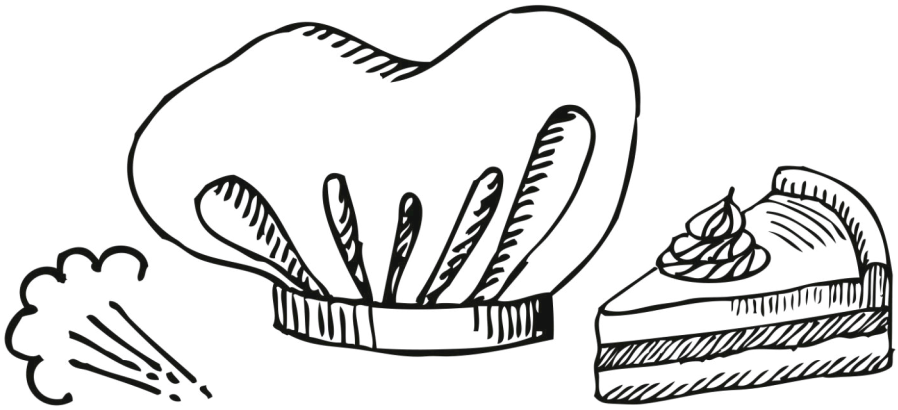
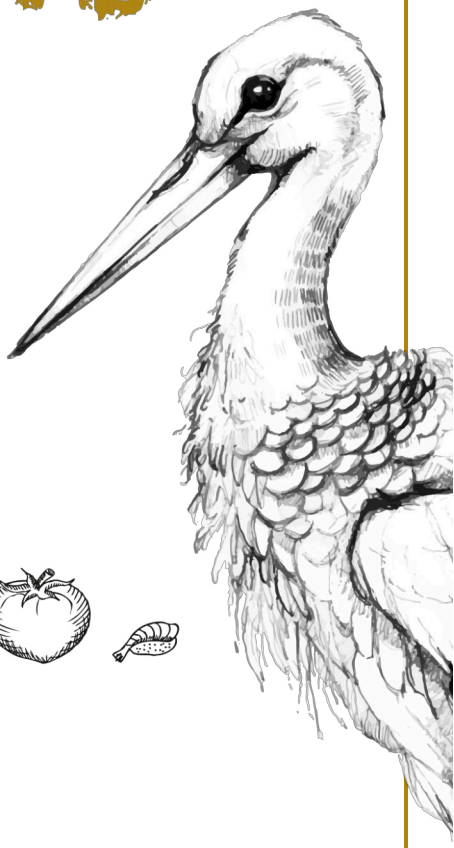


LA WINSTUB DU CASINO



MERCREDI & JEUDI : FERMÉ

DU DIMANCHE AU MARDI & JOURS FÉRIÉS : 12H00 - 14H00 & 18H30 - 21H30

VENDREDI, SAMEDI & VEILLES DE JOURS FÉRIÉS : 12H00 - 14H00 & 18H30 - 22H00

TOURISME & HANDICAP

Tél. + 33 (0)3 88 80 84 88
www.casino-niederbronn.com
resa.niederbronn@groupebarriere.com

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex
Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.

LES TABLES BARRIÈRE

Entrées

Foie Gras de Canard Mi-Cuit 60Gr au Riesling — **20€** — 8 000 pts
Chutney Abricot & Tonka

Assiette de Saumon Fumé & ses Condiments — **16€** — 6 400 pts
Rösti de Pommes de Terre Maison, Crème de Ciboulette

Petite Salade Océane — **15€** — 6 000 pts
Saumon Fumé, Crevette Panée au Panko, Perles Marines, Vinaigrette au Citron

Petite Salade du Faubourg — **13€** — 5 200 pts
La Feta d'Eric, Jambon Sec & Pain Focaccia, Vinaigrette à l'huile de Noix

Soupe froide de Tomates — **12€** — 4 800 pts
Burrata & Coulis de Roquette

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne — **16€** — 6 400 pts
Au Beurre d'Ail et Persil

La Demi-Douzaine d'Escargots de Bourgogne — **9€** — 3 600 pts
Au Beurre d'Ail et Persil

Plats d'inspiration du Chef

Rumsteak de Boeuf Angus — 9 600 pts — **24€**
au Poivre Vert, Légumes sautés du Moment, Pommes Frites

Dorade rôtie aux Saveurs du Sud — 8 800 pts — **22€**
Rouille & Croutons

Le Suprême de Volaille "Label Rouge" Origine Alsace "LOCAVORE" — 8 800 pts — **22€**
Caviar d'Aubergines tiède & Frites de Polenta

Tartare de Boeuf Angus coupé au Couteau — 8 400 pts — **21€**
Façon Classique - Servi avec Pommes Frites

Grande Salade Océane — 8 000 pts — **20€**
Saumon Fumé, Crevette Panée au Panko, Perles Marines, Vinaigrette au Citron

Grande Salade du Faubourg — 7 600 pts — **19€**
La Feta d'Eric, Jambon Sec & Pain Focaccia, Vinaigrette à l'huile de Noix

Le Plat Végétarien — 6 400 pts — **16€**
Rösti de Pommes de Terre, Caviar d'Aubergines, Légumes du moment et Focaccia au Romarin

Plats traditionnels d'Alsace

Cordon Bleu de Veau Traditionnel — 9 200 pts — **23€**
Sauce à la Crème et Champignons & Légumes de Saison
Servi avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz

Choucroute Traditionnelle — 8 400 pts — **21€**
à L'Alsacienne

L'Escalope de Veau à la Crème et aux Champignons — 8 400 pts — **21€**
Légumes du moment & Spaetzles Maison

La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino — 8 000 pts — **20€**
Servie avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz

Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex, Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.

Desserts

La Tomme de Brebis d'Alsace De la "Bergerie du Faubourg" de Niederbronn-Les-Bains	3 800 pts	9,5€
Le Chocolat Blanc et Melon Espuma & Sorbet	3 800 pts	9,5€
La Crème brulée au Basilic Sorbet Mandarine	3 600 pts	9€
Le Moelleux à l'Abricot Glace au Spéculoos	3 600 pts	9€
Café Gourmand ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande	3 400 pts	8,5€
La Soupe de Fruits Rouges à la Menthe Fraîche Glace Vanille	3 400 pts	8,5€
Glaces & Sorbets 3 Boules (Avec ou sans chantilly) Au choix : Citron / Ananas / Pomme Verte / Cassis / Framboise / Fruit de la Passion / Vanille / Fraise / Noix de Coco / Café / Chocolat / Caramel / Pistache / Rhum-Raisins /	3 000 pts	7,5€
Tarte du Jour	2 600 pts	6,5€

Le Carré VIP BARRIÈRE

Grâce à votre carte Le Carré VIP Barrière

- Cumulez des points sur chacune de vos consommations*
- NOUVEAU Offrez-vous votre addition avec vos points

*Carte disponible gratuitement à l'accueil. *Hors consommations réglées en points.*

KIDS BARRIÈRE

10€

4 000 pts

Menu Enfant

(Hors boissons)

Petite Bouchée à la Reine OU Nuggets & Pommes Frites

&

Assiette du Petit Gourmand OU Glace 2 Boules

LES TABLES BARRIÈRE

Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex, Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.

32€

12 800 pts

Menu Winstub

(Hors boissons)

Foie Gras de Canard Mi-Cuit 40 Gr. au Riesling
Chutney Abricot & Tonka
(Supplément 3€)

Soupe froide de Tomates
Burrata & Coulis de Roquette

Petite Salade du Faubourg
La Feta d'Eric, Jambon Sec & Pain Focaccia, Vinaigrette à l'huile de Noix

La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino
Servie avec Pommes Frites ou Spaetzles ou Riz

Choucroute Traditionnelle
à L'Alsacienne

L'Escalope de Veau à la Crème et aux Champignons
Légumes du moment & Spaetzles Maison

Café Gourmand
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Tarte du Jour

Glaces et Sorbets

Le Moelleux à l'Abricot
Glace au Spéculoos

La Crème brulée au Basilic
Sorbet Mandarine

La Soupe de Fruits Rouges à la Menthe Fraîche
Glace Vanille

LES TABLES BARRIÈRE

Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex, Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.

42€

16 800 pts

Menu Gourmand

(Hors boissons)

Amuse-bouche du Chef

Foie Gras de Canard Mi-Cuit 60Gr au Riesling
Chutney Abricot & Tonka (Supplément 3€)

Assiette de Saumon Fumé & ses Condiments
Rösti de Pommes de Terre Maison, Crème de Ciboulette

Petite Salade Océane
Saumon Fumé, Crevette Panée au Panko, Perles Marines, Vinaigrette au Citron

Rumsteak de Boeuf Angus
au Poivre Vert, Légumes sautés du Moment, Pommes Frites

Dorade rôtie aux Saveurs du Sud
Rouille & Croutons

Le Suprême de Volaille "Label Rouge" Origine Alsace "LOCAVORE"
Caviar d'Aubergines tiède & Frites de Polenta

Café Gourmand
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

Glaces et Sorbets

Tarte du Jour

La Crème brulée au Basilic
Sorbet Mandarine

Le Moelleux à l'Abricot
Glace au Spéculoos

Le Chocolat Blanc et Melon
Espuma & Sorbet

La Soupe de Fruits Rouges à la Menthe Fraîche
Glace Vanille

La Tomme de Brebis d'Alsace
De la "Bergerie du Faubourg" de Niederbronn-Les-Bains

LES TABLES BARRIÈRE

Les tableaux récapitulatifs des origines des viandes et des allergènes sont disponibles en Salle et à l'Accueil
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Amex, Visa, Chèques ANCV, Tickets restaurants.