



**B**  
CASINO  
**BARRIÈRE**  
LE CROISSETTE - CANNES

  
LES TABLES  
**BARRIÈRE**



Viande de bœuf origine France et Allemagne,  
Viande de veau origine France et Hollande

Prix nets, service compris  
Ouvert tous les jours de  
12 h à 14 h 30 et de 20 h à 23 h 30  
sauf soirées à thème de 20 h 30 à 23 h 30



*Café* Croisette  
La Brasserie du Casino - Cannes



*La gourmandise est  
un bien joli défaut !*

# "Les Saveurs du Monde" 17,90 €

## Croisette Burger

Bœuf, cheddar, oignons rouges et poivrons grillés, concombres marinés  
Salade romaine, garniture au choix (Bacon à la demande)

## Paëlla Valenciana

## Fish & Chips de cabillaud

Sauce tartare ou sauce aigre douce

## Les Formules

A choisir dans toute la carte hors Saveurs du Monde

Entrée, dessert	15,50 €
Plat, dessert	22,50 €
Entrée, plat	24,50 €
Entrée, plat, dessert	28,50 €

### Entrées 13,90 €

#### Salade Caesar « Poulet ou Crevette »

Romaine, émincé de poulet ou queue de crevette, tomate confite, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar (Bacon à la demande)

#### Tartare de saumon aux saveurs exotiques, crème de petits pois au gingembre confit

Saumon frais, saumon fumé, mangue, ananas, avocat, oignon rouge, aneth, ciboulette, petits pois, gingembre, mélange asiatique

#### Méli mélo de légumes de saison, œuf bio poché, magret de canard fumé

Artichaut grillé, carotte, fève, asperge verte, haricot vert, tomate, pomme de terre grenaille, œuf bio, magret de canard fumé, croûtons de baguettine, mélange japonais

#### Salade composée, wraps au chèvre frais

Carotte râpée, chou blanc, mini maïs, betterave râpée, tomate confite, wraps fromage de chèvre frais, ricotta, roquette, sucrose, mélange asiatique, pop corn

#### Carpaccio de bœuf mariné aux aromates, copeaux de parmesan, pousses de salades

#### Foie gras de canard entier maison, chutney du verger, brioche tiède

#### Saumon fumé, crème acidulée au citron vert, toasts

### Pâtes & Risottos 14,90 €

#### Risotto carnaroli crémeux, légumes confits

Poivron rouge et jaune, caviar d'aubergine, tomate, pignon, copeaux de parmesan, gressin

#### Spaetzle à l'estragon, copeaux de jambon Ibérique

Haricot vert, courgette, brocoli, fève, pousse d'épinard, tuile de parmesan, jus de veau

#### Linguine aux moules safranées

### Plat du jour 17,90 €

#### Tartare de bœuf cru ou poêlé, pommes frites et salade

#### Entrecôte grillée sauce béarnaise (250 gr)

#### Escalope de veau à la milanaise, linguine et concassée de tomates

#### Côtes d'agneau grillées au thym

#### Brochette mixed grill du boucher, sauce béarnaise

### Les viandes 17,90 €

#### Loup grillé au fenouil (400 gr)

#### Brochette de poissons grillés, beurre blanc citronné

#### Aïoli de cabillaud Provençal, légumes de saison

#### Noix de St-Jacques à la plancha, fondue d'agrumes aux herbes

#### Gambas grillées à la provençale

### Les poissons 17,90 €

#### Epinards frais

#### Riz parfumé

#### Pulpe de pomme de terre

#### Frites Steak House

#### Légumes verts

#### Légumes du jour

#### Salades mélangées

### Garnitures au choix

Supplément 2<sup>ème</sup> garniture  
4,50 €

#### Café Gourmand

L'Eclair du « Café Croisette », Transparence des Tropiques, Finger Honoré brownie chocolat

#### Dessert du jour

#### L'Eclair du « Café Croisette »

Crème mousseline citron vert fruits rouges, fraise, framboise

#### Tarte aux fruits des vergers, crème mousseline caramélisée

Poêlée de pêches et nectarines au miel de Provence

#### Transparence des Tropiques

Crème coco, coulis mangue passion, ananas mangue kiwi, biscuit dacquoise noix de coco, crumble

#### Finger Honoré brownie chocolat

Biscuit brownie noisette, mousse chocolat lait alunga, chou praliné

#### Salade de fruits de saison

#### Glaces ou sorbets Bio, 3 parfums au choix

Vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, café, caramel beurre salé

#### Flûte glacée Limoncello

### Desserts 7,90 €