*Jeudi et Vendredi de 12h-14h et 19h30-22h, Samedi 19h30-23h, Dimanche 12h-14h. **Jetons immatériels non échangeables, non négociables, valables sur les machines à sous compatibles et 21 à compter de leur remise. Entrée en salles de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec

CASINO
LA ROCHE-POSAY

BG

Le Bistrot Gourmand

A découvrir Jeudi Midi et Soir
et Vendredi midi
notre Menu Produits Frais
Retour du marché

Ouvert Jeudi et Vendredi
Midi et Soir
Samedi Soir et Dimanche Midi*

Les Planches à Partager

Serrano et condiments	15.00€
Brebis et Serrano et condiments	15.00€
Chorizo et lomo et condiments	15.00€

Les Incontournables

L'entrecôte VBF 300g, sauce au bleu, pommes frites, salade	24.00€
Le tartare de bœuf VBF, pommes frites, salade	18.00€
La Salade fraîcheur – cubique de Saumon Gravlax sur pain suédois, mesclun, tomates cerises, concombre craquant, suprême de pamplemousse, crème ciboulette légère	17.00€
La salade de crottin de chavignol et petits lardons	15.00€

Menu des Bout'Choux à 9.90€

Plat - Dessert (1 boisson comprise)

Plats

Jambon blanc de Paris, Pommes purée

ou

Filet de Lieu Noir meunière, légumes de saison

Desserts

Coupe de Glaces ou Mousse au Chocolat

Laissez nous un avis Google et repartez avec des goodies Casino La Roche Posay !

Menu Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 29.00€

(dont 1 café offert + 4 € de crédits de jeux offerts**)

Entrée - Plat - Dessert à 36.00€

(Dont 1 café offert + 4 € de crédits de jeux offerts**)

Tarif Player Plus 33.00€

- Les Entrées 12.00€ -

Asperges blanches, jambon Serrano séché, vinaigrette aux piquillos

Avocat brulé, tartare de maigre, huile d'olive et fruits de la passion

Velouté glacé de petits pois, tagette et ricotta

Carpaccio de bœuf, gressin, huile de basilic

- Les Plats 20.00€ -

Filet de dorade royale, sauce vierge

Dos de cabillaud, crumble de chorizo

Epaule d'agneau confite aux épices d'orient

Magret de canard aux pralines et balsamique

Suggestions du chef à découvrir chaque semaine
+6€ en supplément

- Les Desserts -

Assiette de chèvre de la fromagerie petit-signe 8.00

Crème brulée, brochette de guimauves 9.00

Profiteroles sauce chocolat chaud 9.00

Une tarte citron en finger 9.00

Le coup de cœur d'Armelle 9.00

Le Bistrot Gourmand