

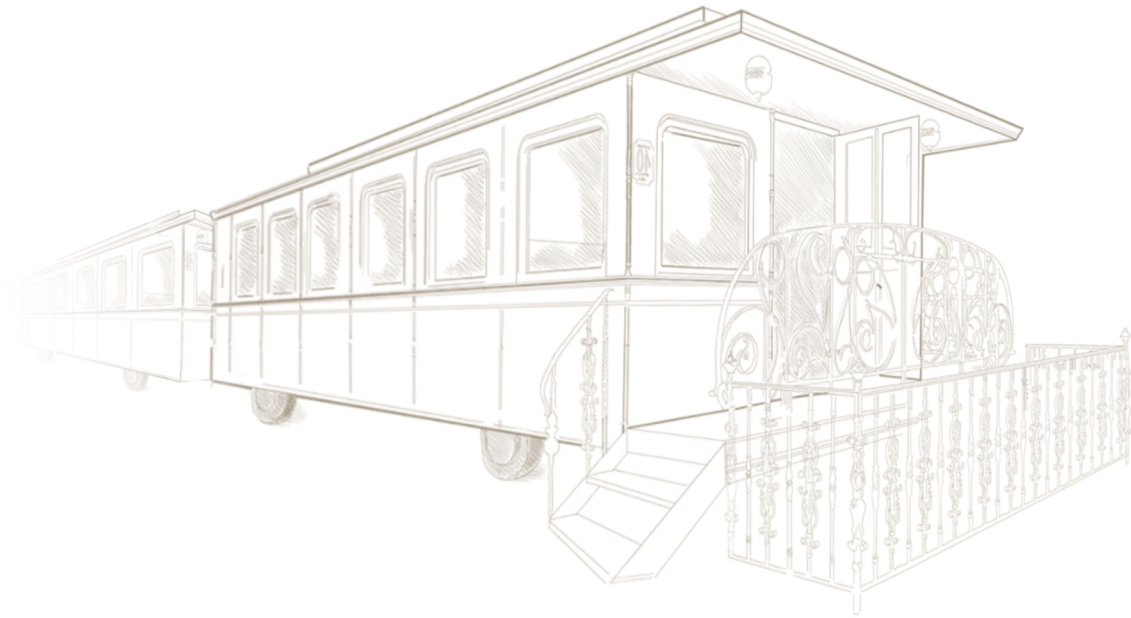


Carte

RESTAURANT

Découvrez ce lieu unique chargé d'histoire !

Notre Chef Yannick BALLAND vous propose une cuisine bistrannique,
inventive et subtile qui ravira vos papilles.



Conçu sur les fondations de l'ancienne gare de
la station thermale de Plombières-les-Bains,
le décor du « Casino » vous offre un aperçu de **l'époque Napoléonienne.**
Tout ici vous rappellera **le charme, le luxe et la féerie** d'un voyage dans le temps !

Découvrez ce lieu unique chargé d'histoire !

Nous vous souhaitons un agréable moment.



FORMULE DÉCOUVERTE

(Formule du Jour)

Tous les jours midi et soir.

Entrée, Plat & Dessert

21 €

ORIGINES DES VIANDES

Haché de Bœuf : **Royaume Uni**

Tartare de bœuf : **France**

Entrecôte : **France**

Côte de Veau : **France**

FORMULE DU MARCHÉ

*Du lundi au vendredi
uniquement le midi
(sauf jours fériés)*

Entrée & Plat
ou Plat & Dessert

17 €

FORMULE EXPRESS

*Du lundi au vendredi
uniquement le midi
(sauf jours fériés)*

Plat du jour
& 1 Boisson

Vin du Pays d'Oc : 12,5 cl

Heineken pression : 25 cl

Soda : 25 cl

Jus de fruits : 20 cl

Eau H2Origine ou gazeuse 70 cl

13,90 €

MENU ENFANT

Le Petit Voyageur
(- 10 ans)

Cheese Burger, frites

ou Poulet rôti, frites

2 boules de glaces au choix

1 boisson au choix
(soda, jus de fruits ou diabolo)

11 €



SIMPLE ET BON À PARTAGER...

L'Esprit Vosges : 21 €

Planche de charcuteries fines & fromages affinés de la Ferme du Haut de Salmon.

La Pizzetta : 18 €

Sauce pesto, artichauts, courgettes, oignons, olives et feta.

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

Palet de melon : 16.50€

Rôti au poivre long de Java, burrata crémeuse, salade d'herbes, vinaigrette basilic.

Salade fraîcheur : 16.50€

Fraîcheur d'asperges vertes et d'oranges, crevettes de Madagascar, tentacules de poulpe grillées sauce agrumes & gingembre.

L'Œuf Parfait* : 16.50€

Sur son crumble à l'ail, duo d'artichaut, huile d'herbes, bresaola et copeaux de vieille mimolette.

Tataki : 16.50€

De bœuf mariné estragon coriandre, cœur de sucrine & fraise, vinaigrette sésame soja, mayonnaise wasabi.

LES INCONTOURNABLES

Burger Vosgien : 18 €

*Pain brioché, haché de bœuf, munster, œuf,
pommes frites fraîches généreuses & bouquet de salade croquante.*

Tartare de bœuf Charolais : 19.50€

Au couteau, pommes frites fraîches & bouquet de salade croquante

Entrecôte Française 300 gr : 29.50 €

*Sauce échalotes confites au miel et vin rouge,
pommes frites fraîches & bouquet de salade croquante*

LES PLATS

Côte de Veau : 26.50€

*Cuit basse température à la sauge, frite de polenta truffée,
tombée d'épinards, jus réduit à la noisette torréfiée*

Poitrine de canette en croûte de sésame : 24.50€

Crémeux carottes, échalotes confites au miel, jus corsé au porto.

Longe de thon mi-cuit au sel fumé : 22.50€

Artichauts et asperges dorés au beurre, salsa de mangue.

Le Risotto : 17.50€

Risotto de Fregola Sarda, courgettes, tomate confite, mascarpone et parmesan

L'AFFINEUR DU CHEF

 **Fromages affinés de la Ferme du Haut de Salmon : 8.50 €**

*Munster au cumin, tomme à l'ail des ours,
tomme nature & bouquet de salade croquante.*

LES PLAISIRS GOURMANDS

Le baba mojito framboise : 8€

Baba au rhum, crème citron menthe, tombée de framboises fraîches

Le chocolat façon forêt noire : 8€

*Strudel cacao amer, crémeux chocolat insert griotte,
chantilly mascarpone vanillé, douceur Amarena.*

Crème caramel à tomber par terre : 8 €

Aux œufs frais de la Ferme "Bernardin"

La tarte citron revisitée : 8€

Sablé breton à la crème de citron et thym, bâtons de meringue.

Vacherin Vanille & Plombières : 8 €

Chantilly mascarpone vanille & glace Plombières.

FORMULE « PLAISIR »

Tataki

*De bœuf mariné estragon coriandre, cœur de sucrine & fraise,
vinaigrette sésame soja, mayonnaise wasabi.*

OU

L'Œuf parfait*

Sur son crumble à l'ail, duo d'artichauts, huile d'herbes, copeaux de vieille mimolette.

Le Risotto

Risotto de Fregola Sarda, courgettes, tomate confite, mascarpone et parmesan.

OU

Burger Vosgien

*Pain brioché, haché de bœuf, munster, œuf,
pommes frites fraîches généreuses & bouquet de salade croquante.*

OU

Longe de thon mi-cuit au sel fumé

Artichauts et asperges dorés au beurre, salsa de mangue.

Fromages affinés de la Ferme du Haut de Salmon

Munster au cumin, tomme à l'ail des ours, bouquet de salade croquante.

Dessert au choix à la carte

42 €

10€ de crédits de jeu** offerts

 Plat végétarien

*Alternative végétarienne

Les jeux d'argent et de hasard peuvent être dangereux : pertes d'argent, conflits familiaux, addiction... Retrouvez nos conseils sur joueurs- info-service.fr (09 74 75 13 13 - appel non surtaxé). Entrée en salle de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou de la carte Players Plus.

**Jetons immatériels non échangeables, non négociables, valables sur les machines à sous compatibles et 21 jours à compter de leur remise.

LES VINS

VINS ROUGE	12,5 Cl	25 Cl	50 Cl	75 Cl
<u>Bordeaux</u>				
AOC - Côtes de Blaye - Château Vieux Charron	4,00 €	7,70 €	15,10 €	27,00 €
AOC- Médoc-Mouton cadet	7,10 €	13,90 €	27,50 €	49,00 €
AOC - Saint Émilion-Rothschild	8,60 €	17,00 €	33,70 €	60,00 €
<u>Vin d'Est</u>				
AOC - Pinot Noir - Domaine SCHWACH	6,70 €	13,20 €	26,10 €	47,00 €
AOP - Bourgogne Pinot Noir-André DUCAL	6,50 €	12,70 €	25,20 €	45,00 €
<u>Autres</u>				
AOC - Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux	5,00 €	9,70 €	19,20 €	34,00 €
AOP - Côtes Du Rhône - Les Magérans	3,40 €	6,20 €	11,70 €	24,00 €
VINS BLANC				
<u>Alsace</u>				
AOC - Pinot blanc - Domaine SCHWACH	5,30 €	10,40 €	20,50 €	36,00 €
AOC - Pinot Gris - Domaine SCHWACH	6,30 €	12,40 €	24,60 €	44,00 €
AOC - Riesling - Cuvée Clément - Domaine SCHWACH	7,90 €	15,50 €	31,00 €	55,00 €
AOC - Riesling Joseph Hanskeller	4,50 €	8,80 €	17,40 €	30,00 €
AOC - Gewurztraminer - Cuvée Particulière	8,10 €	16,00 €	32,00 €	56,00 €
<u>Bourgogne</u>				
AOC - Bourgogne Aligoté- André DUCAL	6,00 €	11,80 €	23,30 €	41,00 €
AOC - Bourgogne Chardonnay - André DUCAL	11,00 €	21,70 €	44,00 €	77,00 €
<u>Autres</u>				
IGP - Sauvignon Blanc	3,20 €	6,00 €	11,50 €	-
<u>Vosges</u>				
Crillon des Vosges	9,00 €	-	-	59,00 €
VINS ROSÉ				
AOP- Côtes de Provenances - Valadas	4,50 €	8,70 €	17,30 €	30,00 €
IGP - Pays d'OC Cinsault - Les jamelles	3,80 €	7,40 €	14,60 €	26,00 €
CHAMPAGNE ET CRÉMANT				
Champagne "JACQUART"	10,00 €	-	-	69,00 €
Crémant d'Alsace "WEBER"	6,50 €	-	-	36,00 €

LES ALCOOLS

Whisky

	2 Cl	4 Cl
William Lawson	3,00 €	6,00 €
Four Roses	3,70 €	7,40 €
Jack Daniel's	3,30 €	6,60 €
Chivas	4,50 €	9,00 €

Whisky du Grand Est

Lacrimosa Blended	-	7,60 €
Subtil collection	-	9,60 €
Tourbe collection	-	11,60 €

Rhums

Bacardi blanc	-	5,90 €
Diplomatico	-	8,90 €
Don Papa	-	11,90 €

Alcools blanc

Gin Bombay	-	5,50 €
Gin Bombay Sapphire	-	6,50 €
Vodka Eristoff	-	5,90 €
Téquila Camino Real	-	5,90 €

Autres

Malibu	-	4,90 €
Supplément Soft 8 cl	-	1,50 €

LES APÉRITIFS

Pastis 51	2 cl	3,10 €
Ricard	2 cl	3,10 €
Martini Blanc - Rouge	6 cl	4,50 €
Porto Blanc - Rouge	6 cl	5,00 €
Suze	6 cl	4,50 €
Coupe de Champagne "Jacquart"	10 cl	10,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace "Weber"	10 cl	6,50 €
Kir Vin Blanc Sauvignon	10 cl	4,50 €
Kir Crémant d'Alsace "Weber"	10 cl	7,50 €
Kir Royal "Jacquart"	10 cl	10,50 €
Crème	-	5,90 €
<i>Cassis - Myrtille - Mûre - Pêche - Framboise Mirabelle</i>		
Américano	15 cl	9,00 €

LES DIGESTIFS

Get 27	4 cl	4,90 €
Get 31	4 cl	4,90 €
Bailey's	4 cl	4,90 €
Cointreau	4 cl	5,90 €
Calvados	4 cl	6,50 €
Armagnac	4 cl	6,50 €
Cognac	4 cl	8,30 €
Eau de Vie	4 cl	8,00 €
<i>Mirabelle - Poire - Kirsch</i>		
Liqueur Gin Mirabelle "VOSGES"	4 cl	8,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Service compris - Tarif TTC



LES JUS DE FRUITS / SODAS

Jus de fruits PAMPRYL 25 cl 3,70 €

Orange - Abricot - Ananas - Pamplermousse - Pomme - Fraise - Tomate

Coca Cola Original 33 cl 4,30 €

Coca Cola sans sucres 33 cl 4,30 €

Coca Cola Cherry 33 cl 6,50 €

Orangina 25 cl 4,30 €

Fuzetea 25 cl 3,50 €

Sprite 25 cl 3,50 €

Limonade " La Vosgienne " 25 cl 2,10 €

Diabolo 25 cl 2,60 €

Schweppes 25 cl 4,80 €

Tonic - Agrumes

Red Bull 25 cl 6,90 €

Supplément Sirop 2 cl 0,50 €

Menthe - Fraise - Grenadine - Citron - Violette - Citron zeste - Pamplermousse rose - Pêche - Orgeat

LES EAUX

Vittel 25 cl 3,80 €

50 cl 5,10 €

100 cl 6,20 €

Perrier 33 cl 4,80 €

San Pellegrino 50 cl 5,10 €

100 cl 6,20 €

Sirop à l'eau 20 cl 1,50 €

Eau H2Origine Plate 70 cl 4,10 €

Eau H2Origine 70 cl 4,50 €

Finement Pétillante

Supplément Sirop 2 cl 0,50 €

LES BIÈRES

Bière pression

Galopin 15 cl 2,50 €

Demi 25 cl 4,20 €

Pinte 50 cl 8,20 €

Panaché 25 cl 4,00 €

Monaco 25 cl 4,00 €

Picon bière

Picon ou Amer Authentique "Alsace"

Original 25 cl 4,70 €

Avec citron 25 cl 4,90 €

Double Picon Pinte 50 cl 8,90 €

Bière bouteille

Heineken 25 cl 5,50 €

Heineken "00" 33 cl 6,90 €

Affligen Blonde 33 cl 7,50 €

Despérados 33 cl 7,50 €

Edelweiss Blanche 33 cl 7,50 €

Pelforth Brune 33 cl 7,50 €

Mort Subit Kriek 33 cl 8,50 €

Bière bouteille " Vosges "

La Madelon Blonde 33 cl 8,50 €

La Madelon Darou des Vosges 33 cl 8,50 €

Marie-Thérèse Ambrée 33 cl 8,50 €

Marie-Thérèse Blanche 33 cl 8,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Service compris - Tarif TTC



LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,70 €
Grand Café	3,40 €
Ristretto	1,70 €
Café allongé	1,70 €
Déca	1,70 €
Grand Déca	3,40 €
Déca allongé	1,70 €
Cappuccino	3,40 €
Chocolat	2,50 €
Chocolat Viennois	3,40 €
Irish Coffee	8,30 €
Thé	2,80 €
<i>Darjeeling - Earl Grey - Jasmin - Fruits rouges</i>	
<i>Menthe - Rose litchi - Détox</i>	
Infusion	2,80 €
<i>Verveine - Verveine menthe - Tilleul - Camomille</i>	
<i>- Rêves Enfants (pomme, hibiscus bio)</i>	
Supplément Chantilly	0,70 €
Supplément Lait	0,30 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Service compris - Tarif TTC



LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito Menthe	15 cl	9,50 €
<i>Rhum Bacardi - Menthe fraîche - Sucre roux - Citron vert - Sirop de Mojito - Eau gazeuse</i>		
Mojito Framboise	15 cl	9,50 €
<i>Rhum Bacardi - Menthe fraîche - Sucre roux - Citron vert - pulpe de framboise - Eau gazeuse</i>		
Pina Colada	20 cl	9,50 €
<i>Rhum Bacardi - Lait de coco - Jus d'ananas</i>		
Cuba Libre	15 cl	10,00 €
<i>Rhum Diplomatico - Pulco citron - Coca cola - Citron vert</i>		
Tini Rose	15 cl	9,50 €
<i>Vodka - Pulpe framboise - EDV Kirsch - Jus d'ananas</i>		
Gin Fizz	15 cl	7,50 €
<i>Gin - Pulco citron - Sucre de canne - Eau gazeuse</i>		
Spritz	15 cl	7,50 €
<i>Apérol - Crémant d'Alsace - Eau gazeuse</i>		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classic	15 cl	6,50 €
<i>Sirop de Rhum - Menthe fraîche - Sucre roux - Citron vert - Sirop de Mojito - Eau gazeuse</i>		
Virgin Mojito Framboise	15 cl	6,50 €
<i>Sirop de Rhum - Sirop de Mojito - Menthe fraîche - Sucre roux - Citron vert - Pulpe framboise - Eau gazeuse</i>		
Virgin Colada	20 cl	6,50 €
<i>Sirop de Rhum - Lait de coco - Jus d'ananas</i>		
Cocktail de Fruits	20 cl	5,50 €
<i>Orange - Pomme - Ananas ou abricot - Sirop de grenadine</i>		