

Nos FORMULES

OUR MENUS

Plat du jour + café **14€**
Dish of the day + coffee

Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour **24€**
Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert **32€**
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
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation

Nos ENTRÉES

OUR STARTERS

Saumon fumé d'Ecosse, concombre à la crème d'aneth et blinis

Smoked salmon from Scotland, cucumber with dill cream and blinis

21€

**Asperges blanches servies tièdes, œuf parfait et
salade de pousses d'épinard**

White asparagus, egg parfait and spinach salad

19€

Salade niçoise du 3.14 casino, à la ventrèche de thon

Niçoise salad with tuna

18€

Salade de quinoa aux aromates et gambas simplement poêlées

Quinoa salad with sauté prawns

19€



Chers clients,

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

10%

sur l'ensemble de la carte

Prix net

Nos PLATS

OUR DISHES

Penne al' Arrabbiata <i>Penne with Arrabbiata sauce</i>	16€
Linguine à la crème et au saumon fumé <i>Creamy linguine with smoked salmon</i>	22€
Filet de daurade poêlé, jus de barigoule et ses petits légumes <i>Sea bream fillet, gravy and vegetables</i>	22€
Escalope de veau panée aux graines de sésame <i>Veal cutlet breaded with sesame seeds</i>	20€
Tartare de boeuf préparé par nos soins <i>Homemade beef tartar</i>	18€

Accompagnements

SIDE DISHES

Frites de pommes de terre maison <i>Homemade potatoe fries</i>	7€
Légumes de saison <i>Spring vegetables</i>	7€
Salade mélangée <i>Mixed salad</i>	7€

Nos DESSERTS SANS GLUTEN

OUR GLUTEN FREE DESSERTS

Desserts du moment <i>Desserts of the moment</i>	8€
--	-----------

APÉRITIFS

CHAMPAGNES

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

VERMOUTH, AMER 5cl ET ANIS 3cl VERMOUTH, BITTER AND ANIS

Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Fiero <i>Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Fiero</i>	5€
Prosecco bio BIO <i>Organic prosecco</i>	5€
Pastis 51, Ricard <i>Pastis 51, Ricard</i>	4€

SOFTS SOFT DRINK

Eaux minérales	Bt 25cl	Bt 33cl	Bt 50cl	Bt 1L
Perrier		4€		
Vittel, San Pellegrino	3,5€		5€	8€
Bouteille 25cl				
Coca-Cola, Coca-Cola zéro				4€
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon				4€
Red bull (boisson énergisante) <i>Red bull (energetic drink)</i>				5€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>				4€
Fruits pressés <i>Pressed fruits</i>				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

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

13cl 75cl

Naturalys

Grenache, Pays d'Oc, 2019 **BVO**

4€ 28€

Château des Aspras, cuvée «les 3 frères»

Côtes de Provence, AOC 2019 **BVO**

8€ 32€

Bandol Restanques du Moulin

AOC 2019

8€ 36€

VINS BLANCS WHITE WINES

13cl 75cl

Naturalys

Sauvignon, Pays d'Oc, 2017 **BVO**

4€ 28€

XVIII Saint Luc

Côtes de Gascogne IGP 2017

8€ 30€

Réserve Chablis J. Moreau & Fils

Bourgogne, AOC 2017

9€ 38€

Sancerre la Vivandière

Loire AOC 2017

9€ 40€

VINS ROUGES RED WINES

13cl 75cl

Naturalys

Merlot, Pays d'Oc, 2019 **BVO**

4€ 28€

Saumur Champigny «Les Valengnêts»

Loire, AOC 2016

8€ 30€

Pinot Noir

Bourgogne, AOP 2018

7€ 32€

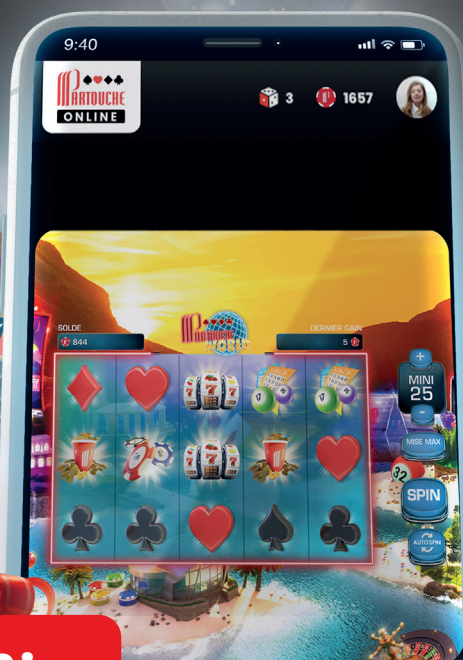
Domaine du Vallon

Côte du Rhône Village, AOP 2017

7€ 34€

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



**Inscrivez-vous :
15 000 IIP Coins
OFFERTS***

Le meilleur du casino en ligne 100% gratuit

Jouez pour cumuler des IIP Coins* et gagner de nombreux lots

