

Brasserie

DU PASINO

GRIGNOTAGES À PARTAGER

Fromages de la ferme Dumesnil, pickles et beurre d'Isigny	16€
Jambon Serrano, bruschetta tomates et basilic	14€
Pizzetta roquette, poivrons marinés et Petit Havrais, hareng fumé	16€
Tempura de crevettes et houmous, olives et coriandre fraîche	14€

ENTRÉES

Foie gras de canard au cidre, marmelade de pommes et pain aux fruits	14€
Tartare de bœuf au couteau et salicorne, pommes frites et sauce yaourt	13€
Saumon séché à la betterave, orange, fruit de la passion et ses pickles	13€
Caviar d'aubergines au couteau et burrata, crevettes tempura et basilic frais	12€

GRANDES SALADES

Salade poulet façon césar et copeaux de parmigiano	14€
Veggie bowl, falafel à la coriandre, edamame, épeautre, cacahuète, houmous	14€
Tomates arc-en-ciel, aubergines et burrata, basilic, olives et roquette	14€

Brasserie

DU PASINO

PLATS

Dos de cabillaud, crumble épiced, mousseline d'artichauts, poivrons rôtis, sauce vierge	17€
Saumon à la plancha, asperges et aubergines confites, sauce acidulée	15€
Risotto Carnaroli aux asperges et artichauts, copeaux de Meulh Normande	14€
Quasi de veau cuit basse température beurre d'orange et curry, sucrose rôtie, purée de pommes de terre, jus réduit	17€
Pilon et haut de cuisse poulet fermier normand frit, fromage frais et frites généreuses, salade croquante de brocolis	15€
Magret de canard frotté au poivre, servi rosé, sirop d'érable et citron vert, frites de patate douce	15€
Cheeseburger : steak Angus, compotée d'oignons, double cheddar, roquette et ketchup moutarde, frites généreuses et salade mêlée	15€

GARNITURE À L'UNITÉ

Frites	2,50€
Salade mêlée	2,50€

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de bœuf Simmental maturée pour 1 personne 450gr	28€
Entrecôte de bœuf 260gr	19€
Bavette de bœuf Angus 200gr	16€
<i>Et ses accompagnements</i>	
<i>Frites généreuses et salade mêlée, beurre composé et sauce au poivre</i>	

Brasserie

DU PASINO

FROMAGES DE LA FERME DUMESNIL

Petit Havrais	6€
Meulh Normande	7€
Brie Normande	6€

DESSERTS

Café gourmand	9€
Mille-feuille vanille, caramel tendre fleur de sel	8€
Crème caramel, madeleine au beurre	6,50€
Tarte fine aux pommes, à la Normande	7,50€
Tiramisu café et amaretto	7,50€
Mousse au chocolat et biscuit au cacao	7,50€
Panacotta vanille, marmelade de mangue et passion	7€
Glaces ou sorbets	
<i>avec ou sans : crème fouettée vanillée, sauce chocolat, biscuit cacaoté</i>	
2 boules	4€
3 boules	7€



À LA CARTE

Brasserie

DU PASINO

MENU JOKER 29€
avec 10€ de crédits de jeu*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Valable 7 jours sur 7

*Jetons immatériels remis sous la forme de Crédits de Jeu portés en compte sur le support ticket, choisi par le casino à sa seule discrétion. OFFRE NON CUMULABLE. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise.

Saumon gravlax à la betterave, orange, fruit de la passion et ses pickles

ou

Fois gras de canard au cidre, marmelade de pommes et pain aux fruits

Dos de cabillaud, crumble épicié, mousseline d'artichauts, poivrons rôtis, sauce vierge

ou

Quasi de veau cuit basse température beurre d'orange et curry, sucrose rôtie, purée de pommes de terre, jus réduit

Mille-feuille vanille, caramel tendre fleur de sel

ou

Mousse au chocolat et biscuit au cacao

MENU JOKER

Brasserie

DU PASINO

FORMULE EXPRESS 12€90

1 PLAT + 1 BOISSON* + 1 CAFÉ

**(25cl Heineken pression ou verre de vin 12,5cl ou soft 25cl)*

Valable uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU 17€90

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Valable midi et soir, du lundi au vendredi (à l'exception des vendredis soirs), hors jours fériés

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU 22€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Valable 7 jours sur 7

Au choix dans le Menu Brasserie

MENU ENFANT 10€

(-12 ans)

CHEESEBURGER
ou AIGUILLETES DE POULET PANÉES ET FRITES

+ GLACE /SORBET 2 BOULES

(crème fouettée vanillée, biscuit cacaoté, sauce chocolat)

ou YAOURT À BOIRE À LA VANILLE

+ 1 BOISSON SOFT AU CHOIX

Brasserie

DU PASINO

MENU BRASSERIE

ENTRÉES

Caviar d'aubergines et burratina, crevettes tempura et basilic frais

Tartare de bœuf au couteau et salicorne, pommes frites et sauce yaourt

Jambon Serrano, houmous et olives au citron confit

Veggie bowl, edamame, falafel, coriandre, épeautre et cacahuète

PLATS

Saumon à la plancha, asperges et aubergines confites, sauce acidulée

Risotto Carnaroli, hareng fumé, asperges et artichauts, copeaux de Meulh Normande

Pilon et haut de cuisse de poulet fermier Normand frit, fromage frais et frites généreuses, salade croquante de brocolis

Salade poulet façon césar et copeaux de parmigiano

Cheeseburger : steak Angus, compotée d'oignons, double cheddar, roquette et ketchup, moutarde, frites généreuses et salade mêlée

Magret de canard frotté au poivre servi rose, sirop d'érable et citron vert, frites de patate douce

Faux-filet grillé à l'ail et au thym, purée de pommes de terre, sauce au poivre

DESSERTS

Crème caramel, madeleine au beurre

Tarte fine aux pommes à la Normande

Tiramisu café et amaretto

Panacotta vanille, marmelade de mangue et passion

Crème glacée à la vanille et son topping de biscuit cacaoté, crème fouetté vanillé



Brasserie

DU PASINO

VINS

BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
Chardonnay Val de Loire IGP, Les Hauts de la Gousselinère	4,50€	21€
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC, Les Donelières	-	26€
Chardonnay IGP Naturalys, G. Bertrand Bio	6€	28€
Bourgogne Aligoté AOC, André Ducal	-	28€
Macon Villages AOC, Les Emalières	6,50€	30€
Chablis AOC, J. Moreau	-	44€
Sauternes AOC, Lafleur Mallet	8,50€	39€

ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
Côte du Rhône AOC, Les Magerans	4,50€	23€
Mercurey AOP, Domaine Voarick	-	43€
Gamay IGP, Désiré François	3,50€	19€
Chinon AOC, Les terroirs Rabelaisiens	-	28€
Merlot Naturalys IGP, Gérard Bertrand Bio	6,50€	28€
Graves AOP, Grabas	6,00€	26€
Haut-Médoc AOC, Château Lieujean, Cru Bourgeois	-	39€
Brouilly AOC, Chapelle de Venenge	-	30€

ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
Languedoc IGP, Grain de Soleil	3,50€	19€
Coteaux Varois en Provence AOP, Château de l'Escarelle	-	32€
Grenache Naturalys IGP, Gérard Bertrand Bio	6,50€	28€

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CARTE DES VINS

Brasserie

DU PASINO

BOISSONS

APÉRITIFS

Apéritif maison - 12cl	4,50€
Kir vin blanc - 12cl	4,00€
Kir royal "Champagne" - 12cl	9,50€
Coupe de Jacquard - 12cl	9,50€
Coupe de Prosecco - 12cl	6,00€
Aperol Spritz - 14cl	9,50€
Parfum des sens - 12cl	9,50€
Martini, Campari, Suze - 4cl	4,00€
Ricard - 2cl	2,80€
Americano - 8cl	6,50€
Porto, Pommeau, Muscat - 6cl	4,00€

BOUTEILLES CHAMPAGNES

Jacquart Brut Mosaïque - 75cl	58,00€
Laurent Perrier Brut - 75cl	78,00€
Jacquart Rosé Mosaïque - 75cl	79,00€
Laurent Perrier Rosé - 75cl	99,00€

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
Heineken	3,90 €	7,50€
Bouteilles		33cl
Heineken		5,50€
Edelweiss		5,50€
Desperados, Pelforth brune		5,50€
Bière fermière Normande		5,50€
Northmean		
Heineken 00		4,50€

JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus de fruits - 20cl Orange, ananas, pamplemousse rose, abricot, pomme, banane, tomate	3,50€
Orangina - 25cl	3,50€
Fuze Tea Pêche- 25cl	3,70€
Sprite - 33cl	4,00€
Schweppes Indian Tonic - 25cl	3,50€
Coca-Cola / Zéro - 33cl	4,00€
Red Bull - 25cl	6,00€
Vittel - 25cl	2,80€
Vittel - 50cl	4,50€
Vittel - 100cl	5,90€
Perrier - 33cl	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	1,90€
Café long / américain	2,10€
Double Espresso	3,50€
Cappuccino	3,10€
Café crème / Décaféiné crème	2,00€
Petit	
Grand	
Thés	2,70€
Nature, Earl Grey, fruits rouges, vanille, vert à la menthe	
Infusions	2,50€
Verveine, Tilleul	
Irish Coffee	9,50€

CARTE DES BOISSONS

Brasserie

DU PASINO

BOISSONS

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito - 28cl Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda	9,00€
Piña Colada - 22cl Rhum, crème de coco, jus d'ananas	9,00€
Ti Punch - 8cl Rhum, sucre de canne, citron vert	8,00€
Planteur Punch - 22cl Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	9,00€
Gin Fizz - 22cl Gin, sucre de canne, jus de citron, soda	8,50€
Bloody Mary - 22cl Vodka, jus de citron, jus de tomate	9,00€
Tequila Sunrise - 22cl Gin, sucre de canne, jus de citron, soda	8,50€
Magarita - 10cl Tequila, triple sec, jus de citron	9,00€
Parfum des Sens - 12cl Strop de violette, Soho, Champagne Jacquart	9,50€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - 28cl Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda	7,00€
Fraîcheur des Sens - 22cl Jus de banane, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	7,00€
Virgin Colada - 22cl Crème de coco, jus d'ananas	7,00€

ALCOOLS 4CL

Whisky William Lawson	7,50€
Whisky J&B, Jameson	8,00€
Whisky Jack Daniel's	8,50€
Whisky Chivas, Glenfiddich	9,00€
Whisky Lagavulin, Talisker	9,50€
Whisky NikkaDays (Japon)	8,50€
Rhum Bacardi Carta Bianca	8,00€
Rhum Bacardi 4 ans	9,00€
Rhum Bacardi 8 ans	10,00€
Gin Bombay Original	7,50€
Gin Bombay Sapphire	9,00€
Tequila Camino Réal	7,50€
Vodka Eristoff	7,50€
Vodka Absolut	9,00€
Accompagnement Red Bull (25cl) Supplément	6,00€
Cognac Otard VS	8,00€
Cognac Remy Martin VSOP	10,00€
Cognac Remy Martin XO	11,50€
Armagnac Clefs des Ducs VSOP	9,00€
Armagnac Clefs des Ducs VS ***	8,00€
Calvados Busnel VSOP - Vielle réserve	8,00€
Calvados Busnel Hors d'Âge	9,00€
Eaux de vie, framboise, mirabelle, poire	8,00€
Liqueur Bailey's, Malibu, Soho	8,00€
Get 27 / 31	8,00€

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

GRAND CASINO DU HAVRE, SAS, 150.000 €, Place Jules Ferry 76600 Le Havre, 443 023 916 RCS LE HAVRE.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CARTE DES BOISSONS