

BIENVENUE À LA BRASSERIE DU CASINO DE ROYAT DANS UNE AMBIANCE UNIQUE.

Découvrez une offre adaptée aux envies de chacun, des boissons chaudes pour une petite pause, des pâtisseries pour le goûter, des planches pour les gourmands ou encore des cocktails pour l'apéritif.

Une brasserie conviviale et accessible à tous, même aux enfants.

Le bar est ouvert 7/7 de 10h à 2h00
3h les vendredis et samedis.

Le service restauration est ouvert 7/7 de 12h à 14h et de 19h à 23h, minuit les vendredis et samedis.

**UNE OFFRE SNACKING
EST DISPONIBLE
À TOUTE HEURE.**

LES APÉRITIFS

SANGRIA MAISON 17cl	4.50€
KIR 10cl	3.10€
APÉRITIF ANISÉ 4cl	3.60€
MOMIE 2cl	2.10€
WHISKY WILLIAM LAWSON'S 4cl	5.60€
BABY 2cl	3.10€
MARTINI BLANC OU ROUGE OU ROSÉ 6cl	4.10€
SUZE 4cl	4.10€
PORTO OU MUSCAT 6cl	4.50€
CAMPARI 6cl	4.10€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12cl	3.50€

LES BULLES

10cl

LA COUPE CHAMPAGNE Jacquart	7€
LA COUPE DE COMTE DE RIBEAUCOURT	3.50€
CHAMPAGNES BOUTEILLE	75cl
JACQUART	45€
BOLLINGER SPÉCIALE CUVÉE	59€

BOISSONS CHAUDES

ET FROIDES

EXPRESSO	1.50€
EXPRESSO NOISETTE	1.60€
DOUBLE EXPRESSO	2.60€
DOUBLE EXPRESSO CRÈME	3€
DÉCA	1.50€
CHOCOLAT	2.80€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS chantilly	3.10€
CAPPUCCINO	3€
LAIT CHAUD / FROID	2€
LAIT + SIROP	2.20€

INFUSIONS

2,70€

THÉ, VERVEINE, VERVEINE MENTHE

SODAS

LIMONADE 25cl	3€
ORANGINA 25cl	3€
SCHWEPES TONIC, LEMON OU AGRUM 25cl	3€
FUZE TEA 25cl	3€
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZÉRO 33cl	3€
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25cl Orange, ananas, pomme, pamplemousse, abricot, tomate	3€
RED BULL 25cl	4.50€

EAUX MINÉRALES

VITTEL 25cl, PERRIER 33cl	3€
SAN PELLEGRINO 1l, VITTEL 1l	4.40€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	3.20€	6€
PANACHÉ	3.20€	
PICON BIÈRE	4.10€	7.50€
AFFLIGEM	3.60€	7€

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
PELFORTH BRUNE	4.10€
DESPERADOS	5€
HEINEKEN 0.0 sans alcool	4.10€
EDELWEISS Blanche	5.20€

WHISKIES

	2cl	4cl
WILLIAM LAWSON'S	3.10€	5.60€
CHIVAS		7.10€
JACK DANIEL'S		7.10€
JACK DANIEL'S HONEY		7.10€
JAMESON		7.10€

ACCOMPAGNEMENTS

Sodas, eau, jus de fruits	0.70€
---------------------------	-------

DIGESTIFS - ALCOOLS

	4cl
EAU DE VIE	6,00€
Poire, framboise, mirabelle	
ARMAGNAC / COGNAC	5.60€
BAILEY'S	6€
CALVADOS / COINTREAU	5.60€
GET 27 OU 31 5cl	5.60€
GRAND MARNIER	5.60€
MALIBU, MANZANA ET PASSOA 5cl	5.60€
RHUM BACARDI BLANC	5.10€
CACHAÇA	5.10€
RHUM BACARDI GOLD, BACARDI OAKHEART	6.20€
GIN BOMBAY ORIGINAL	5.10€
GIN BOMBAY SAPHIR	6.20€
VODKA GREY GOOSE	7.10€
VODKA ERISTOFF	5.10€
TEQUILA	5.60€

ACCOMPAGNEMENTS

Sodas, jus de fruits, eau	0.70€
---------------------------	-------

COCKTAILS SANS ALCOOL

20cl

VIRGIN MOJITO

5€

Citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne

VIRGIN SPRITZ

5€

Eau gazeuse, sirop orange Spritz

VIRGIN COLADA

5€

Mix fruit coco, sirop saveur rhum, ananas

COCKTAILS AVEC ALCOOL

LES CLASSIQUES

7.10€

MARTINI AMERICANO

Martini rouge, Campari et eau gazeuse

BACARDI MOJITO

Rhum Bacardi, citron, eau gazeuse, mojito mint et menthe

BACARDI CUBA LIBRE

Rhum Bacardi Carta Oro, Coca cola et citron vert

PINA COLADA

Mix fruit coco, rhum Bacardi, jus d'ananas

SPRITZ

Eau gazeuse, sirop orange Spritz, Aperol, Prosecco



LE VIN

BLANC

MELLEUX

Domaine des Persenades, Côtes de Gascogne IGP

Situé au cœur de l'Armagnac, le vignoble du Domaine des Persenades, familial depuis 1650, couvre les plateaux sablonneux de la Ténarèze qui confèrent aux vins leur typicité.

Les arômes de mangue et de citron vert de ce vin vous font voyager sans prévenir !

5€ 20€

VALLÉE DU RHÔNE / VIOGNIER

Nicolas Père et fils, Côtes du Rhône AOP

Il aura fallu 10 ans à parcourir les vignobles du sud pour que François-Xavier flaire cette évidence, ce désir de partager sa passion avec le plus grand nombre. Nul besoin d'être un consommateur éclairé pour apprécier leurs bonnes bouteilles et les partager.

Une farandole de cépages donnant un vin d'une gourmandise inouïe !

18€

MUSCADET

Famille Lebas, Muscadet de Sèvre et Maine AOP

Viticulteur de père en fils depuis 1789. A la Haie Trois Sous, la vigne est une histoire de famille et de passion.

Un vin vibrant, parfait pour submerger coquillages & crustacés !

3€ 1/2 8€ 17€

LANGUEDOC BLANC

Vignobles Coulet, Languedoc AOP

La famille Coulet est présente depuis 5 générations dans la vallée de la Buèges. Ils cultivent 15 hectares de vignoble sur les côteaux de la montagne de la Séranne ! C'est un grand terroir pour l'élaboration de grands vins, car ces terres sont entre autres pauvres, drainantes et assez minérales.

Un vin délicat, souple et équilibré, une finesse inattendue !

19€

ROSÉ

CÔTE DE PROVENCE BARBEBELLE

Domaine Barbebelle, Côteaux d'Aix en Provence AOP

Des terres cultivées en leur temps par les Romains, une bastide typique plusieurs fois centenaire, 45 hectares de vignes installées au sein d'une nature sauvegardée et authentique de 300 hectares : bienvenue au Château Barbebelle, l'un des plus vieux domaines viticoles du Pays Aixois !

Idéal pour fleurir vos papilles !

19€

CABERNET D'ANJOU ROSÉ

Domaine Merceron Martin, Cabernet D'Anjou

C'est en 2011 qu'Emmanuel et Olivier s'associent pour créer le Domaine Merceron-Martin. Les deux jeunes vigneronns unissent leurs savoir-faire dans le but de faire découvrir leur terroir à travers les vins qu'ils produisent.

Un Rosé Saumoné fruité et gourmand !

5€ 17€

CÔTES DE PROVENCE PORTANIÈRE

 25€

Le domaine viticole de la Portanière produit des Côtes de Provence rosé reconnu parmi les références de la région. L'ensoleillement, la pluviométrie et le vent offrent au domaine viticole des conditions particulièrement favorables pour la culture de la vigne

Aromatique et rafraichissant pour accompagner vos belles soirées !

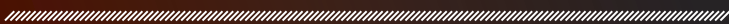
QUARTZ ROSÉ

 3€  1/2 8€

Domaine de la Conseillère, Vin de France

Situé aux abords du village de Montagnac, en plein de cœur du Languedoc Roussillon, le domaine de la famille Virieu travaille ses vignes avec passion et dynamisme. Sans relâche il innove et fait ressortir la beauté du Languedoc dans sa production.

Vif et agréable, aux subtils arômes de fruits rouges frais !



ROUGES

CHÂTEAU SAUVAGE BORDEAUX

 22€

Aurélia et Frédéric Caumont, propriétaires depuis le début de l'année 2015. Frédéric s'occupe aujourd'hui de la vigne, avec notamment un travail en accord avec la biodiversité. Aurélia s'affaire quant à elle au chai pour élaborer des vins tout en rondeur et en fruité, s'inscrivant dans un mode de consommation convivial.

De la rondeur, du plaisir et du partage !

BOURGUEIL ROUGE

 21€

Domaine des Ouches, Bourgueil AOP

Thomas et Denis Gambier ont sélectionné ce vin sur leurs terroirs de graviers. Ce Bourgueil se distingue par son côté gourmand, ses arômes intenses de fruits rouges et sa structure soyeuse.

Gourmand, Gourmand, Gourmand, Gourmand, Gourmand !

BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR

 25€

Domaine Talmard Gerald, Bourgogne AOP

Exploité aujourd'hui par Gérald Talmard. L'intervention sur les vignes est orientée par le cycle naturel du raisin vers une bonne maturité.

Toute la magie bourguignonne en une cuvée !

MOUTON CADET

 25€

Domaine de Rotchild

Les vignes sont cultivées depuis plus de 30 ans. Le vignoble est regroupé autour du domaine sur un terroir unique avec ses cailloux chauffés par le soleil favorisant ainsi la maturité et la concentration des raisins.

Vin concentré et harmonieux représentatif d'une appellation reine de la région !

PINOT NOIR

 3€  1/2 8€

Domaine de la Conseillère Pays D'oc IGP

Situé aux abords du village de Montagnac, en plein de cœur du Languedoc Roussillon le domaine de la famille Virieu travaille ses vignes avec passion et dynamisme. Sans relâche, il innove et fait ressortir la beauté du Languedoc dans sa production.

Superbe rondeur, subtile arôme de griotte et de rose !

CÔTES DE BOURG ROUGE

 5€  19€

Château la Gravière, Côtes de Bourg AOP

Le Château la Gravière, un nom qui fleure bon la Gironde en pays gascon, bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Bourg. Il fait partie de la lignée des grands Bordeaux de Côtes.

Nez fruité, un vin rond et charnu, indice d'une gourmandise !