

— 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’Ecosse, rémoulade de radis noir 19€
Smoked salmon from Scotland, black radish in remoulade dressing

**Composée de tomates Marmande et mozzarella
au pistou, bouquet de roquette** 16€
Assortment of tomatoes Marmande, Mozzarella cheese with pesto, arugula

Salade Niçoise du 3.14 Casino à la ventrèche de thon . . 18€
The 3.14 Casino «Niçoise» salad with tuna

**Rosace de melon et Brésaola,
figue fraîche de pays rôtie** 16€
Melon with Bresaola, roasted fig



Chers clients,

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

10%

sur l’ensemble de la carte

Prix net

— NOS PLATS —

Penne al' Arrabbiata. 14€
Penne with Arrabbiata sauce

**Filet de loup de la baie de Cannes poêlé au pistou,
confit de fenouil à la badiane** 22€
Sea bass fillet from the bay of Cannes with pesto, candied fennel with star anise

**Filet de boeuf simplement poêlé,
échalote confite au vin rouge** 32€
Beef fillet, candied shallots with red wine

Tartare de boeuf Simmental préparé par nos soins 18€
Homemade Simmental beef tartar

— SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT —

Frites de pommes de terre maison. 7€
Homemade potatoe fries

Ratatouille fraîche de légumes 7€
Fresh ratatouille

Salade verte 7€
Lettuce

— NOS DESSERTS —

SANS GLUTEN

Galet citron bergamote et framboise 8€

Lemon and bergamot pebble, raspberry and mint

Tong au chocolat au lait praliné 8€

Hazelnut milk chocolate «flip-flop»

Tiramisu fraise, thé vert et basilic 8€

Strawberry and basil tiramisu, infused with green tea

Assiette de fruits 10€

Fruit plate

Glaces et sorbets 8€

Ice cream and sorbet

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

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 and Anis

Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Proseco bio, Fiero	5€
<i>Martini Rosso, Bianco, Rosato, Organic Proseco, Bitter</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>			
			(bouteilles 20, 25, 33cl) (bottle 20, 25, 33cl)
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

CARTE DES VINS (MACHINES À SOUS)

WINE LIST (SLOT MACHINE)

Vins Rosés / *Rosé Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

Naturalys	4€	28€
<i>Grenache, Pays d'Oc, 2019 BVO</i>			
Château des Aspras, cuvée «les 3 frères»	8€	32€
<i>Côtes de Provence, AOC 2019 BVO</i>			
Bandol Restanques du Moulin	8€	... 22€ ...	36€
<i>AOC 2019</i>			

Les Blancs / *White Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

Naturalys	4€	28€
<i>Sauvignon, Pays d'Oc, 2017 BVO</i>			
XVIII Saint Luc	8€	30€
<i>Côtes de Gascogne IGP 2017</i>			
Réserve Chablis J. Moreau & Fils	9€	... 24€ ...	38€
<i>Bourgogne, AOC 2017</i>			
Sancerre la Vivandière	9€	40€
<i>Loire AOC 2017</i>			

Les Rouges / *Red Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

Naturalys	4€	28€
<i>Merlot, Pays d'Oc, 2019 BVO</i>			
Château Beaumel, Grande Réserve	4€	28€
<i>Côte de Provence, AOP 2014</i>			
Saumur Champigny «Les Valengenets»	8€	30€
<i>Loire, AOC 2016</i>			
Pinot Noir	7€	32€
<i>Bourgogne, AOP 2018</i>			
Vieux Truffier Réserve	7€	32€
<i>Côtes du Rhone, AOC 2017 BVO</i>			
Château de Lussac, cuvée Bellevue	8€	38€
<i>Saint Emilion, AOC 2016</i>			

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