

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert **ou Entrée + plat du jour 21€**

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— MENU DÉCOUVERTE —

45€ DONT 5€ DE JETONS, UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Entrée, plat et dessert au choix

Prix net

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

— NOS ENTRÉES —
STARTERS

Saumon fumé d'Écosse, rémoulade de radis noir 19€
Smoked salmon from Scotland, black radish in remoulade dressing

**Composée de tomates Marmande et mozzarella
au pistou, bouquet de roquette** 16€
Assortment of tomatoes Marmande, Mozzarella cheese with pesto, arugula

Salade Niçoise du 3.14 Casino à la ventrèche de thon . . 18€
The 3.14 Casino «Niçoise» salad with tuna

**Rosace de melon et Brésaola,
figue fraîche de pays rôtie** 16€
Melon with Bresaola, roasted fig



Chers clients,

Payez avec vos EUROS PLAYERS et
bénéficiez d'une réduction de

10%

sur l'ensemble de la carte

— NOS PLATS —

Penne al' Arrabbiata. 14€
Penne with Arrabbiata sauce

**Filet de loup bio poêlé au pistou,
confit de fenouil à la badiane** 22€
Organic sea bass fillet with pesto, candied fennel with star anise

**Filet de boeuf simplement poêlé,
échalote confite au vin rouge** 32€
Beef fillet, candied shallots with red wine

Tartare de boeuf préparé par nos soins 18€
Homemade beef tartar

— SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT —

Frites de pommes de terre maison. 7€
Homemade potatoe fries

Ratatouille fraîche de légumes 7€
Fresh ratatouille

Salade verte 7€
Lettuce

— NOS DESSERTS —

SANS GLUTEN

Galet citron bergamote et framboise 8€

Lemon and bergamot pebble, raspberry and mint

Tong au chocolat au lait praliné 8€

Hazelnut milk chocolate «flip-flop»

Tiramisu fraise, thé vert et basilic 8€

Strawberry and basil tiramisu, infused with green tea

Assiette de fruits 10€

Fruit plate

Glaces et sorbets 8€

Ice cream and sorbet

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Liste des allergènes disponibles sur demande / allergens list available on demand

Prix net

APÉRITIFS

APÉRITIFS

Champagnes

| | Coupe 13cl | Bt 75cl |
|--|------------|---------|
| Jacquart Brut Mosaïque | 10€ | 49€ |
| <i>Jacquart Brut Mosaïque</i> | | |
| Jacquart Mosaïque Rosé | 12€ | 69€ |
| <i>Jacquart Mosaïque Rosé</i> | | |
| Kir Royal (pêche ou cassis) | 12€ | |
| <i>Kir Royal (peach or blackcurrant)</i> | | |
| Laurent Perrier brut | | 90€ |
| <i>Laurent Perrier Brut</i> | | |
| Laurent Perrier rosé | | 120€ |
| <i>Laurent Perrier Rosé</i> | | |

Vermouth, Amer^{5cl} et Anis^{5cl}

Vermouth, Bitter and Anis

| | |
|---|----|
| Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Prosecco bio, Fiero, Rosato | 5€ |
| <i>Martini Rosso, Bianco, Rosato, Organic Prosecco, Bitter, Rosato</i> | |
| Pastis 51, Ricard | 4€ |
| <i>Pastis 51, Ricard</i> | |

Softs

Soft drink

| Eaux minérales | Bt 25cl | Bt 50cl | Bt 1L |
|--|---------|---------------------------|-------|
| Perrier 33cl | 4€ | | |
| <i>Perrier</i> | | | |
| Vittel, San Pellegrino | 3,5€ | 5€ | 8€ |
| <i>Vittel, San Pellegrino</i> | | | |
| | | (bouteilles 20, 25, 33cl) | |
| | | (bottle 20, 25, 33cl) | |
| Coca-Cola, Coca-Cola zéro | | | 4€ |
| <i>Coke, zero coke</i> | | | |
| Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon | | | 4€ |
| <i>Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon</i> | | | |
| San Bitter (10cl) / San Bitter (10cl) | | | 4€ |
| Red bull (boisson énergisante 25cl) / Red bull (energetic drinks) | | | 5€ |
| Jus de fruits (25cl) / Fruits juice (25cl) | | | 4€ |
| Fruits pressés / Pressed fruits | | | 5€ |

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation

CARTE DES VINS (MACHINES À SOUS)

WINE LIST (SLOT MACHINE)

Vins Rosés / *Rosé Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

| | | | |
|---|----|-------------|-----|
| Naturalys | 4€ | | 28€ |
| <i>Pays d'Oc, 2019 BVO</i> | | | |
| Domaine des Aspras, cuvée «les 3 frères» | 8€ | | 32€ |
| <i>Côtes de Provence, AOC 2019 BVO</i> | | | |
| Bandol Restanques du Moulin | 8€ | ... 22€ ... | 36€ |
| <i>AOC 2019</i> | | | |

Les Blancs / *White Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

| | | | |
|-------------------------------------|----|-------------|-----|
| Naturalys | 4€ | | 28€ |
| <i>Pays d'Oc, 2017 BVO</i> | | | |
| XVIII Saint Luc | 8€ | | 30€ |
| <i>Côtes de Gascogne IGP 2017</i> | | | |
| Réserve Chablis | 9€ | ... 24€ ... | 38€ |
| <i>Bourgogne, AOC 2017</i> | | | |
| Sancerre la Vivandière | 9€ | | 40€ |
| <i>Loire AOC 2017</i> | | | |

Les Rouges / *Red Wines* 13cl 37,5cl Bt75cl

| | | | |
|--|----|-------|-----|
| Naturalys | 4€ | | 28€ |
| <i>Pays d'Oc, 2019 BVO</i> | | | |
| Château Beaumel, Grande Réserve | 4€ | | 28€ |
| <i>Côte de Provence, AOP 2014</i> | | | |
| Saumur Champigny «Les Valengenets» | 8€ | | 30€ |
| <i>Loire, AOC 2016</i> | | | |
| Pinot Noir | 7€ | | 32€ |
| <i>Bourgogne, AOP 2018</i> | | | |
| Vieux Truffier Réserve | 7€ | | 32€ |
| <i>Côtes du Rhone, AOC 2017 BVO</i> | | | |
| Château de Lussac, cuvée Bellevue | 8€ | | 38€ |
| <i>Saint Emilion, AOC 2016</i> | | | |
| Castillero del Diablo, Cabernet Sauvignon | 9€ | | 40€ |
| <i>Chili 2016</i> | | | |

Prix net

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

Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation