

## Nos Entrées Our Starters

### Foie gras de canard

17,00 €

Confit dans sa graisse, sel de Salies de Béarn et poivre noir, Chutney aux fruits de saison, pain toasté.

*Confit in its fat, Salies of Bearn salt and Black pepper, chutney of the moment, toasted bread.*

### Salade Landaise

16,00€

Gésier, foie gras, haricots verts, maïs, pignons de pain

*Gizzard, foie gras, green beans, corn, pine nuts*

### Potimarron

14,00€

Crème de potimarron, éclats de châtaigne, copaux de courge à l'huile de sésame

*Pumpkin cream, chestnut pieces, squash shavings with sesame oil*

### Ris d'agneau

15,00€

Cuit en fricassée, piments doux, échalote, quelques champignons

*Cooked in fricassee, sweet peppers, shallot, some mushrooms*

Prix nets, service compris

## Nos Plats Our Dishes

### Sole portion meunière

26,00€

Sole portion meunière, pulpe de pomme de terre écrasée aux herbes fraîche

*Sole portion meunière, crushed potato pulp with fresh herbs*

### Chipirons

16,00€

Chipirons au piment doux, échalote, ail, persil, riz crémeux

*Chipiron with sweet pepper, shallot, garlic, parsley, creamy rice*

### Saint Jacques

21,00€

Coquilles st Jacques rôties, haricots verts croquants et girolles, crème d'ail

*Roasted scallops, crunchy green beans and chanterelles with garlic cream*

### Entrecôte de bœuf

22,00€

Sauce au bleu, frites fraîches maison

*Blue cheese sauce, fresh homemade fries*

### Tartare de Bœuf 180gr env.

17,00€

Classique, frites fraîches maison

*Classic, fresh homemade fries.*

### Burger de bœuf savoyard

15,00€

Burger de bœuf savoyard, sauce reblochon, frites fraîches maison

*Savoyard beef burger, reblochon sauce, fresh homemade fries*

## Nos Desserts Our Desserts

### Béret Choco

7,00€

Béret tout chocolat, feuillantine praliné, glaçage Wittamer.

*All-chocolate beret, praline feuillantine, Wittamer icing*

### Tiramisu Ananas

7,00€

Tiramisu ananas, biscuits cuillère au sirop exotique, spéculos

*Pineapple tiramisu, exotic syrup spoon cookie, speculos*

### Mont Blanc

7,00€

Mont blanc, meringue craquante, déclinaison autour du marron

*Mont blanc, crunchy meringue, variation around brown*

### Baba Fruit

7,00€

Baba au rhum maison, fruits du moment, crème fouettée à la vanille

*Homemade rum baba, seasonal fruits, vanilla whipped cream*

# Menu et Formules du Jour

Menu and Formules of the Day

## Menu Du Jour à 23€

Menu of the day at 23 €

Du Lundi Midi au Vendredi Midi :

(Hors jours fériés)

Entrée du jour,

Plat du jour

Dessert du jour.

From Monday noon to Friday noon:

(Excluding public holidays)

Starter of the day,

Today's special

Dessert of the day.

## Formule Du Jour à 19€00

Formula Of The Day at 19€00

Du Lundi Midi au Vendredi Midi

Uniquement.

(Hors Jours fériés)

Entrée du jour / Plat du jour.

ou

Plat du jour / Dessert.

From Sunday evening to Friday noon:

(Excluding public holidays)

Starter of the day / Dish of the day.

or

Dish of the day / Dessert.

## Formule Du Jour à 15€00

Formula Of The Day at 15€00

Du Lundi Midi au Vendredi Midi Uniquement.

(Hors Jours fériés)

Plat du jour + une boisson au choix:

25cl Heineken ou 25cl Vittel

ou 12,5cl verre de vin du moment ou 33cl soft.

From Monday Noon to Friday Noon Only.

(Excluding Public holidays)

Dish of the day + a drink of your choice:

25cl Heineken or 25cl Vittel

or 12.5cl glass of wine of the moment or 33cl soft.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Menu Découverte 35€00 \*

Uniquement du lundi midi au vendredi midi

+ 10€ de crédits de jeu offerts

## Foie gras de canard

Confit dans sa graisse, sel de Salies de Béarn, et poivre noir, Chutney aux fruits de saisons, pain toasté

Confit in its fat, Salies of Bearn salt and Black pepper, chutney of the moment, toasted bread.

OU

## Ris d'agneau

Cuit en fricassée, piments doux, échalote, quelques champignons

Cooked in fricassée, sweet peppers, shallot, some mushrooms

## Entrecôte de bœuf

Sauce au bleu, frites fraîches maison.

Blue cheese sauce, fresh homemade fries.

OU

## Saint Jacques

Coquilles st jacques rôties, haricot vert croquant et girolles crème d'ail réduite

Roasted scallops, crunchy green beans and chanterelles with reduced garlic cream

## Tiramisu Ananas

Tiramisu ananas, biscuit cuillère au sirop exotique, spéculos

variation around peach, marmalade / mousse / fresh, creamy lemon.

OU

## Mont Blanc

Mont blanc, meringue craquante, déclinaison autour du marron

Mont blanc, crunchy meringue, variation around brown

\*Sous réserve des stocks disponibles

« Offre réservée aux personnes majeures et non interdite de jeux. A retirer le jour même. Sur présentation d'une pièce d'identité ou présentation de votre carte Player Plus. Jetons immatériels remis sous forme de Crédits Promotionnels portés en comptes sur le support, ticket ou carte, choisi par le Casino à sa seule discrétion. Les Crédits Promotionnels sont valables 21 jours à compter de leur remise. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise, et exclusivement valables sur les machines à sous compatibles ».

« Jouer comporte des risques: endettement, dépendance... Appelez le 09-74-75-13-13 (appel non surtaxé) »