

T O U T E L ' A N N E E

Y e a r r o u n d

E N T R E E S

Saumon fumé Norvégien,

Petites galettes de blé noir, pot de crème fraîche

Smoked Norwegian salmon, black wheat flour crepes served with a pot sour cream

16,50 €

Le Foie gras de canard,

Cuit en terrine, accompagnée de chutney de mangue, petite brioche dorée

Duck foie gras with mango chutney and golden brioche roll

18,50 €



Bouquet de haricots verts,

Saumon fumé, crevettes au citron confit, œuf poché à la crème d'aneth

Smoked salmon salad, with steam prawns cooked, foie gras

13,00 €

P L A T S

Le tartare de bœuf (180 gr),

Préparé par nos soins selon votre goût, grosses frites à l'ancienne

Steak tartar (6,5 oz), prepared according to your taste, large country-style French fries

18,00 €

Filet de bar

Braisé au champagne « Fouquet's », jeunes épinards au beurre salé

Sea bass filet cooked in « Fouquet's » Champagne, served with fresh spinach and butter sauce

23,00 €

Belle entrecôte de Bavière (300 gr)

Grillée à la fleur de sel et mignonnette de poivre, grosses frites à l'ancienne, Sauce au poivre

Grilled Bavarian rib steak (10,5 oz) with French sea salt and pepper, and large country-style French fries, pepper sauce

26,00 €

Filet de bœuf grillé

Haricots verts vapeur au beurre persillé

Grilled filet mignon beef, served with French beans and herb's butter

29,00 €

L E S T A G L I A T E L L E S



Arrabiata au basilic frais

Arrabiata sauce and fresh basil

13,00 €



A la crème aux deux saumons

Salmon

15,00 €

L E S S U G G E S T I O N S D U J O U R

D i s h e s o f t h e d a y



L'entrée Starter

12,00 €



Le plat Main dish

20,00 €



Le dessert Desert

7,00 €

* certains produits sont susceptibles d'être indisponibles en fonction du marché. Prix Nets TTC

EN CE MOMENT

Seasonal Dishes

ENTREES

- CASINIGHT & DAY** **Eventail de melon Charentais** 12,50 €
Accompagné d'une chiffonnade de jambon cru
Country-cured ham served with melon produce in Charente
- Pressé de Volaille au foie gras et à l'estragon** 13,50 €
Accompagné d'un méli-mélo de légumes croquants
Chicken's pate cooked with foie gras and herbs, served with crispy vegetables

PLATS

- Emietté de rougets aux olives noires** 19,00 €
Crème d'ail et pommes de terre confites
Mullet's crumb served with black olives, garlic cream et cooked potatoes
- CASINIGHT & DAY** **Dos de cabillaud poché à la citronnelle** 17,50 €
Purée de petit-pois au beurre salé
Cod poached with lemongrass, served with mach peas and salt butter
- CASINIGHT & DAY** **Suprême de volaille aux morilles** 19,00 €
Pommes de terre grenailles au persil simple
Chicken filet cooked with mushrooms, served with small potatoes and parsley
- CASINIGHT & DAY** **Le gigot d'agneau** 17,50 €
En navarin accompagné de légumes nouveaux
Lamb stew and mix of fresh vegetables

LES DESSERTS

- CASINIGHT & DAY** **Café & Macarons « Le Nôtre »** 6,50 €
Coffee and macarons « Le Nôtre »
- CASINIGHT & DAY** **Déclinaison de sorbets ou crèmes glacées** Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Mangue 7,00 €
Ice-cream or sherbet -Choice: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon and mango
- CASINIGHT & DAY** **Mi-cuit au chocolat fondant et sa glace vanille** 8,00 €
Half-baked chocolate cake « a la francaise »
- CASINIGHT & DAY** **Vacherin glacé aux framboises** 7,00 €
Caramel salt butter ice cream
- CASINIGHT & DAY** **Le Chouchou de Lucien** 8,00 €
French pastry : " Paris-Brest"
- CASINIGHT & DAY** **Fraises du moment, crème chiboust a la vanille** 8,00 €
Stawberries with vanillia cream
- CASINIGHT & DAY** **Sélection de Trois Fromages-AOP**-Camembert au lait cru, Ste Maure de Touraine et Bleu d'Auvergne 8,00 €
Unpasteurized Camembert, Sainte Maure de Touraine (goat cheese), Auvergne blue cheese
- CASINIGHT & DAY** **Ananas Frais en coque** 7,00 €
Fresh pineapple