



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupeptranchant.com

La Semaine :
12H – 14H00 et 19H00 – 22H15
Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI

CARTE DU RESTAURANT

Bienvenue au restaurant l'Ycaste du casino

Dans un décor cosy et contemporain, vous passerez sans aucun doute un moment délicieux au restaurant l'Ycaste ou sur sa terrasse au bord de l'eau. En cuisine, le Chef et sa brigade s'attachent à vous proposer des menus et une carte de mets variés et originaux, tout en équilibre et en délicatesse, alliant cuisine du terroir et produits régionaux qui évoluent au rythme des saisons. Formules rapides pour le midi, apéritifs, formules Brunch, ou menus de fête. L'Ycaste, c'est aussi une carte de fruits de mer tout au long de l'année. Une farandole de plaisirs à déguster en toute liberté ! Le restaurant est une adresse idéale pour les clients de l'Hôtel des Sources, tous les dîners d'affaires, commerciaux, en famille ou encore en amoureux.

Nos fruits de mer

- Notre plateau de fruits de mer (pour 1 personne) B-N 48.70 €

Bulots (120 g), crevettes roses (140 g), 2 amandes,
5 huîtres Fines de Claires n°3, 2 langoustines et
1 homard ou Tourteau (selon arrivage) d'environ 300 grs

Tous les mardis : 1 plateau de fruits de mer acheté = 1 offert !

Dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable. Valable hors St Valentin, veille & jours fériés.

Nos entrées *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- L'assiette de saumon fumé & ses toasts, petit beurre d'échalote D-E-G-A 15.10€
- Le pressé de joue de bœuf mousseline de carottes au cumin EGJ 8.70 €
- Pour les gourmets : la tranche de foie gras de canard maison & ses toasts A-E-C-G 16.50 €
- Pour les gourmands : les 2 tranches de foie gras de canard maison A-E-C-G 33,00 €
- Les quenelles de volaille à la béchamel de tomate, gratinées ACG 7.70€
- Les douze escargots au beurre d'ail anisé G 10.50€
- Le velouté de légumes de saison parfumé aux cèpes & ses croutons GA 7.00€

**Pour accompagner votre Apéritif,
pensez à notre Ardoise Gourmande ADGEJ**

18.10 €

2 toasts de foie gras + 2 toasts de pressé de joue de boeuf + 2 toasts de saumon fumé 1-4



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefrançant.com

La Semaine :
12H – 14H00 et 19H00 – 22H15
Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI

Nos poissons *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- L'aile de raie aux câpres & ses pommes vapeurs au piment d'Espelette GD 18,60€
- Le pavé de thon & sa mousseline de patate douce & noix de coco DH 23,00€

Nos burgers & grandes salades *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- Le Cheese Burger au St Nectaire sauce Barbecue A-E-G-K 16,80 €
Steak haché de bœuf **Charolais** (180 gr), salade, tomate, St Nectaire, confit d'oignons
- Le **Végé** Burger au St Nectaire sauce Barbecue AEKGF 16,20€
Galette (blé, soja, pomme de terre malt d'orge et betterave) salade, tomate, St Nectaire, confit d'oignons
- La salade Océane B-E-J-H-D 19,30€
Salade, saumon fumé, tomates, oignon rouge, maïs et crevettes roses
- La salade Fermière EA 17,30€
Salade, gésiers confits, tomates, lardons, croutons, mais

Nos viandes *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- Fricassé de ris de veau aux cèpes & son écrasé de pomme de terre AG 20,00€
- La Bavette **Charolaise** (environ 200g) à l'échalote, frites, salade EA 18,60€
- La cuisse de canard à l'orange, pommes de terre sautées à l'ail AGE 17,00€
- La noix de joue de bœuf & son écrasé de pomme de terre et ses petits légumes AG 18,10€
- Le tartare de bœuf **Charolais** (180 g) à votre choix : 16,50 €
non préparé, préparé ou poêlé
CEJ CEJ CEJ
- Le lomo ibérique confit & sa sauce barbecue potatoes GE 17,90€
- Le filet de bœuf **Charolais** (200 g) sauce du moment, Ses légumes croquants & frites 29,90 €
EFC
- La tartiflette maison & sa salade EG 16,10€
- *Supplément frites, légumes, salade 2,10 €

La bavette et le filet de bœuf que nous servons sont de race Charolaise, nés, élevés et abattus en France. Produits et commercialisés par la Société SICABA à Bourbon l'Archambault dans l'Allier.



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H –14H00 et 19H00 – 22H15
Le Week-End:
12H –14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI

Nos fromages

- L'assiette de fromages selon notre sélection GA 7,00 €

Nos desserts *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- La gourmandise café ou thé A-C-G-H-F (mini mousse au chocolat, mini salade de fruits, mini financier à la pistache) 7,90 €
- *Les profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud A-C-E-G-H 8,00 €
- *La crème caramel et sa tuile aux amandes maison C-G 6,80 €
- L'omelette façon Dijonnaise maison ACG 7,30€
- Le financier maison tout chocolat & sa mousse de citron vert AGH 7,50€
- La poire pochée au vin épicé & sa glace vanille G 7,60€
- Le baba au rhum A-G 7,00€
- La mousse au chocolat maison, éclats de gavottes C-G-H 6,90€

Nos coupes de glace *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

- La dame blanche A-C-G-H-F 7,60 €
- Le chocolat ou café liégeois A-C-G-H-F 7,60 €
- La coupe de 1 boule au choix A-C-G-H-F 5,50 €
- La coupe de 2 boules au choix A-C-G-H-F 6,80 €
- La coupe colonel (sorbet citron, Vodka) A-C-G-H-F 9,60 €
- La coupe poire Williams (sorbet poire, eau de vie de poire Williams) A-C-G-H-F 9,60 €

Nos douceurs

- L'Irish Coffee G 9,30 €
- Le French Coffee G 9,30 €
- Le café Calva 9,30 €



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H – 14H00 et 19H00 – 22H15

Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI

Nos menus *Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

Menu Express

(Du lundi au vendredi inclus,
uniquement le midi, hors jours fériés)

16,50€ entrée plat dessert
15,10€ entrée plat ou plat dessert

Entrées

L'entrée du jour
Ou

Le velouté de légumes de saison
Ou

Le pressé de joue de bœuf

Plats

Le plat du jour
Ou

L'aile de raie aux câpres

Desserts

Le dessert du jour
Ou

La crème caramel maison

Le Menu des Sources

27,30€

Entrées

L'entrée du jour
Ou

Les quenelles de volaille
à la béchamel de tomate
Ou

Le velouté de légumes de saison
Ou

Le pressé de joue de bœuf

Plats

Le plat du jour
Ou

Le lomo ibérique confit & sa sauce
barbecue potatoes
Ou

L'aile de raie aux câpres
Ou

La tartiflette maison & sa salade

Desserts

Le dessert du jour
Ou

Le baba au rhum
Ou

La mousse au chocolat maison,
éclats de gavottes
Ou

La crème caramel maison

Menu « Lou »

Pas pour les Grands (jusqu'à 12 ans) 12.50€

Le Steak Haché ou le Fish & Chips
Frites, salade

Une Boisson : Jus de fruits, Diabolo, Limonade, Pepsi, Orangina...

Une Glace : 2 boules au choix avec ou sans chantilly



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefranchant.com

La Semaine :
12H – 14H00 et 19H00 – 22H15
Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI

Menu « L'Allée des Soupirs »

33.90€

Entrées

- La tranche de foie gras de canard maison et ses toasts
Ou
Les quenelles de volaille à la béchamel de tomate, gratinées
Ou
Le pressé de joue de bœuf mousseline de pois au cumin
Ou
Le saumon fumé & ses toasts et petit beurre d'échalotes
Ou
Les douze escargots au beurre d'ail anisé

Plats

- Le pavé de thon & sa mousseline de patate douce & noix de coco
Ou
La cuisse de canard à l'orange, pommes de terre sautées à l'ail
Ou
L'aile de raie aux câpres & ses pommes vapeurs au piment d'Espelette
Ou
La noix de joue de bœuf & son écrasé de pomme de terre et ses petits légumes
Ou
Le lomo ibérique confit & sa sauce barbecue potatoes
Ou
Fricassé de ris de veau aux cèpes & son écrasé de pomme de terre

Desserts

- La poire pochée au vin épicé & sa glace vanille
Ou
Le financier maison tout chocolat & sa mousse de citron vert
Ou
Le baba au rhum
Ou
La crème caramel maison
Ou
Les profiteroles maison
Ou
Le mousse au chocolat maison, éclats de gavottes
Ou
L'omelette façon Dijonnaise maison



CARTES – Automne / Hiver 2022

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefranchant.com

La Semaine :
12H –14H00 et 19H00 – 22H15

Le Week-End:
12H –14H00 ET 19H00 – 23H00
FERME LE MERCREDI et JEUDI