

LES APÉRITIFS

Américano maison ^(15 cl)	8.50
Ricard ^(3 cl)	3.80
Martini Rouge, Blanc, Dry, Rosato, Fiero ^(5 cl)	3.80
Martini Prosecco ^(12,5 cl)	7.00
Pisang ^(5 cl)	6.50
Malibu ^(5 cl)	6.50
Soho ^(5 cl)	6.50
Passoa ^(5 cl)	6.50
Suze ^(5 cl)	3.90
Porto rouge, blanc ^(5 cl)	3.80
Gin Bombay original ^(5 cl)	6.50
Gin Bombay Sapphire ^(5 cl)	8.50
Téquila ^(5 cl)	7.00
Kir vin blanc ^(12 cl)	4.20
Kir royal ^(12 cl)	9.00
Kir oriental ^(12 cl)	6.50
Picon vin blanc ^(14 cl)	4.50
Picon bière ^(25 cl)	4.90
Bacardi ^(5 cl)	6.50
Rhum Don Papa ^(5 cl)	12.00
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva ^(5 cl)	14.00
Rhum Angostura 1919 ^(5 cl)	14.00
Vodka Eristoff ^(5 cl)	6.50
Vodka Red Bull ^(5 cl)	10.00
Vodka Grey Goose ^(5 cl)	10.00

LES WHISKIES ^(5 cl)

BLENDED

William Lawson's	6.50
J&B	7.50
Chivas Regal - 12 ans d'âge	8.50
Jameson	7.50
Jack Daniel's	8.50
Jack Daniel's Honey	9.00
SINGLE MALT	
Aberlour - 10 ans d'âge	9.00
Glenfiddich - 12 ans d'âge	9.50
Nikka From The Barrel	12.00

LES CHAMPAGNES

Jacquart brut mosaïque	12 cl	75 cl	9.00	50.00
Jacquart brut rosé mosaïque			10.00	58.00
Laurent Perrier brut			11.00	65.00

LES BIÈRES PRESSION

Heineken	15 cl	25 cl	50 cl	1.80	3.40	6.80
Affligem				2.20	4.00	8.00
Affligem fruits rouges					4.20	8.40
Tripel Karmeliet					4.60	9.20
Bière du mois					4.40	

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	25 cl	33 cl	3.00	3.90
Fuze Tea			3.00	
Sprite			3.00	
Fanta Orange			3.00	
Orangina			3.80	
Tropico tropical			3.80	
Schweppes, Schweppes Agrumes			3.80	
Red Bull			4.80	

LES JUS DE FRUITS ^(25 cl)

Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Orange, Fraise, Pamplemousse, Raisin	3.60
--	------

Supplément de sirop

Accompagnement alcool	0.60
-----------------------	------

LES EAUX	20 cl	25 cl	33 cl	50 cl	1 L
Villers plate	1.80			2.80	3.80
Villers gazeuse				2.80	3.80
Vittel		2.30			4.00
Perrier			3.30		
San Pellegrino					4.00

LES LIQUEURS ET DIGESTIFS ^(5 cl)

Armagnac	8.00
Calvados	8.00
L'Eau de Vie (Poire Williams)	7.00
Amaretto	6.60
Baileys	6.60
Genièvre de Houlle	6.60
Cognac	8.00
Grand Marnier	7.40
Mandarine Impériale	7.20
Cointreau	7.40
Get 27	6.60
Get 31	6.90
Saint Germain	12.00
Limoncello	6.60
Cachaça	8.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné expresso, noisette	1.80
Café allongé	1.80
Double expresso, Double décaféiné	3.20
Grand Crème	3.60
Cappuccino mousse de lait	3.60
Cappuccino chantilly	3.80
Chocolat	3.00
Irish Coffee	8.50
Thés (Menthe, Earl Grey, Fruits Rouges, Citron, Vanille)	2.80
Infusions	2.80

HORAIRES DE LA BRASSERIE
Tous les jours de 12h à 14h (jusqu'à 14h30 le dimanche)
et de 19h à 22h30 (jusqu'à 23h00 le vendredi et le samedi)

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ
www.casino-saintamand.partouche.com

 [casinostamand](#)  [pasinostamand](#)

 [casinostamand](#)  [pasinostamand](#)

LA BRASSERIE DU



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

LES PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries Chorizo, rosette, serrano, terrine de campagne, jambon blanc	15.00	Fromages Mimolette, camembert, emmental, brie, duo de carottes croquantes, fromage aux herbes	15.00
Planche mixte (charcuteries et fromages) : supplément 3.00			

LES ENTRÉES

Ceviche de daurade coryphène **11.00**
Et son rouleau de printemps aux petits légumes

Poulpe aux herbes fraîches **11.00**
Houmous à la betterave, tortillas à la tomate

Foie gras de canard « Maison » * **17.00**
Tartare de fraises au basilic, réduction de vinaigre balsamique

Carpaccio de bœuf Charolais **12.00**
Crèmeux de grana padano, duo d'olives

Mozzarella Di Bufala **12.50**
Tomates cœur de bœuf et tomates ananas

LES SALADES

Salade César **11.00 16.00**
Salade mêlée, filets de poulet panés, tomates, parmigiano, croûtons, Œuf dur, sauce à l'anchois et ciboulette

Salade du Chef **10.00 15.00**
Salade, tomates, betteraves, jambon de Serrano, concombre, œuf dur, Vinaigrette framboise

LES VIANDES

Pavé de rumsteak charolais VBF (+/- 220 grs) * **19.00**
Sauce au poivre, pommes frites, salade verte

Suprême de poulet jaune **16.50**
Abricot romarin, tarte tatin méditerranéenne, trio de tomates rôties

Tournedos de pintade **15.00**
Farci aux tomates moelleuses, crèmeux de petits pois, Menthe citronnée

Tartare de bœuf charolais VBF (haché au couteau) **16.00**
Assaisonné de câpres, oignons, cornichons, ciboulette, Pommes frites

Côte à l'os de cochon sauce barbecue (+/- 500 grs) * **23.00**
Pommes de terre grenailles confites et ses petits légumes de saison

Faux filet de bœuf VBF (+/- 200 grs) **17.00**
Sauce marchand de vin, pomme de terre au four

LES POISSONS

Filet de daurade royale **16.00**
Tronçon de céleri aux agrumes, pommes de terre grenailles

Dos de merlu rôti **15.00**
Caponata chaude et sa petite gaufre à la tomate

SAUCES AU CHOIX

Barbecue - échalotes - poivre - marchand de vin - abricot romarin

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Poêlée de légumes 3.00 - Assiette de frites 3.00 - Salade mêlée 2.50

LES BURGERS

Accompagnés de salade et de frites

Black Burger de volaille panée **15.00**
Sauce poivre, salade, tomates, oignons rouges

Burger de bœuf (+/- 180 grs) * **18.00**
Sauce cocktail, chèvre miel, salade, tomates, oignons rouges frits

LES PÂTES

Fusilloni au pesto **14.00**
Jambon de serrano, mozzarella Di Bufala

Nouilles à la thaïlandaise **12.00**
Légumes wok, poulet frit, coriandre

LES PIZZAS

Margherita **11.00**
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires

Royale **13.00**
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires

Quatre fromages **13.50**
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, bûche de chèvre, Gorgonzola, grana padano

Saumon fumé **14.00**
Crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, bûche de chèvre, mozzarella

Serrano **12.00**
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires, roquette, serrano, vinaigrette au miel

LE MENU ENFANT OFFERT

Steak haché ou Aiguillettes de poulet ou Jambon blanc

+ Pommes Frites ou Fusilloni

+ Coupe de glace

Menu offert jusqu'à 8 ans

(pour tout repas adulte consommé),

De 9 à 12 ans : Menu à 8.50

ASSIETTE DE FROMAGES

Trio de fromages **7.00**
Selon marché, salade gourmande

LES DESSERTS

Sélection des desserts du jour **8.00**

Café gourmand * **8.50**
Crème brûlée vanille, macaron, moelleux chocolat, verrine fruits rouges

LES GLACES

Dame blanche ou noire **7.50**
Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, Amandes effilées et chantilly

Colonel **7.00**
Sorbet citron vert arrosé de vodka

Café ou chocolat Liégeois **7.00**
Glace café (ou chocolat), glace vanille, sauce café (ou chocolat), chantilly

Coupe à composer (avec ou sans chantilly) **La Boule 2.00**
Glaces :
Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, spéculoos, praliné

Sorbets :
Citron vert, pomme verte, cassis, mangue, fraise, framboise

LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi
(Hors jours fériés et veilles de fêtes)

Menu à 12.90

Plat + Boisson

Menu à 16.90

Entrée + Plat + Boisson
ou Plat + Dessert ou Fromages + Boisson

Menu à 19.90

Entrée + Plat +
Dessert ou Fromages + Boisson

Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé
ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

COCKTAILS SANS ALCOOL (18 cl) **6.00**

Le Coquin des Îles
Jus de fruits de la passion, jus d'orange, nectar de fraise

Le Bora Bora
Ananas, jus de fruits exotiques, jus de citron et grenadine

Le Virgin Mojito
Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse

Le Roméo et Juliette (40 cl) **COCKTAIL POUR 2** **10.00**
Jus d'ananas, jus exotique, lait de coco, nectar de banane, sirop de fraise

MOJITOS (33cl)

Classique **8.50**
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse

Passion ou Fraise **9.00**
Rhum, menthe fraîche, passion ou fraise, sucre, jus de citron, eau gazeuse

Royal **10.00**
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, champenoise

COCKTAILS (18 cl) **8.50**

Le Paz
Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi

Cosmopolitan
Vodka, Cointreau, jus de citron et de cranberry

Cuba Libre
Rhum blanc, citron vert, Coca-Cola

Blue Hawaiian
Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco

French
Sucre de canne, Gin, citron vert, champenoise

Blue Ocean
Vodka, pamplemousse, Curacao

Pina Colada
Crème de coco, Rhum blanc, jus d'ananas

Margarita
Téquila, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne

Sex on the beach
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, citron, sirop de fraise

Spritz
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

French Rosato
Martini Rosato, sirop de framboise, méthode champenoise, eau gazeuse

Orgasme **9.00**
Baileys, chantilly, lait, liqueur Amaretto, Vodka

Bonnie and Clyde (40 cl) **COCKTAIL POUR 2** **18.00**
Grand Marnier, jus d'ananas, jus de pomme, Malibu coco, nectar d'abricot, sirop de grenadine, Soho, Vodka, Gin

* Supplément de 5 € avec les Formules Hôtel.

Carte conçue et réalisée par Mouhssine Mehaidra, son sous-chef Jérôme Turcke, ainsi que leur équipe.

Volontairement, nous ne salons pas nos frites. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

Prix net TTC en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.