	le verre, 10cl	37.5cl	50cl	75cl
Vins suisses				
Vins Blancs				
Yvorne, Clos du Rocher Chasselas, Obrist		27.-		52.-
Clos de Plan Chailly Chasselas, Cave Vevey Montreux	6.50			42.-
Fendant du Valais Chasselas, Maurice Gay	4.20			
Chardonne La Cure d'Attalens Chasselas, Obrist	6.80			45.-
Vins Rosés				
Rosé du Valais AOC Maurice Gay	3.90			
Rosé de Gamay vaudois Obrist			20.-	
Œil de Perdrix, Les Mazots Valais AOC Pinot noir, Maurice Gay	5.90	21.-		38.-
Vins Rouges				
Gamay vaudois	3.90			
Humagne, Les Mazots Maurice Gay	7.30			49.-
Le Chevalier à la Rose Pinot Noir, Maurice Gay			24.-	
Les terrasses de Lavaux Gamay, Pinot Noir Obrist	5.80			38.-
« Primoris » La Caresse de Phèdre, Valais Pinot, Diolinoir, Syrah, Cave Emery			29.-	
La petite Cure, Lavaux AOC Pinot , Garanoir, Gamaret, Obrist	4.90			34.-
Vins de France				
Vin Rouge				
Château Barbe Blanche Saint-Emilion, Merlot, Cabernet franc		29.-		52.-
Vins du monde				
Vins Rouges				
« Queen The Millionaire Waltz » Malbec, Mendoza Argentina	6.40			42.-
Cabernet du Chili	4.90			32.-
Montepulciano Abbruzzo	6.10			42.-
Champagnes				
Pierre Mignon	10.-			65.-
Pommery Brut Royal	15.-	55.-		95.-
Martini Prosecco D.O.C.	7.70			54.-

Apéritifs		
Kir Vin Blanc	10cl	6.50
Suze 20%vol	4cl	5.50
Martini Bianco, Rosso, Rosato 15%vol	4cl	5.50
Gin Gordon 38%vol	4cl	10.-
Vodka Eristoff 37.5%vol	4cl	10.-
Rhum Bacardi 37.5%vol	4cl	10.-
William Lawson's 40%vol	4cl	8.-
Jack Daniel's 40%vol	4cl	13.-
Chivas Regal 40%vol	4cl	13.-
Ricard 45%vol	2cl	5.-
Digestifs		
Cognac Hennessy 40%vol	4cl	10.-
Grappa 40%vol	4cl	10.-
Williamine 43%vol	4cl	10.-
Abricotine 43%vol	4cl	10.-
Bières		
Carlsberg pression	25cl	4.50
Carlsberg pression	50cl	8.-
Boxer Blonde	33cl	5.-
Feldschlösschen sans alcool	33cl	5.-

Minérales, jus de fruits		
Henniez bleue	50cl	5.-
Henniez verte	50cl	5.-
Panna	50cl	5.-
San Pellegrino	50cl	5.-
Coca-Cola	33cl	5.-
Coca-Cola Light	33cl	5.-
Coca-Cola Zéro	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Limonade	30cl	3.50
Jus d'orange, de tomate	20cl	5.-
Nectar d'ananas, d'abricot	20cl	5.-
Thé froid	30cl	3.50
Jus de cranberry	30cl	3.50
Jus de pomme	30cl	5.-
Boissons Chaudes		
Espresso		3.80
Café		3.80
Thé		3.80
Infusion		3.80
Cappuccino		4.40

LES TABLES
BARRIÈRE

Rue du Théâtre 9 - 1820 Montreux
T +41 (0)21 962 83 83
www.casinodemontreux.ch

tripadvisor®

Votre avis compte beaucoup pour nous !
Laissez-nous votre commentaire...

RESTAURANT
L'ENTRACTE

Emmi

Entrées de saison

	Petite faim	
Salade Caesar Filet de dinde au paprika snacké, jeunes pousses, sauce blanche tomates séchées, copeaux de Grana Padano, croûtons à l'ail	13.-	19.-
Salade vaudoise Malakoff, lard grillé, œuf poché, pomme de terre, oignons frits croûtons de pain, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique	13.-	19.-
Saumon fumé d'Ecosse Toasts, oignons, câpres, citron et crème ciboulette	14.-	21.-
Symphonie asiatique Nems de poulet, crevettes, légumes samoussa, crevettes coco et dim sum	14.-	21.-
Velouté de châtaigne et céleri Copeaux de Grana Padano	15.-	
Salade légère Jeunes pousses, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	6.-	9.-
Salade orientale Mesclun, julienne de légumes, falafels, kebbeh, pain pita, houmous	14.-	19.-

Viandes à la plancha

Steak de bœuf	28.-
Pavé de bœuf	32.-
Pavé de bœuf et son escalope de foie gras poêlée	38.-
Suprême de volaille	26.-
Kefta d'agneau	27.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de compotée de chou rouge aux pommes ou salade verte, pommes de terre vapeur ou riz

Sauce au choix :
Crème de champignons des sous-bois, jus Montreusien ou sauce au poivre

Spécialités

Filets de perches Meunière Sauce tartare, citron, frites	29.-
Tartare de bœuf maison Salade verte, frites	26.-
Tartare de bœuf maison à l'italienne Salade verte, frites	26.-
Pavé de cabillaud rôti au beurre Piperade et pommes de terre sautées	27.-

Plats mijotés

Cuisse de canard confite Poêlée de champignons et pommes de terre à la sarladaise	27.-
Bœuf bourguignon tradition Tagliatelles au beurre	26.-
Petit salé compotée de lentilles aux légumes et graines de moutarde	25.-

« À VOLONTÉ » ! Moules marinières Frites 20.-
Du lundi midi au vendredi midi

TOUS LES DIMANCHES SOIRS
AU RESTAURANT L'ENTRACTE ET SAXO BAR

RÖSTI PARTY À VOLONTÉ

2H DE PARKING OFFERTES* AVEC LA FORMULE RÖSTI PARTY

- Votre base de Rösti nature
À VOLONTÉ POUR CHF 19.-
- Composez-les selon vos envies
DÈS CHF 0,50/ingrédient
(speck, oeuf, Etivaz, crème double...)

*Selon places disponibles.
Valable 1x pour la table les dimanches dès 19h.

LES INGRÉDIENTS :

- SPECK 4.50.-
- VIANDE SÉCHÉE 5.-
- LARD GRILLÉ 3.50.-
- BOEUF STEACK HACHÉ FRAIS 5.-
- SAUCISSE À ROTIR 5.-
- SAUMON FUMÉ 5.-
- OEUF FRAIS 3.-
- FOIE GRAS ESCALOPE 8.50.-
- MALAKOF 5.-
- ETIVAZ 3.-
- CHAMPIGNONS FRAIS 6.-
- TOMATE FRAICHE 2.50.-
- CRÈME DOUBLE 3.-
- OIGNONS 0.50.-
- OIGNONS CONFITS 1.50.-
- OIGNONS GRELOTS 2.-

Menu du jour 22.–
PLAT + DESSERT
Plat : 17.- / Dessert : 8.-
du lundi midi au vendredi midi

Menu Jackpot 35.–
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Composez vous-même votre menu en choisissant parmi les plats proposés précédés du logo

Menu Gagnant 49.–
AVEC JETON DE CHF 10.- OFFERT

Saumon fumé d'Écosse *(petite faim)*
ou **Salade Caesar** *(petite faim)*
***
Filets de perches Meunière
Servis avec sauce tartare, citron et frites
ou **Steak de bœuf à la plancha**
***
Moelleux au chocolat au cœur intense
ou **Crème brûlée à la vanille de grande tradition**

avec 2 dl de vin, une demi-bouteille d'eau et un café

Snacks

Frites à volonté

The Burger Casino Steak haché avec œuf au plat	20.-
The Burger Casino L Double steak haché	27.-
The Burger Casino XL Triple steak haché	39.-
The Burger Casino XXL Quadruple steak haché	44.-

Pur bœuf
Pain bun toasté
Tomate
Gruyère AOP
Oignon confit
Salade iceberg
Sauce Casino

The Burger au foie gras chaud Steak haché pur bœuf, pain bun toasté, foie gras poêlé, salade iceberg, Gruyère AOP, oignon confit, sauce Casino	26.-
The Burger Little Italy Steak haché pur bœuf, focaccia romarin, tomate, mozzarella, salade roquette, pistou, copeaux de Grana Padano	24.-
Burger Chicken Crispy Filet de volaille pané, pain bun toasté, œuf au plat tomate, oignon confit, Gruyère AOP, salade iceberg, Mayonnaise Sweet Chili Sauce	22.-
Club sandwich Casino Blanc de dinde nature, pain blanc moelleux toasté salade iceberg, tomate, œuf, lard grillé, mayonnaise	19.-
Kebab à la dinde *sandwich ou assiette* Filet de dinde, pain pita, tomate, oignon, salade iceberg, sauce blanche	22.-

Pizza

Napolitaine Tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	16.-
Nordique Tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres oignon rouge, crème d'aneth	23.-
Verde Tomate, mozzarella, mesclun, pistou, jambon fumé	19.-
César Tomate, mozzarella, crème fraîche, dinde au paprika croûtons, Grana Padano	21.-
Ibérique Tomate, mozzarella, chorizo	18.-

Desserts

Café ou thé gourmand Crème au vin cuit, macaron, brochette de fruits, tartelette chocolat	12.-
Crème brûlée à la vanille de grande tradition	9.-
Moelleux au chocolat au cœur intense Glace vanille, sauce chocolat chaud	10.-
Tiramisu aux senteurs de poire et mirabelle Mousse mascarpone, compotée de poire et mirabelle, sablé breton	10.-
Tarte de la fournée du matin	10.-
Compotée de pomme et poire à la gousse de vanille	8.-
Mousse choco Nutella Maison « À VOLONTÉ » !	12.-

Coupes glacées

Coupe arrosée Général, Colonel, Valaisanne ou Williamine		12.-
Coupe Queen Sorbet mirabelle, sorbet poire sorbet pomme, compotée de mirabelle, chantilly		11.-
Dame Blanche, Café ou Chocolat Liégeois		9.-
Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, pistache	la boule	3.-
Sorbets : Mirabelle, pomme, poire, framboise, fraise, abricot	la boule	3.-

Nous certifions la provenance de nos viandes. Bœuf & veau : Suisse. Volaille: France. Agneau : Royaume-Uni.
Prix en Francs suisses, TVA incluse. Septembre 2017