

VINS EN PICHET

	Verre 13 cl	25 cl	49 cl
Bordeaux AOC rouge	3.00	4.60	7.10
Côte de Provence AOC rosé	3.00	4.60	7.10
Vin de Pays Pacherenc «Vic-Bilh» les Cantegrifs blanc	3.00	4.60	7.10

VINS EN BOUTEILLE

ROUGES

	Verre 13 cl	75 cl
Gamay de Touraine AOC Les Chandelières		16.00
Vin de pays des Côtes de Gascogne Alain Brumont	3.20	16.80
Corbières AOC Peyres Noble		17.80
Saumur Champigny AOC Les Longes		18.00
Bordeaux AOC Agneau Rouge «Baron Philippe de Rothschild»	4.20	21.00
Pic Saint Loup AOC Le Loup du PIC		22.00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Le Puy Bel Abord		23.00

ROSÉS

Vin de Pays d'Oc Sérame Syrah Rosé	3.20	16.00
Vin de pays des Côtes de Gascogne Alain Brumont		16.80
Côtes de Provence AOC Les Tibourens		17.80
Buzet AOC Le Lys		18.00
Fronton AOC Château Plaisance	4.20	19.00

BLANCS

Vin de Pays des Côtes de Gascogne		
Tariquet Ugni Blanc Collombard	3.00	16.00
Tariquet Premières Grives (Famille Grassa)	3.90	21.00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château du Cleray		18.00
Bourgogne Aligoté AOC	4.20	22.00

VINS ÉTRANGERS

		75 cl
ESPAGNE	Torres Mas Rabell 2006 rouge	21.00
	Torres De Casta 2008 rosé	21.00
CHILI	Terra noble Cabernet Sauvignon rouge	24.00
ARGENTINE	Clos de Los Siete rouge	29.00

CHAMPAGNE

	La coupe 10 cl	75 cl
Vranken Special Brut	6.90	40.00

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier	3.40	4.90

SOFTS

Coca-Cola 25cl, Coca-Cola light 25 cl	3.50
Orangina 25cl, Perrier 33cl	3.50
Jus d'orange 20cl	3.50
Jus de fruits 20cl, pamplemousse, ananas, abricot, mangue, goyave, pomme, multivitaminé, framboise, tomate	3.50
Café	1.90

Origine des viandes : voir tableau d'affichage. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Merci de votre compréhension. Le service des consommations s'arrête 15 minutes avant la fermeture de l'établissement. Photos non contractuelles. NOVEMBRE 2011.



CAFÉ BARRIÈRE

A U T O M N E / H I V E R 2 0 1 1



-5%

SUR VOTRE ADDITION
AVEC VOTRE CARTE CASINOPASS



FORMULE GARGANTUA

19.90

Buffet d'entrées à volonté + Filet de Daurade rôti **ou** Plat du jour
ou Brochette de poulet sauce curry **ou** Saucisse de Toulouse
 + Buffet de desserts à volonté

menu Tentez de devenir Millionnaire!
millionnaire

16.90

AVEC 1.50 € DE JETONS
 MAGIC CASINOS JACKPOT OFFERTS



Bavette grillée **ou** Filet de Daurade rôti
 + Buffet de desserts à volonté

Pour toute formule achetée le midi ou le soir. Jetons non échangeables et non remboursables. Offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, et est assujettie à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre soumise à conditions, la direction se réserve le droit d'arrêter cette opération à tout moment sans préavis.

FORMULE DU JOUR

13.90

Uniquement le midi

Plat du jour **ou** Pavé de Saumon rôti + Dessert + Café

FORMULES BUFFETS «À VOLONTÉ»

Buffet d'entrées 10.50

Buffet d'entrées + Buffet de desserts 16.00

POURQUOI DÉPENSER PLUS ?

-5% SUR TOUTE LA CARTE
 SUR SIMPLE PRÉSENTATION DE VOTRE CASINOPASS



La Carte Casinopass est gratuite et vous offre des avantages tout au long de l'année !

Pour l'obtenir, munissez-vous d'une pièce d'identité valide et remplissez le formulaire d'adhésion disponible à l'accueil du Casino Théâtre. La carte Casinopass est réservée aux personnes majeures non interdites de jeu.

“SE FAIRE UN BŒUF”

Bavette grillée 11.90

Faux-Filet grillé 14.90

“ÊTRE SUR LE GRILL”

Saucisse de Toulouse «Garcia» 10.50

Brochette de poulet sauce curry 12.20

Brochette d'aiguillettes de canette 14.90

Accompagnements au choix :

Riz, Frites, Salade Verte, Poêlée de Légumes.

Sauces au choix : Béarnaise, Roquefort, Echalote, Vin blanc.

“À PLATS”

Plat du jour 8.90

Cuisse de canard rôtie 9.00

Lasagnes 10.50

Blanquette de veau à la crème 11.50

“JOURNAL DE PÊCHE”

Brandade de morue 10.50

Pavé de saumon rôti 11.80

Filet de Daurade rôti 12.50

Papillote de cabillaud 12.50

APÉRITIFS

Pastis 51 2 cl 2.80

Panaché 25 cl 3.00

Sangria 12 cl 3.00

Kir vin blanc 12 cl 3.40

Bière pression 1664 25 cl 3.50

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Américano maison 6 cl Martini Rouge, Martini Dry, Campari 7.50

Pina Colada Class'hic 25 cl Rhum 4cl, lait de coco, jus d'ananas 8.50

Caramel Antillais 25 cl Rhum 4cl, jus de banane-litchi, sirop de caramelle 8.50

Mojito Class'hic 25 cl Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre brun, eau gazeuse 8.50

«Dame Perle» Champagne Fouquet's 10cl et perles 10.00

COCKTAIL SANS ALCOOL

BB Gum Mojito 25 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre brun, eau gazeuse, sirop de bubble gum 7.50

Pina Colada 25 cl Lait de coco, jus d'ananas 8.50

Caramel Antillais 25 cl Jus de banane-litchi, sirop de caramel 8.50

Mojito 25 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre brun, eau gazeuse 8.50

+
**BUFFET
 D'ENTRÉES**

EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT

6.90

+
**BUFFET
 DE DESSERTS**

EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT

6.90

WiFi GRATUIT

Découvrez
 notre Carte
 des Vins
 au dos