

LE BISTROT GOURMAND

FORMULE PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR + 1 VERRE DE VIN OU 1 VERRE DE SOFT À 12,90 €

FORMULE PROPOSÉE DU MERCREDI MIDI AU VENDREDI MIDI INCLUS (1)

LES PLANCHES À PARTAGER

- **PLANCHE DE JAMBON SERRANO** (120 gr) ET CONDIMENTS.....11.00€
- **PLANCHE DE FROMAGE DE BREBIS** (100 gr) ET CONFITURE DE CERISES NOIRES.....10.00€
- **TAPENADE À L'OLIVE NOIRE FAITE MAISON**.....5.00€

NOS SALADES

- **LA FAMEUSE SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD CONFITS**.....15.00€
(Salade, tomates, pommes de terre, gésieers de canard confits, vinaigrette)
- **SALADE DU BISTROT GOURMAND**.....20.00€
(Salade, escalope de foie gras, Saint Jacques fraîches, langoustines, vinaigrette, pain de mie toasté)

LES INCONTOURNABLES

- **ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL** (+/- 260gr), POMMES FRITES, SAUCE AU BLEU21.00€
- **BAVETTE D'ALOYAU ANGUS** (+/-200 gr), POMMES FRITES, SAUCE POIVRE VERT18.00€
- **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** (180 gr), GAUFRETTE DE PARMESAN, POMMES FRITES, SALADE.....17.00€
- **CONFIT DE CANARD MAISON**, POMMES SALARDAISES.....18.00€
- **FILET DE BŒUF ROSSINI**, LÉGUMES DE SAISON.....27.00€

LE MENU DES BOUT'CHOUX

PLAT + DESSERT À 9.90 €

COMME UN RISOTTO
COQUILLETES, JAMBON BLANC, PARMESAN
OU
LIEU NOIR PANÉ, LÉGUMES DU MOMENT

MOUSSE AU CHOCOLAT
OU
GLACE 2 BOULES (VANILLE / FRAISE / CHOCOLAT)

CAPRI SUN OU UN VERRE DE COCA-COLA



MENU « PLAISIR »

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 25.00 €

(Dont 1 cocktail Planteur (avec alcool), ou 1 cocktail Agrumes (sans alcool) – 12 cl + 1 café offert)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 31.00 € + 2€ DE JETONS OFFERTS (2)

(Dont 1 cocktail Planteur (avec alcool), ou 1 cocktail Agrumes (sans alcool) – 12 cl + 1 café offert)



- LES ENTRÉES -

À LA CARTE : 9.00€

- **SOUPIONS POÊLÉS**, CHORIZO, POIVRONS, AIL ET PERSIL
- **LE SAUMON LABEL ROUGE GRAVELAX**, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON VERT
- **LE PIQUILLOS FARCI** AU CHÈVRE FRAIS, SUCRINE, VINAIGRETTE AU JUS D'AGRUMES
 - **MELON CHARENTAIS**, JAMBON SERRANO
- **LA TOMATE CŒUR DE BŒUF**, EN TARTARE, ANCHOIS, BUFFALA, HUILE D'OLIVE FUMÉE

- LES PLATS -

À LA CARTE : 17.00€

- **LA DORADE**, RÔTIE AU FOUR, CONDIMENT PIQUILLOS, COURGETTES, CAVIAR D'AUBERGINES
 - **LE BAR**, CUIT À LA PLANCHA PUIS AU FOUR, FLAMBÉ À L'ANIS
 - **LE CANARD**, MAGRET RÔTI SUR LA PEAU, SAUCE AU CASSIS
 - **LE VEAU**, CARRÉ CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MIEL CITRON, ROMARIN
- **L'AGNEAU**, EN BROCHETTE, CHORIZO, POIVRONS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET COULIS DE PIQUILLOS

- LES DESSERTS -

À LA CARTE : 7.00€

- **TRIO DE FROMAGES DE CHÈVRE** DE LA RÉGION
 - **RIZ AU LAIT** DE MON ENFANCE
 - **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** BOURBON
 - **PANNA COTTA CAFÉ** – SPÉCULOOS
 - **COMME UN BABA**, CRÈME VANILLÉE REVISITÉE
- **COUPE DE GLACES AU CHOIX** (DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES)

LE BISTROT GOURMAND VOUS ACCUEILLE :

- MERCREDI, JEUDI, VENDREDI ET JOUR DE FÊTE DE 12H À 14H & DE 19H30 À 22H
- SAMEDI SOIR DE 19H30 À 23H
- DIMANCHE DE 12H À 15H
- VEILLE DE FÊTE DE 12H À 14H & DE 19H30 À 23H

FERMÉ LE SAMEDI MIDI, DIMANCHE SOIR, LUNDI ET MARDI.

PENDANT LES JOURS DE FERMETURE DU BISTROT GOURMAND, LE SNACK VOUS ACCUEILLE AU CŒUR DU CASINO*

***Entrée réservée aux personnes majeures et non interdites de jeux. Sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou de la carte Players Plus.**

Toute l'équipe du Casino de La Roche Posay est heureuse de vous retrouver et vous souhaite un bon appétit !