

## APÉRITIFS

Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato	5cl	4,50 €
Porto Sandeman Ruby ou White	5cl	4,50 €
Suze	5cl	4,50 €
Campari	5cl	4,50 €
Ricard, Pastis 51	2cl	3,70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Brut Prestige W. Gisselbrecht	13cl	5,60 €
Coupe de Champagne Pommery Brut Royal SA	13cl	11,00 €
Gewürtztraminer Vendange Tardive W. Gisselbrecht	15cl	9,50 €
Kir au Pinot blanc d'Alsace	13cl	4,30 €
Américano (Campari, Martini Rosso, Martini dry, eau gazeuse)	8cl	7,00 €

## BIÈRES PRESSION

	25cl	
Heineken	3,20 €	
Affligem	4,00 €	
Supplément Sirop, Amer, Picon	0,50 €	

## BIÈRES BOUTEILLE

	25cl	33cl
Buckler sans Alcool	3,50 €	
Edelweiss - Blanche		4,50 €
Carlsberg - Blonde		4,50 €
1664 - Blonde		4,50 €
Grimbergen - Blonde		4,50 €
Pelforth - Brune		4,50 €

## SODAS BOUTEILLE

	33cl
Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zéro	3,50 €
Gini	3,50 €
Nestea Pêche Blanche	3,50 €
Orangina	3,50 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Schweppes Ginger Ale	3,50 €
Sprite	3,50 €

## JUS DE FRUITS GRANINI <sup>(1)</sup>

	25cl	2,50 €
Orange, Pamplemousse, Ananas, Mangue, Abricot, Pomme, Cranberry, Framboise, Tomate, Banane		

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Carola bleue, verte ou rouge	3,30 €	4,90 €
Evian, Vittel	3,50 €	5,50 €
Badoit, San Pellegrino	3,50 €	5,50 €

## CAFÉS & THÉS

Café expresso, Décaféiné, Petit crème	2,00 €
Double expresso, Grand crème, Cappuccino, Latte	3,00 €
Thé Dammann - Ceylan, Earl Grey, Vert, Menthe	2,20 €
Infusion Dammann - Verveine, Tilleul, Verveine menthe, Camomille	2,20 €
Chocolat chaud	3,00 €
Irish Coffee	8,00 €

## WHISKY

	4cl	
William Lawson	6,00 €	
Long John	6,00 €	
Jameson Premier	6,00 €	
Four Roses	6,00 €	
J&B Rare	8,00 €	
Chivas Regal Premium 12 ans	8,00 €	
Jack Daniel's	8,00 €	
Aberlour Pure Single Malt	8,00 €	

## VODKA

	4cl	
Vodka Poliakov	6,00 €	
Vodka Eristoff	6,00 €	
Vodka Absolut	8,00 €	

## RHUM

	4cl	
Bacardi	6,00 €	
Rhum St James Blanc	6,00 €	
Rhum Havana Club 3ans	6,00 €	

## TÉQUILA & CACHAÇA

	4cl	
Téquila Tiscaz Bianco	6,00 €	
Cachaça Janeiro	6,00 €	

## GIN

	4cl	
Gin Gibson's	6,00 €	
Gin Gordon's	6,00 €	
Gin Bombay Sapphire	8,00 €	

## Supplément

Hors Red Bull et Red Bull Sugar Free	12cl	
Soda ou jus de fruits	1,20 €	

## Supplément

Red Bull ou Red Bull Sugar Free	25cl	3,50 €
---------------------------------	------	--------



## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS - AOC

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Riesling - Willy Gisselbrecht	3,50 €	13,00 €	20,00 €
Pinot Gris - Willy Gisselbrecht		14,00 €	24,00 €
Muscat - «Cuvée Particulière» G. Lorentz	4,60 €		24,00 €
Gewürtztraminer - G. Lorentz «Cuvée Particulière»	6,30 €		29,00 €
Pinot Gris - G. Lorentz «Grand Cru Altenberg De Bergheim»		20,00 €	36,00 €
Gewürztraminer - W. Gisselbrecht Vendange Tardive	9,50 €		44,00 €
Bourgogne Chardonnay - Noël Briday	4,60 €		26,00 €
Petit-Chablis «Savary»		18,00 €	32,00 €

### VINS ROSES - AOC

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Alsace - Willy Gisselbrecht	3,50 €		19,00 €
Bordeaux «Dourthe N°1»			19,00 €
Côtes de Provence «V de Valadas»			17,00 €
Bandol «Restanques du Moulin»			26,00 €

### VINS ROUGES - AOC

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Pinot Noir - Willy Gisselbrecht	3,70 €	13,50 €	22,00 €
Côtes du Rhône «Belleruche» - M. Chapoutier	3,50 €	13,00 €	21,00 €
Crozes Hermitage «Petite Ruche» - M. Chapoutier	6,20 €	17,00 €	29,00 €
Saint Joseph «Deschants» - M. Chapoutier			39,00 €
Puisseguin Saint-Emilion «Château Côtes de Mouchet»		16,00 €	26,00 €
Saint-Estèphe « La Commanderie »	7,90 €		37,00 €
Haut-Médoc «Diane de Belgrave» 2 <sup>ème</sup> vin de Château Belgrave			32,00 €
Médoc «Grande Réserve»		13,00 €	21,00 €
Mercurey «Domaine Michel Julliot»		27,00 €	50,00 €
Corbières «Cuvée du Marquis d'Exea»			22,00 €

### VINS ÉTRANGERS

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Chili - Terra Noble - Cabernet Sauvignon	4,70 €		25,00 €
États-Unis - Californie - Cabernet Sauvignon			22,00 €

*Sélection du moment au verre & à la bouteille.  
Nous consulter.*

### CHAMPAGNES & CRÉMANTS D'ALSACE

	13 cl	75 cl
Crémant d'Alsace Brut Prestige W.Gisselbrecht	5,60 €	28,00 €
Crémant d'Alsace Brut Rosé G. Lorentz	6,50 €	32,00 €
Vranken Spécial Brut SA	7,50 €	40,00 €
Fouquet's Barrière Brut SA	9,00 €	55,00 €
Pommery Brut Royal SA	11,00 €	60,00 €
Pommery Rosé SA		80,00 €
Laurent Perrier Brut SA		80,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RESTAURANT  
**Terrasses Barrière**  
Casino Barrière de Blotzheim









## EN ATTENDANT




À partager ou seul, la verrine à « tartiner » pour patienter ou accompagner votre apéritif.

Au choix, tapenade d'olives, de tomates séchées, de pois chiche ou d'anchois  
La Verrine 1,30 €  
La 4<sup>ème</sup> verrine offerte pour les porteurs de la CasinoPass Silver

## BIEN COMMENCER



Presskopf de joues de boeuf et petits légumes, <i>crème de raifort</i>	8,00 €	 
Croustillant de brie tiède, pomme Granny Smith, <i>petit mesclun au vinaigre de cidre</i>	9,60 €	
Saumon fumé, salade de pommes de terre, <i>fenouil glacé et fromage blanc</i>	12,00 €	
Crème Dubarry et son <b>œuf</b> poché tiédi	10,00 €	
Terrine de foie gras de canard, <i>confiture de potimarron et jeunes pousses</i>	14,50 €	
Salade « Bien Être » <i>carottes, céleri rave, betteraves, chou, champignons de Paris, tomates</i>	9,00 €	
Noix de Saint-Jacques tièdes, <i>fondue de poireaux et coulis de betteraves</i>	12,00 €	
Entrée « Retour du Marché »	9,50 €	

## LE BANC DU POISSONNIER

Noix de Saint-Jacques poêlées, <i>risotto « Arborio » au vieux parmesan</i>	17,00 €	
Notre fameuse choucroute de poisson revisitée <i>Noix de Saint-Jacques, saumon, sandre, crevettes, patates douces et bisque de homard</i>	15,50 €	
Dos de Sandre en court bouillon, <i>légumes croquants au gingembre</i>	14,00 €	 
Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, <i>giroules sautées, écrasé de pommes de terre</i>	14,50 €	






## PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huitres, bulots, bigorneaux, langoustines, crevettes roses, crevettes grises et **œur**teau à partir de 39,00 €  
À commander, 72h à l'avance


 Suggestion du chef  Plat allégé

\* Poids avant cuisson






## L'ÉTALE DU BOUCHER

Blanquette de veau à l'ancienne, <i>riz pilaf</i>	16,50 €	
Carpaccio de boeuf et ses condiments, <i>mesclun et pommes frites</i> <i>Le tout à volonté !</i>	16,00 €	
Tartare de boeuf préparé par nos soins, <i>mesclun et pommes frites</i>	15,50 €	
Jarret de porc braisé au miel, <i>choux rouge au vin</i>	14,00 €	
Suprême de volaille rôti, <i>quinoa crémeux et jeunes pousses d'épinard</i>	14,00 €	 
Pavé de rumsteck et escalope de foie gras grillée <i>pommes anna et champignons des bois</i>	23,00 €	
Entrecôte XXL 400gr* minimum !!! grillée, <i>beurre aux herbes, mesclun et pommes frites</i>	24,00 €	
Cordon bleu de volaille maison, spaëtzels et mesclun	16,00 €	
Plat « Retour du Marché »	14,50 €	

## PAUSE FROMAGÈRE

Sélection de fromages affinés, <i>mesclun à l'huile de noix</i>	6,50 €	
Faisselle <i>aux fines herbes</i>	5,50 €	

## GOURMETS GOURMANDS

Meringue glacée, <i>coulis de fruits rouges</i>	7,50 €	
Café gourmand <i>assortiment de 3 mignardises autour d'une boisson chaude</i>	6,50 €	
Crème brûlée à la vanille bourbon	6,50 €	
Moelleux au chocolat coeur fondant, <i>glace vanille marbré caramel</i>	7,00 €	
Tarte fine tiède aux pommes, <i>glace cannelle</i>	7,00 €	
Mousse au chocolat au lait <i>À volonté sur présentation de la carte CasinoPass</i>	6,20 €	
Dessert « Retour du Marché »	6,50 €	
Irish Coffee	8,00 €	



Des privilèges tous les jours  
Votre fidélité récompensée avec le club Casinopass

## MENU GAGNANT

Entrée du jour + plat du jour  
+ dessert du jour  
Café offert sur présentation de votre carte Casinopass.  
Au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi hors jours fériés

12,90€

## NOS FORMULES

Au choix parmi les propositions siglées 

## MENU TERRASSES

20€ ou 22€ avec 3€ de jetons

Entrée + Plat  
Ou  
Plat + Dessert



## MENU JACKPOT

25€ ou 27€ avec 3€ de jetons

Entrée + Plat + Fromage  
Ou  
Entrée + Plat + Dessert



## MENU BACCARA

30€ ou 32€ avec 3€ de jetons

Entrée + Plat + Fromage  
Ou  
Entrée + Plat + Dessert

avec 2 boissons au choix parmi les propositions siglées  + café

## MENU DES LOUPIOTS

Menu enfant offert  
le samedi au déjeuner et le dimanche au dîner  
Jusqu'à 10 ans. Les kid's paient le prix de leur âge !

Thon mayonnaise  
OU  
Salade de jambon blanc et son petit lapin

Cheeseburger, pommes frites  
OU  
Petit pavé de saumon grillé, écrasé de pomme de terre

Glace enfant  
OU  
Gaufre ou faisselle au sucre