AOC, J. Moreau	-	44€
Sauternes AOC, Lafleur Mallet	8,50€	39€

ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
Côte du Rhône AOC, Les Magerans	4,50€	23€
Mercurey AOP, Domaine Voarick	-	43€
Bordeaux AOP, Les Mercadières	3,50€	19€
Chinon AOC, Les terroirs Rabelaisiens	-	28€
Merlot Naturalys IGP, Gérard Bertrand Bio	6,50€	28€
Côtes de Blaye AOP, Château Vieux Charron	6,00€	28€
Saint-Émilion AOP, Lucius	-	39€
Bourgogne, Pinot Noir André Ducal	-	31€

ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
Languedoc IGP, Grain de Soleil	3,50€	19€
Côtes de Provence AOP, Valadas	-	28€
Grenache Naturalys IGP, Gérard Bertrand Bio	6,50€	30€

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CARTE DES VINS

Brasserie

DU PASINO

BOISSONS

APÉRITIFS

Apéritif maison - 12cl	4,50€
Kir vin blanc - 12cl	4,00€
Kir royal "Champagne" - 12cl	9,50€
Coupe de Jacquard - 12cl	9,50€
Coupe de Prosecco - 12cl	6,00€
Aperol Spritz - 14cl	9,50€
Parfum des sens - 12cl	9,50€
Martini, Campari, Suze - 4cl	4,00€
Ricard - 2cl	2,80€
Americano - 8cl	6,50€
Porto, Pommeau, Muscat - 6cl	4,00€

BOUTEILLES CHAMPAGNES

Jacquart Brut Mosaïque - 75cl	58,00€
Laurent Perrier Brut - 75cl	78,00€
Jacquart Rosé Mosaïque - 75cl	79,00€
Laurent Perrier Rosé - 75cl	99,00€

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
Heineken	3,90 €	7,50€
Bouteilles		33cl
Heineken		5,50€
Edelweiss		5,50€
Desperados, Pelforth brune		5,50€
Bière fermière Normande		5,50€
Northmean		
Heineken 00		4,50€

JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus de fruits - 20cl Orange, ananas, pamplemousse rose, abricot, pomme, banane, tomate	3,50€
Orangina - 25cl	3,50€
Fuze Tea Pêche- 25cl	3,70€
Sprite - 33cl	4,00€
Schweppes Indian Tonic - 25cl	3,50€
Coca-Cola / Zéro - 33cl	4,00€
Red Bull - 25cl	6,00€
Vittel - 25cl	2,80€
Vittel - 50cl	4,50€
Vittel - 100cl	5,90€
Perrier - 33cl	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	1,90€
Café long / américain	2,10€
Double Espresso	3,50€
Cappuccino	3,10€
Café crème / Décaféiné crème	2,00€
Petit	
Grand	
Thés	2,70€
Nature, Earl Grey, fruits rouges, vanille, vert à la menthe	
Infusions	2,50€
Verveine, Tilleul	
Irish Coffee	9,50€

CARTE DES BOISSONS

Brasserie

DU PASINO

BOISSONS

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito - 28cl
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda

Piña Colada - 22cl
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Ti Punch - 8cl
Rhum, sucre de canne, citron vert

Planteur Punch - 22cl
Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine

Gin Fizz - 22cl
Gin, sucre de canne, jus de citron, soda

Bloody Mary - 22cl
Vodka, jus de citron, jus de tomate

Tequila Sunrise - 22cl
Tequila, sucre de canne, jus de citron, soda

Magarita - 10cl
Tequila, triple sec, jus de citron

Parfum des Sens - 12cl
Strop de violette, Soho, Champagne Jacquart

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - 28cl
Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda

Fraîcheur des Sens - 22cl
Jus de banane, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

Virgin Colada - 22cl
Crème de coco, jus d'ananas

ALCOOLS 4CL

Whisky William Lawson 7,50€

Whisky J&B, Jameson 8,00€

Whisky Jack Daniel's 8,50€

Whisky Chivas, Glenfiddich 9,00€

Whisky Lagavulin, Talisker 9,50€

Whisky Togouchi (Japon) 9,50€

Whisky Normand Fafnir single malt 9,50€

Rhum Bacardi Carta Bianca 8,00€

Rhum Bacardi 4 ans 9,00€

Rhum Bacardi 8 ans 10,00€

Gin Bombay Original 7,50€

Gin Bombay Sapphire 9,00€

Tequila Camino Réal 7,50€

Vodka Eristoff 7,50€

Vodka Absolut 9,00€

Accompagnement Red Bull (25cl)
Supplément 6,00€

Cognac Otard VS 8,00€

Cognac Remy Martin VSOP 10,00€

Cognac Remy Martin XO 11,50€

Armagnac Clefs des Ducs VSOP 9,00€

Armagnac Clefs des Ducs VS *** 8,00€

Calvados Busnel VSOP - Vielle réserve 8,00€

Calvados Busnel Hors d'Âge 9,00€

Eaux de vie, framboise, mirabelle,
poire 8,00€

Liqueur Bailey's, Malibu, Soho 8,00€

Get 27 / 31 8,00€

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

GRAND CASINO DU HAVRE, SAS, 150.000 €, Place Jules Ferry 76600 Le Havre, 443 023 916 RCS LE HAVRE.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DES BOISSONS