



CARTES – Hiver 2019-2020

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 – 22H30
Le Week-End :
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

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

- L'assiette Découverte 2-3-10-12-14 16,50 €
Crevettes grises, 1 langoustine, crevettes roses, 3 huîtres Fines de Claires n°3
- Notre plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 12-10-3-1 39,90 €
Bulots (120 g), crevettes grises (50 g), crevettes roses (140 g), 2 amandes, 5 huîtres Fines de Claires n°3, 2 langoustines et 1 homard (environ 300 gr)

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

- Le duo de saumon fumé & colin façon Haddock, petit beurre d'algues 4-6-7-10-1 13.20€
- La salade de chèvre chaud 1.5.7.10.11 7,30 €
- La terrine maison de sanglier aux airelles 12.10.3 6,90 €
- Pour les gourmets : la tranche de foie gras de canard maison et ses toasts 1 13,00 €
- Pour les gourmands : les 2 tranches de foie gras de canard maison et leurs toasts 1 19,90 €
- Les 6 huîtres Fines de Claires Oléron n°3 accompagnées de leurs échalotes & citron 2-12-1 14,80 €
- La crème de butternut, œuf poché et noisettes torréfiée 3.5.7 6,80 €
- La salade de céréales et cramberies 1.7.6.3.4.2.8.9.10.11.14 6,90 €
- Le pain de duo de truite et truite fumée servi avec une sauce tartare 3.7.4.2.6.14.1.9 7,30 €

Pour accompagner votre Apéritif, pensez à notre Ardoise Gourmande 13.80 €
½ tranche de foie gras + ½ tranche de terrine de sanglier + ½ tranche de saumon fumé 1-4



CARTES – Hiver 2019-2020

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 – 22H30
Le Week-End :
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

Nos poissons

- Le Fish & Chips, frites et salade 10.4.5.1.7.9 13,00€
- Le turbot poché sauce Hollandaise, pommes de terre vapeur 1.2.4.5 17,00€
- Le filet de colin petits légumes de saison sauce crustacés 1.2.4.5 14,40€

Notre burger & grande salade

- Le Cheese Burger 1-7-11 15,00 €
Steak haché de bœuf **Charolais** (180 gr), salade, tomate, Cheddar, confit d'oignons
- La grande salade de chèvre chaud 10.7.1 15,10€
Mesclun, sauce au chèvre, tomate, crottin chaud, lamelles de jambon Serrano, graine courge, oignon rouge
- La salade Végé 10-7 1.6.3.4.2.8.9.11.14 13,20€
Feta, quinoa boulghour, tomate, crambéries, poivrons rouge, mélange jeunes pousses

Nos viandes

- Le magret de canard à l'orange petits légumes de saison 1.5.8 16,50 €
 - La Bavette **Charolaise** (environ 200g), frites et salade 1-7-9-10-12 15,80 €
 - Le petit salé aux lentilles (saucisse de Morteau, lard, et paleron) 5.8.9 14,30 €
 - Le tartare de bœuf **Charolais** (180 g) à votre choix : 10-12 14,50 €
non préparé, préparé ou poêlé
3 3-1-6 3-1-6-10
 - Le sauté de rognons de veau au Porto, purée de céleri 5.7.9.12 13,90€
 - Le filet de bœuf **Charolais** (200 g) sauce au foie gras, frites salade 1-7-9-10-12-5 25,00 €
 - La noix de joue de bœuf à la bière & cassonade, écrasé de pommes de terre 1.5.6.8 15,50 €
- *Supplément frites, légumes, salade 2,00 €

La bavette, la côte à l'os et le filet de bœuf que nous servons est de race Charolaise, née, élevée et abattue en France. Produite et commercialisée par la Société SICABA à Bourbon l'Archambault dans l'Allier.



CARTES – Hiver 2019-2020

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 – 22H30
Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

Nos fromages

- Le chariot de fromages 7 7,00 €
- Le fromage blanc à votre goût (herbes, nature, sucre ou fruits rouges) 7 5,00 €

Nos desserts

- La gourmandise café ou thé 3-7 7,40 €
(mini salade de fruits, mini crème brûlée, choux Chantilly)
- *Les profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud 1-3-6-7 7,10 €
- *La crème caramel et sa tuile aux amandes 3-7-8 5,80 €
- La tartelette Bourdaloue maison et sa poire à l'eau de vie 3.5.7 6,60€
- Le soufflé glacé au Grand Marnier 1.3.5.6.7.8 6,30 €
- La figue pochée au miel et agrumes, glace rhum raisins et sa tuile aux amandes 7.3.5.7.8 6,30 €
- Le bavaois chocolat blanc et framboise, coulis fruits exotiques 1.6.7.8 6,10€
- La salade de fruits frais 6,20€

Nos coupes de glace 3-7-8

- La dame blanche 1.3.5.6.7.8.11 6,50 €
- Le chocolat ou café liégeois 1.3.5.6.7.8.11 6,50 €
- La coupe de 1 boule au choix 4,60 €
- La coupe de 2 boules au choix 5,60 €
- La coupe colonel (sorbet citron, Vodka) 1.3.5.6.8.11 8,50 €
- La coupe poire Williams (sorbet poire, eau de vie de poire Williams) 1.3.5.6.8.11 8,50 €

Nos douceurs

- L'Irish Coffee 8,50 €
- Le French Coffee 8,50 €
- Le café Calva 8,50 €



CARTES – Hiver 2019-2020

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 – 22H30
Le Week-End :
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

Nos menus

Menu Express

14.40€ (Entrée, Plat, Dessert et Café)

13.00€ (Entrée, Plat et Café)

13.00€ (Plat, Dessert et Café)

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

Entrées

La terrine maison de sanglier aux airelles

Ou

L'Entrée du Jour

Plats

Le Plat du Jour

Ou

Le Fish & Chips

Frites, salade

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection

(Sup. de 4.00 €)

Desserts

La Crème Caramel Maison

Ou

Le Dessert du Jour

Boisson

Le Café

Le Menu des Sources

24.40€

Entrées

*La salade de chèvre chaud

Ou

La terrine maison de sanglier aux airelles

Ou

La crème de butternut, œuf poché et
noisettes torréfiées

Plats

*Le sauté de rognons de veau au Porto,
purée de céleri

Ou

*Le filet de colin petits légumes de saison
sauce crustacés

Ou

* Le petit salé aux lentilles
(saucisse de Morteau, lard, et paleron)

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection

(Sup. de 4.00 €)

Desserts

La salade de fruits frais coulis exotique

Ou

La Crème Caramel Maison

Ou

Le bavaois chocolat blanc et framboise,
coulis fruits exotiques

Menu « Lou »

Pas pour les Grands (jusqu'à 12 ans) 10.50€

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 – Hiver 2019-2020

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 – 22H30
Le Week-End:
12H – 14H00 ET 19H00 – 00H00

Menu « L'Allée des Soupirs » 29.90€

Entrées

- Le Foie Gras de Canard « fait Maison » & ses toasts
Ou
La salade de céréales et cramberies
Ou
Le duo de saumon fumé & colin façon Haddock, petit beurre d'algues
Ou
La terrine maison de sanglier aux airelles
Ou
Le pain de duo de truite, truite et truite fumée servi avec une sauce tartare
Ou
La salade de chèvre chaud

Plats

- Le sauté de rognons de veau au Porto, purée de céleri
Ou
Le filet de colin petits légumes de saison sauce crustacés
Ou
Le magret de canard à l'orange petits légumes de saison
Ou
Le turbot poché sauce Hollandaise, pommes vapeur
Ou
Le petit salé aux lentilles (saucisse de Morteau, lard, et paleron)
Ou
La noix de joue de bœuf à la bière & cassonade, écrasé de pommes de terre

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection **(Sup. de 4.00 €)**

Desserts

- Le soufflé glacé au Grand Marnier
Ou
Les Profiteroles Maison, glace vanille & chocolat chaud
Ou
La tartelette Bourdaloue maison et sa poire à l'eau de vie
Ou
La figue pochée au miel et agrumes, glace rhum raisins et sa tuile aux amandes
Ou
La crème caramel & sa tuile aux amandes
Ou
La salade de fruits frais
Ou
Le bavarois chocolat blanc et framboise, coulis fruits exotiques