



Les entrées

Salade de pomme de terre et cervelas Pomme de terre et cervelas à la moutarde à l'ancienne	8,00€
Asperges vertes en vinaigrette et oeuf dur	10,00€
Carpaccio de boeuf Copeaux de parmesan, basilic frais	10,00€
Salade Caesar Salade romaine, filet de poulet, anchois, tomates confites	10,00€
Tartare aux deux saumons Saumon frais et fumé, crème de ciboulette, citron	11,00€
Salade de tomates anciennes, mozzarella di buffala Huile d'olive et basilic	13,00€



Les plats

Plat du jour Servi uniquement le midi du lundi au samedi	12,00€
Maquereaux grillés Pomme au four, crème de ciboulette légèrement moutardée	13,00€
Filet de Bar grillé Courgette et légumes confits, sauce vierge	17,00€
Fish & chips Frites et sauce tartare	15,00€
Suprême de volaille à la basquaise Riz sauvage	14,00€
Brochette de Boeuf aux légumes grillés Frites	18,00€
Le BB - Bistro burger Pain burger, steak haché 180g, chèvre, bacon, salade et frites	15,00€
Tartare de boeuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites & salade	15,00€





Les petits plus

Ananas rôti au sucre roux Glace yaourt, financier	7,00€
La faiselle fruits rouges Sucre et coulis	7,00€
Crème brûlée	7,00€
Tarte fine aux pommes Glace vanille pécan	8,00€
Fondant au chocolat Fondant chocolat et caramel, glace vanille	8,00€
Café ou thé gourmand Macaron, choux aux deux chocolats, mini tartelette et sorbet	9,80€
Colonel Sorbet citron, vodka	8,50€
Café liégeois Glace café, sauce café, chantilly, pralin	7,60€
Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, pralin	7,60€
Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, pralin	8,50€
Glaces & sorbets - 2 boules Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, cassis, passion, citron, rhum-raisin, vanille pécan	5,50€



Les menus

FORMULE

MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

Plat du jour

+++

Café **OU** Thé gourmand

16,00€*

FORMULE DÉLICE & FRISSON

Mojito **OU** Virgin Mojito

+++

Bistro Burger **OU** Fish & Chips

+++

Café **OU** Thé gourmand

+++

5 € de jérons*

25,00€**

FORMULE

MIDI & SOIR

Salade de pomme de terre
et cervelas

OU

Asperges vertes
en vinaigrette et oeuf dur

+++

Brochette de boeuf
aux légumes grillés, frites

OU

Filet de bar grillé, courgette
et légumes confits,
sauce vierge

+++

La faisselle fruits rouges,
sucre et coulis

OU

Ananas rôti au sucre roux,
glace yaourt, financier

+++

32,00€*

FORMULE

Steack haché, frites **OU** Fish & Chips
+++
1 boule de glace vanille cookies & 1 boisson

11€*

* Jérons non négociables, non échangeables, non remboursables



* Boisson non comprise
** Autres boissons non comprises



Les vins

EN BOUTEILLE - 75CL

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous

LES VINS BLANCS

Pays d'Oc Languedoc-Roussillon

Chardonnay IGP, Bio - Domaine de la Chevalière **23,00€**

Loire

Côreaux du Layon AOC - Château les Fontaines **33,00€**

Muscadet AOC - Château du Cléray **21,00€**

Bordeaux

Bordeaux AOC - Entre deux mers **19,00€**

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône AOC - Les 3 garçons **28,00€**

Vallée du Rhône

Rosine Syrah IGP - Stéphane Ogier **43,00€**

Bordelais

Haut Médoc AOC - Château le Bourdieu Vertheuil **43,00€**

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC - Le Puy Bel-Abord **25,00€**

LES VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence AOC - Maur & More **22,00€**

Côtes de Provence AOC - «M» de Minuty **38,00€**

Loire

Rosé de Loire AOC - Chemin des Saules **23,00€**

LE VIN DE PAYS D'OC

BLANC + ROUGE + ROSÉ

	15cl	25cl	50cl
Vin du Languedoc-Roussillon IGP Pays d'Oc	3,70€	6,00€	10,00€
Le Petit Pont			





Les vins

AU VERRE - 15 CL

La Sélection Barrière réalisée par **Manuel Peyronder**
Meilleur Sommelier de France - www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire


 Menerou Salon Les Bornés 2017 - Domaine Pellé 9,00€

Provence

 Les Auréliens 2015 - Domaine Triennes BIO 7,00€

SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

 Crozes-Hermitage Cuvée L 2017 - Laurent Combier 11,00€

LES INATTENDUS

Bourgogne

 Perit Chablis 2017 - Domaine Christophe & Fils 10,00€

POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

 Côtes de Provence AOC 2018 - "Maur & More" Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault 6,00€

LES VINS BLANCS

Loire

Côreaux du Layon AOC 7,00€

Château les Fontaines

Muscader AOC 4,70€

Château du Cléray

LES VINS ROUGES

Loire

Saint Nicolas 5,50€

de Bourgueil AOC

Le Puy Bel-Abord





Les boissons

LES APÉRITIFS



Kir royal 12cl	11,00€
Champagne Fouquer's 12cl	10,50€
Champagne Fouquer's rosé 12cl	11,50€
Champagne Moët & Chandon 12cl	12,00€
Pétillant Turbulent blanc 12cl (Méthode traditionnelle Sauvion-Préambule)	5,20€
Ricard, Pastis 51 3cl	3,50€
Kir vin blanc 10cl (Crème « Cartron », cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois)	3,50€
Kir Pétillant Turbulent blanc 12cl	5,70€
Martini 5cl (Bianco, Rosso, Rosato)	4,50€
Suze 5cl	4,00€
Campari 5cl	5,00€
Porto Sandeman Ruby 5cl	4,90€
Liller Blanc 6cl	4,90€
Rosé pamplemousse 12cl	3,80€
Aberlour pure single malt 4cl	8,30€
J&B Rare 4cl	7,20€
Americano Maison 20cl	9,00€
Spritz Aperol 13cl (Aperol, turbulent pétillant)	8,00€

LES EAUX MINÉRALES



Vittel, San Pellegrino 50cl	3,20€
Vittel, San Pellegrino 100cl	4,50€
Vittel 25cl	3,00€
Perrier 33cl	4,00€
Supplément sirop Monin	0,20€

LES BIÈRES



25cl 50cl

Heineken	3,90€	7,60€
Affligem	4,50€	8,60€
Edelweiss Blanche	4,50€	8,60€

LES SODAS & JUS DE FRUITS



Red Bull 25cl	6,20€
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero 33cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Finley tonic, Finley pamplemousse 20cl	3,80€
Nectars Abricot, ananas, pamplemousse, multivitaminé 25cl	3,50€
Jus de fruits Orange, tomate, pomme, framboise 25cl	3,50€
Sprite 33cl	3,80€
Fuze Tea 25cl	3,80€

LES BOISSONS CHAUDES



Expresso, décaféiné	2,10€
Noisette	2,30€
Double expresso	4,00€
Café crème	4,20€
Chocolat chaud	3,10€
Thé Earl Grey, Darjeeling, thé vert menthe, ceylan, fruits rouges, caramel	3,60€
Infusion Camomille, Verveine, Verveine-menthe	3,60€
Irish coffee	8,70€
Supplément lait	0,60€
Supplément Chantilly	1,00€



Les cocktails & digestifs

LES COCKTAILS

Le Carré VIP 20cl Jus de pamplemousse, jus d'abricot, sirop de pêche	7,00€
La Divine Bauloise 20cl Jus de pomme, jus d'ananas, jus de cranberry	7,00€
Parfum de Femme 20cl Sirop de grenadine, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus d'ananas, jus d'orange	7,00€
Ti Punch 6cl Rhum Saint-James, citron vert, sucre de canne	9,00€
Tequila sunrise 18cl Téquila, jus d'orange, grenadine	9,00€
Mojito Barrière 18cl Rhum Saint-James, orange, menthe fraîche, Finley pamplemousse	9,00€
Mojito 18cl Rhum Saint-James, citron vert, menthe fraîche	9,00€
Cooler Deluxe 18cl Vodka, jus de cranberry, menthe fraîche, citron vert, sirop de gingembre, Finley pamplemousse	9,00€
Caipirinha 9cl Cachaça du Brésil, citron vert, sucre de canne	9,00€
Gin Fizz 20cl Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazéifiée	9,00€
Piña Colada 18cl Rhum Saint-James, base Piña Colada, sucre de canne	9,00€

LES DIGESTIFS 4cl

Bailey's	6,70€
Manzana Verde	6,70€
Malibu Coco	6,70€
Get 27	6,70€
Get 31	6,70€
Grand Marnier	6,70€
Hennessy Fine De Cognac VSOP	15,00€
Calvados Drouin	9,00€
Armagnac du Domaine de Laubade	9,00€
Poire Williams Cartron	9,00€
Cointreau	6,70€

LES CHAMPAGNES 75cl

Fouquet's brut	60,00€
Fouquet's Rosé	65,00€
Moët & Chandon	75,00€

La liste des produits allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Disponibilité des produits en fonction des arrivages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique et régulière www.manger-bouger.fr.

CASINO BARRIÈRE LA BAULE

OUVERT TOUS LES JOURS DE 9H À 3H ET JUSQU'À 4H LE VENDREDI & SAMEDI

☎ 02 40 11 48 28 • 🌐 WWW.CASINO-LABAULE.COM

