

ENTRÉES

- Huîtres par 6 18.00 €
Fines de claire n°3
- ☞ Tartare de saumon 19.00 €
au citron vert et aneth
- ☞ Omelette aux légumes d'été
et roquette 12.00 €
ricotta et olives noires
- ☞ Tartare de tomates 14.00 €
burrata à l'huile de truffe et gressins
- ☞ Assiette niçoise 23.00 €
3 petits farcis niçois, 2 beignets de fleur de cour-
gettes, panisses, roquette et copeaux de parmesan

SALADES

- ☞ Salade Caesar Petite : 13.50 €
Filet poulet pané, crevette tempura Grande : 18.00 €
- ☞ Salade de chèvre chaud Petite : 13.50 €
roquette et lardons Grande : 16.50 €

PÂTES, RISOTTO

- ☞ Penne all'arrabiata 15.00 €
Burrata crémeuse
- ☞ Risotto aux gambas 21.00 €

VIANDES

- ☞ Noix d'entrecôte 300 gr. 31.00 €
gratin dauphinois et sauce au choix
poivre, Roquefort, béarnaise, barbecue
- ☞ Tartare de bœuf 18.00 €
préparé par nos soins, cru ou saisi
- ☞ Hamburger 180 gr 21.00 €
Charolais traditionnel ou végétal
- ☞ Poulet au curry 19.00 €
lait de coco et citron vert
- ☞ Steak haché charolais 180 gr. 14.00 €
garniture et sauce au choix
poivre, Roquefort, béarnaise, barbecue
- ☞ Escalope de volaille 18.00 €
pesto de tomates confites, panisse

POISSONS

- ☞ Filet de daurade 22.00 €
sauce vierge et riz vénéré et copeaux de légumes
- ☞ Pavé de saumon poêlé 25.00 €
assortiment de légumes verts, crème d'aneth
- ☞ Brochette de gambas flambées 22.00 €
à l'anis, poêlée de légumes, sauce vierge
- ☞ Wok thaï 19.00 €
légumes et crevettes au citron vert et soja

- ☞ Garnitures au choix
Frites, salade, gratin dauphinois, pois gourmands,
penne, riz basmati, légumes

DESSERTS

Sélection de pâtisseries 8.00 €

à découvrir à la fin du repas

Assortiment de glaces et sorbets 8.00 €

3 parfums au choix

Vanille, chocolat, café, nougat, framboise,
fraise, abricot, coco, yaourt, cassis, mangue,
citron, malaga, fruit de la passion

MENU ENFANT

12,00 €

Steak haché, frites

ou

Pavé de saumon, pâtes

Assortiment de glaces et sorbets

2 boules

Boisson soft au choix

FORMULE DÉJEUNER

17,00 €

PLAT DU JOUR

+ SOFT OU VERRE DE VIN + CAFÉ

OFFRE DU JEUDI SOIR 29,00 €

Coupe de bienvenue

Feuilleté chèvre et romarin
sur jeunes pousses

ou

Tartare de tomates
burrata à l'huile de truffe et gressins

Jambonnette de volaille
écrasé de pomme de terre, jus corsé

ou

Paupiette de sole
farci aux poissons,
risotto crémeux

Salade de fruit

ou

Nougat glacé

2 MENUS
ACHETÉS
=
1 MENU
REMBOURSÉ
EN JETONS

Offre limitée à un ticket/jour/personne non échangeable non remboursable et utilisable sur les machines à sous du Casino Terrazur dans la limite de la durée indiquée sur le ticket de jeu promotionnel.

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

	verre	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc : Château Pennautier « Viognier »	-	-	22,00 €
AOC Côtes-de-Provence : Château du Rouet Esterelle	-	13,00 €	26,00 €
AOC Donnelières : Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	-	-	19,00 €
IGP Ardèche : Château Latour Chardonnay	-	-	31,00 €
AOP Bourgogne : Bourgogne Aligoté	-	-	22,00 €
IGP Pays d'Oc : Naturalys Chardonnay	6,00 €	-	24,00 €

LES VINS ROSÉS

	verre	50 cl	75 cl
Vin de Pays d'Oc : Gris blanc	-	-	25,00 €
AOC Côtes-de-Provence : Château du Rouet Esterelle	-	13,00 €	26,00 €
AOP Lubéron : Domaine La Champonne	-	-	19,00 €
IGP Pays d'Oc : Naturalys Grenache	6,00 €	-	22,00 €
AOC Côteaux Varois : Château de l'Escarelle	-	-	26,00 €
VDPF Île de Beauté - IGP Corse : Costa Serena	-	-	20,00 €
AOC Côtes-de-Provence : Domaine Up	-	-	39,00 €

LES VINS ROUGES

	verre	50 cl	75 cl
AOC Côtes-de-Provence : Château du Rouet Esterelle	-	13,00 €	26,00 €
AOP Loire Saint Nicolas de Bourgueil : Les Petits Grains.....	-	-	26,00 €
AOP Bordeaux Supérieur : Château Recougne	-	-	28,00 €
AOP Côtes-du-Rhône Village Plan de Dieu : Domaine du Vallon.....	-	-	22,00 €
IGP Pays d'Oc : Naturalys Merlot	6,00 €	-	19,00 €
Pic-Saint-loup BIO : Domaine des Hortasses	-	-	26,00 €
AOP Languedoc : Terrasse du Larzac	-	-	24,00 €