

# CARTE DES VINS

<b>VINS AU VERRE</b>		<b>12 cl</b>
Le Rouët, Vin de Pays de Méd. IGP - <b>Blanc, Rosé</b>		<b>4,00 €</b>
Les Magerans, Côtes du Rhône AOC - <b>Rouge</b>		<b>4,00 €</b>
<b>PROVENCE</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
M de Minuty Côtes de Provence AOC - <b>Rouge</b>	<b>25,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - <b>Rouge</b>	<b>22,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
M de Minuty Côtes de Provence AOC - <b>Blanc</b>	<b>25,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - <b>Blanc</b>	<b>22,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
M de Minuty Côtes de Provence AOC - <b>Rosé</b>	<b>25,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
Roseline Prestige Côtes de Provence AOP - <b>Rosé</b>	<b>22,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
<b>BANDOL</b>		
Restanques du Moulin Bandol AOP - <b>Rosé</b>		<b>30,00 €</b>
<b>LANGUEDOC</b>		
Clos des Augustins, Le Gamin	<b>22,00 €</b>	<b>30,00 €</b>
Pic Saint Loup AOC - <b>Rouge</b>		
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <b>Rouge</b>		<b>25,00 €</b>
Clos des Augustins, Les Bambins, Val de Montferrand VDP - <b>Blanc</b>		<b>25,00 €</b>
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <b>Blanc</b>		<b>25,00 €</b>
Chardonnay Les Jamelles IGP Pays d'Oc - <b>Blanc</b>		<b>23,00 €</b>
"1280" Mas d'Anglas Gard IGP - <b>Rosé</b>		<b>25,00 €</b>

<b>CÔTES DU RHONE</b>	
Belleruche Chapoutier AOC - <b>Rouge</b>	<b>30,00 €</b>
La Petite Ruche Chapoutier Crozes Hermitage AOC - <b>Rouge</b>	<b>40,00 €</b>
<b>BOURGOGNE</b>	
Pinot Noir André Ducal AOP - <b>Rouge</b>	<b>30,00 €</b>
La Chablisienne "Le Finage" Chablis AOC - <b>Blanc</b>	<b>40,00 €</b>
<b>LOIRE</b>	
Joseph Mellot "Domaine de Tronsec" Pouilly Fumé AOP - <b>Blanc</b>	<b>40,00 €</b>
La Vivandière Sancerre AOP - <b>Blanc</b>	<b>40,00 €</b>
<b>BORDEAUX</b>	
Réserve Mouton Cadet Médoc AOC - <b>Rouge</b>	<b>35,00 €</b>
Réserve Mouton Cadet St Émilion AOC - <b>Rouge</b>	<b>40,00 €</b>
<b>CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS</b>	
Coupe de champagne - 12cl	<b>12,00 €</b>
Piscine de champagne - 14cl	<b>14,00 €</b>
Jacquart Brut Mosaïque - 75cl	<b>70,00 €</b>
Laurent Perrier Brut - 75cl	<b>90,00 €</b>
Laurent Perrier Cuvée Rosé - 75cl	<b>120,00 €</b>
Coupe blanc de blanc - 12cl	<b>5,00 €</b>
Grandial Brut Blanc de blanc - 75cl	<b>25,00 €</b>
<b>EAUX MINÉRALES</b>	
Vittel - 25cl	<b>3,00 €</b>
Perrier - 33cl	<b>4,00 €</b>
Vittel, San Pellegrino - 50cl	<b>4,50 €</b>
Vittel, San Pellegrino - 100cl	<b>6,00 €</b>

LE PROM'  
RESTAURANT

LE PROM'  
RESTAURANT

 15, Promenade des Anglais  
 +33 (0)4 92 14 68 36

 resa-leprom@partouche.com  
 casinomediterranee.com

1 PLAT + 1 DESSERT +  
1 VERRE DE VIN OU 1 BOISSON (SOFT)

## PLATS

Faux filet sauce poivre, gratin dauphinois  
et salade verte

Ou

Saumon rôti aux épices douces, légumes  
sautés et riz

Ou

Plat du jour (uniquement le midi)

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Ou Dessert du jour

Ou Café gourmand (+2€) /

Dessert à la carte (+2€)

## FORMULE PROM

16.90€

MIDI ET SOIR

## MENU NICOIS

24.90€

MIDI ET SOIR

## ENTRÉES

Quiche au chèvre fondante  
et tomates cerises au basilic

Ou

3 Petits farcis niçois

## PLATS

Jarret de bœuf confit aux  
herbes aromatiques  
et tagliatelles fraîches

Ou

Aïoli provençal

## DESSERTS

Salade de fruits frais  
Ou

Moelleux au chocolat,  
cœur coulant au caramel

## LES ENTRÉES

Gaspacho de légumes méditerranéens, croustons de pain d'épices	12 €
Emincé de melon et jambon cru, caramel de porto	12 €
Carpaccio de saumon gravlax, rougail de fruits exotiques	14 €
Tomates mozzarella «di buffala», pesto et croustillant de gressins	14 €
Petits farcis Niçois	4 Pièces 10 € 6 Pièces 15 €

## LES POISSONS

Gambas persillées, risotto aux fruits secs	20 €
Noix de St Jacques poêlées, millefeuille de légumes	24 €
Thon mi- cuit à la plancha, fine ratatouille	22 €
Fish & chips sauce tartare et mesclun	18 €
Filet de loup rôti à la vierge, fenouil et pomme fondante	24 €

## LES SALADES

Salade Niçoise	15 €
Salade César au poulet pané	16 €
Salade exotique <i>Crevettes, avocat, ananas, kiwi, cœurs de palmier et mangue</i>	17 €
Assiette dégustation <i>Petits farcis, melon, jambon cru, tomates mozzarella et saumon gravlax</i>	18 €

## LES VIANDES

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites	16 €
Tartare à l'italienne (jambon cru, parmesan, tomates séchées, basilic et frites)	17 €
Carpaccio de bœuf au basilic, copeaux de parmesan et frites	16 €
Aiguillettes de canard marinées façon Thaï, nouilles chinoises sautées aux légumes	23 €
Brochettes d'agneau, poêlée de légumes aux saveurs orientales	23 €
Côte de veau grillée, sauce aux cèpes, tagliatelles fraîches	25 €
Entrecôte à la plancha, sauce barbecue et pommes rôties au thym	25 €

## LES DESSERTS

Assiette de fromages	7 €
Café gourmand	7 €
Nougat glacé aux fruits rouges	6 €
Profiteroles sauce chocolat chaud	6 €
Salade de fruits frais	7 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel	6 €
Paris Brest	6 €
Mousse au chocolat	6 €
Glaces ou Sorbets	2 boules 4 € 3 boules 5 €

## LES PÂTES & RISOTTO

Linguini alle vongole	16 €
Penne au saumon, crème légère	14 €
Linguini à la carbonara	14 €
Risotto aux fruits de mer	15 €
Linguini à la bolognaise	14 €

## MENU ENFANT

12.00€

Steak haché, frites  
OU Linguini à la tomate fraîche

2 boules de glace  
OU Mousse au chocolat

Boisson soft au choix