



LES ENTRÉES



Boîte de mini sardines de Cantabrie à l'huile d'olive, bellota bellota et ses accompagnements (1 à 4 personnes)	18.00€
Huîtres n°3 : <u>les 6</u> : 12.00€ / <u>les 9</u> : 18.00€ / <u>les 12</u> : 24.00€	
Salade de beignets d'encornet sauce aigre douce	10.20€
Terrine de lieu et rouget	10.50€
Saint Marcellin rôti au miel.....	10.50€
Entrée du jour	8.00€
Buffet d'entrées	12.50€

LES POISSONS

Aile de raie aux salicornes.....	19.00€
Dos de cabillaud rôti, crumble aux noix.....	20.00€
Poêlée de Saint Jacques, chutney de bettraves et gingembre.....	22.50€
Filet de bar rôti, sauce chardonnay	21.00€

Garniture : poêlée maison de légumes : Carottes, fenouil, potimarron

LES PÂTES

Spaghetti à la bolognaise.....	11.20€
Tagliatelles à la carbonara	11.50€

LES BURGERS

<u>Casino Burger</u> : Pain artisanal, steak haché VBF*, tomate, bacon, oignon, cheddar, salade, ketchup, mayonnaise, frites.....	16.00€
<u>Burger pulled pork</u> : Pain artisanal, effiloché d'échine de porc confite, coleslaw, salade, ketchup, mayonnaise, frites.....	16.50€

LES VIANDES

Magret de canard rôti aux figues, pommes de terre grenaille	19.00€
Petit rôti de veau sauce girolles, pommes de terre grenaille.....	21.00€
Côte de cochon fermier de Vendée sauce moutarde estragon, pommes de terre grenaille.....	19.00€
Steak tartare préparé par vos soins (200g environ), pommes steakhouse.....	18.80€
Filet de boeuf grillé (180g environ), pommes steakhouse	26.80€
Entrecôte grillée (250g environ), pommes steakhouse	22.80€
Bavette d'ailoyau poêlée à l'échalote (180g environ), pommes steakhouse	20.00€
Garniture supplémentaire : pommes steakhouse, riz, haricots verts, pommes vapeur, salade verte, tagliatelles	3.50€
Sauces au choix : roquefort, poivre, béarnaise

LES FROMAGES ET DESSERTS

Panaché de 4 fromages	6.50€
Crème brûlée à la vanille	6.90€
Délice poire caramel	7.90€
Moelleux au chocolat aux éclats de noisettes	7.90€
Profiteroles glacées à la vanille, chocolat chaud maison	7.90€
Café gourmand : café et assortiment de 4 mini desserts.....	7.90€
Irish gourmand : mini Irish Jameson Coffee et assortiment de 4 mini desserts.....	9.00€
Buffet de desserts	8.80€
Supplément Chantilly	1.20€

LES GLACES

<u>Coupe poire belle Hélène</u> : glace vanille, poire fruit, chocolat chaud maison, chantilly.....	8.20€
<u>Dame Blanche</u> : glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly.....	8.20€
<u>Café Liégeois</u> : glace café, café chaud, chantilly.....	8.00€
<u>Colonel</u> : sorbet citron vert, vodka	8.50€

2 boules : 4.85€ / 3 boules : 6.70€

<u>Glaces</u> : vanille, chocolat, rhum-raisin, fraise, noix de coco, pistache, caramel, menthe-chocolat, café	
<u>Sorbets</u> : cassis, citron vert, pomme verte, poire, fruit de la passion, pamplemousse	
Supplément chantilly.....	1.20€

* Viande Bovine Française (150gr). L'origine des viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant.

MENU à 15.50€

(boisson comprise)

Menu servi uniquement le midi
du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour

+

Une boisson au choix*

* Vittel 25cl ou verre de soda 20 cl
ou Heineken 25cl ou verre de vin 12cl
(Pays d'Oc IGP rouge, rosé ou blanc)

MENU à 21.00€

(hors boisson)

Buffet d'entrées + Buffet de desserts

MENU à 20.00€

(hors boisson)

Entrée du jour ou Buffet d'entrées

+

Plat du jour

OU

Plat du jour + Buffet de desserts

MENU à 25.00€

(hors boisson)

Entrée du jour

OU

Buffet d'entrées

...

Aile de raie au beurre blanc,
poêlée de légumes

OU

Suprême de poulet rôti aux champignons,
pommes de terre grenaille

OU

Plat du jour

...

Assiette de fromages

OU

Glace ou sorbet

OU

Buffet de desserts

MENU à 28.50€

(hors boisson)

dont 4€ de crédits jeu offerts*

Terrine de lieu et rouget

OU

Salade de beignets d'encornet
sauce aigre douce

...

Dos de cabillaud rôti, crumble aux noix

OU

Magret de canard rôti aux figues
pommes de terre grenaille

...

Délice poire caramel

OU

Moelleux au chocolat aux éclats de noisettes

MENU Moussillon à 11.00€

(- 12 ans, boisson comprise)

Un plat au choix :

Tagliatelles carbonara

Spaghetti bolognaise

Jambon blanc

Steak haché

Filet de poisson

Garniture au choix

Pommes steakhouse, tagliatelles ou riz

Un dessert au choix :

Sorbet ou glace

Buffet de desserts

Profiterole glacée à la vanille

...

Verre de soda 20cl, Vittel 25cl

ou jus de fruit 20cl

TVA APPLICABLE À LA RESTAURATION ET AUX BOISSONS NON ALCOOLISÉES : 10 % TVA APPLICABLE AUX BOISSONS ALCOOLISÉES : 20 %. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS. CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 10 €. TITRES RESTAURANTS ET CHÈQUES VACANCES ACCEPTÉS. SUITE À PLUSIEURS INCIDENTS DE PAIEMENT AU RESTAURANT, NOTAMMENT EN RAISON DE VOL DE CHÉQUIER. NOUS VOUS INFORMONS QUE POUR TOUT PAIEMENT PAR CHÈQUE, NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR PRÉSENTER VOTRE CARTE PLAYERS + OU VOTRE PIÈCE D'IDENTITÉ.*JETONS IMMATÉRIELS REMIS SOUS LA FORME DE CRÉDITS PROMOTIONNELS NON ÉCHANGEABLES, NON REMBOURSABLES ET NON NÉGOCIABLES UNIQUEMENT UTILISABLES SUR LES MACHINES PARTOUCHE CASH AU SEIN DU CASINO DE PORNICHET. VALABLES 21 JOURS À COMPTER DE LEUR REMISE. OFFRE RÉSERVÉE AUX PERSONNES MAJEURES NON INTERDITES DE JEUX, CARTE D'IDENTITÉ OU PLAYERS + FAISANT FOI. EN APPLICATION DU RÈGLEMENT EUROPÉEN N°1169/2011 RELATIF AUX ALLERGÈNES, NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN DOCUMENT SUR LEQUEL TOUS LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS SONT RÉPERTORIÉS.

CASINO
PORNICHET



PARTOUCHE
#JouezleJeu

