

# Le Bistrot *Gourmand*

Régalez vos papilles le dimanche, lundi et jours de fête de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Le vendredi et veilles de fête de 12h à 14h et de 19h30 à 23h.  
Le samedi de 19h30 à 23h. **Fermé le mardi, le mercredi et jeudi toute la journée ainsi que le samedi midi.**

## ----- À PARTAGER -----

Nos planches sont proposées tous les jours

Planche de jambon Serrano.....	10.00€
Planche de brebis et confiture de cerise noire.....	10.00€
Assiette de chorizo ibérique.....	8,00€
Pizza à la truffe d'été, jambon Serrano, roquette et parmesan.....	24.00€

## ----- LES INCONTOURNABLES ET LES SALADES -----

Nos plats sont proposés tous les jours

Fricassée de Homard bleu et ris de veau.....	35,00€
Bavette Angus à la plancha, pommes frites, salade, sauce au poivre ou au roquefort.....	18.00€
Entrecôte Simmental à la plancha, pommes frites, salade, sauce au poivre ou au roquefort.....	20.00€
Confit de canard pommes de terre cuit à la graisse de canard.....	18.00€
Salade du BG ( tomates, terrine de saumon maison, crevettes sauvages, salicorne, abricots, sauce au yaourt grec ).....	17.00€
Salade de tomates saveur d'antan, oignons rouges, ciboulette et jambon blanc cuit au torchon.....	13.00€
Salade fraîcheur ( asperges vertes, salade, pomelos, avocats, tomates ).....	14.00€

## --- FORMULE DU BG ---

Chaque jour de la semaine, un nouveau plat ! Le lundi et vendredi – Uniquement le midi (hors jours fériés)

Un plat à 13,90€

OU

Plat + Dessert à 16.00€

PRIX NETS TTC – FORMULE A 13,90€ HORS BOISSONS – FORMULES A 16,00€ HORS BOISSONS

## ----- MENU DU BG -----

Servi le lundi, dimanche et jours fériés, midi et soir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 24,90€ **OU** Entrée + Plat + Dessert à 29,90€ + 2€ de jetons offerts\*

**Ou choisissez vos mets à la carte !**

**Entrées à la carte à 10,00€**

Jambon cru, figues fraîches, crevettes sauvages grillées aux baies roses **OU** Melon charentais, viande de grison, parmesan et pistaches grillées  
**OU** Carpaccio de faux filet de bœuf sauce caesar et roquette **OU** Tomate mozza déstructurée comme une île flottante

**Plats à carte à 19.00€**

Filet de bar poêlé, aubergine confite, abricot rôti au romarin **OU** Pavé de thon mi-cuit, sauce thaï, salade croquante  
**OU** Tartare de bœuf, pommes frites, salade **OU** Demi-magret de canard aux pêches, jus de canard réduit

**Desserts à la carte et Assiette de Fromages AOP à 8,00€**

Panna cotta à la mangue, mousse mango **OU** Pêches pochées au rosé et framboises **OU** Salade de fruits frais à la vanille de bourbon **OU** Tarte sablée aux framboises

PRIX NETS TTC – HORS BOISSONS

**EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS – BOUTEILLE 75 CL : Vin rouge AOP Chinon 2017** Les Caves Angelliaume (12,5%) - 27€ / **Vin blanc IGP Côtes de Gascogne 2018** Domaine Tariquet (11,5%)- 28€  
**Vin rosé AOP Côtes de Provence 2018** (13%)-28€ Domaine les Valentines / **Vin blanc AOC Sancerre 2017** La Vivandière (12%)- 36€  
**Vin rouge AOP Château Le Calicé 2014** Saint Emilion Grand Cru (13,5%)- 44€

PRIX NETS TTC – FORMULES 13,90€, 16,00€ ET MENUS 24,90€, 29,90€ HORS BOISSONS

\*Jetons immatériels remis sous la forme de crédits promotionnels portés en compte sur le support, ticket ou carte, choisi par le casino à sa seule discrétion. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise et exclusivement valables sur les machines à sous compatibles. L'accès à notre établissement est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeux. Sur présentation de votre pièce d'identité en cours de validité ou de votre carte Players Plus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.