

## Apéritifs

Jus de fruits Granini	25cl	4,00€
Soda (Coca Cola, Orangina, Schweppes, Fuze Tea, Oasis Tropical)	33cl	4,00€
Perrier	33cl	4,00€
Red Bull	25cl	5,50€
Pression Heineken (Panaché, Monaco)	12cl	2,50€
Pression Heineken (Panaché, Monaco)	25cl	4,00€
Pression Heineken (Panaché, Monaco)	50cl	7,00€
Heineken Zero (sans alcool)	30cl	4,00€
Desperados	33cl	6,00€
Pelforth brune	33cl	7,00€
Affligem blonde	30cl	7,00€
Edelweiss blanche	30cl	7,00€
Ricard, Pastis 51	2cl	4,00€
Aperol Spritz	6cl	7,00€
Martini (Rosso, Bianco)	6cl	5,00€
Campari, Suze, Porto Rouge	6cl	5,00€
Kir au vin blanc (Cassis, pêche, mûre)	13cl	5,50€
Prosecco Andrea Berro Brut	13cl	5,00€
JB Rare	4cl	7,00€
Jack Daniel's	4cl	8,00€
Rhum Havana 3 ans, Vodka Smironoff, Gin Gordon	4cl	7,00€

## Cocktails

Pina Colada Rhum, noix de coco, jus d'ananas	25cl	9,50€
Américano Campari, Martini rouge, Martini dry, Gin, eau gazeuse	25cl	9,50€
Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum cubain & soda	25cl	9,50€
Strawberry Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum cubain & soda, purée de fraises	25cl	9,50€
Pina Colada Junior Nectar de noix de coco, vanille, jus d'ananas	25cl	6,50€
Virgin Mojito Limonade, citron vert, menthe fraîche	25cl	6,50€
Piscine Rosé	25cl	6,50€
Piscine Champagne	25cl	12,00€

## Champagne

Fouquet's Brut	13cl	10,00€	75cl	65,00€
Moët & Chandon Brut Impérial	13cl	13,00€	75cl	76,00€
Moët & Chandon Rosé	13cl	15,00€	75cl	82,00€

## Entrées

- ◆ Tourte aux trompettes & son confit d'oignons 8,50€  
Tartelette aux champignons, ses fines tranches de canard fumé & sa fraîcheur du jardin 9,00€  
Douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade 11,00€
- ◆ Soupe de poissons & ses traditionnels accompagnements 11,00€  
Salade du berger : Toast de chèvre chaud rôti au miel, fines tranches de canard fumé, pommes Granny Smith & cerneaux de noix 11,00€  
Saumon fumé, crème citronnée aux herbes fraîches, pain nordique 13,00€  
Délice du Sud-Ouest, sa marmelade de figes & son pain d'épices 15,00€

## L' Assiette gourmande

- Salade du berger version XXL : Toast de chèvre chaud rôti au miel, ses fines tranches de canard fumé, pommes Granny Smith & cerneaux de noix 16,00€  
Planche du chef : Jambon cru, Saint-Marcellin chaud, un panier de frites & sa fraîcheur du jardin 18,00€

## Côté Terre

- Tartare de bœuf, accompagné d'un panier de frites & sa fraîcheur du jardin 17,00€  
Burger d'automne : Pain burger, steak haché, cheddar, poitrine grillée, sauce burger & ses frites 18,00€
- ◆ Pavé d'agneau confit au jus de thym 20,00€  
Entrecôte française, ses frites & sa fraîcheur du jardin 23,00€  
Sauce au choix : Béarnaise, gorgonzola, échalote

Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE (France, Allemagne, Italie, Hollande)

## Côté Mer

- ◆ Pavé de saumon à l'unilatéral 19,00€  
Filet de bar & son coulis de poivrons piquillos 20,00€  
Cassolette de Saint-Jacques & sa poêlée des sous bois 21,00€

## Accompagnements

- En accompagnement de nos plats, vous avez le choix parmi 2 garnitures :  
Riz basmati, endives braisées, fondue de poireaux, tagliatelles ou frites  
Garniture supplémentaire 4,00€

## Fromages & Desserts

Plateau du berger : Gorgonzola, comté, crottin de chèvre	8,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,00€
◆ Macaron choco/passion & son coulis passion	8,00€
Moelleux au chocolat, sa crème anglaise & sa boule de glace vanille	8,00€
Café gourmand (sélection traiteur Barrière)	8,00€
◆ Verrine mascarpone au spéculoos	8,00€
Brioche dorée, crème caramel & sa boule de glace vanille	8,00€

### MENU SOUS LE SOLEIL

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT

**23,90€**

MIDI & SOIR



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**29,90€**

MIDI & SOIR

#### Entrées

Soupe de poissons & ses traditionnels accompagnements

OU

Tourte aux trompettes & son confit d'oignons

◆ ◆ ◆

#### Plats

Pavé d'agneau confit au jus de thym

OU

Pavé de saumon à l'unilatéral

◆ ◆ ◆

#### Desserts

Macaron choco/passion et son coulis passion

OU

Verrine mascarpone au spéculoos



Pour un menu Sous le Soleil consommé,  
votre casino s'engage à reverser 1€ à La Croix Rouge

### FORMULE DU JOUR

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

UNIQUEMENT LE MIDI  
DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FÉRIÉS  
SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

PLAT  
DU JOUR  
SEUL

◆  
**12,90€**

PLAT DU JOUR  
+  
DESSERT DU JOUR

◆  
**16,50€**

VALABLE SUR LA FORMULE DU JOUR PROPOSÉE SUR ARDOISE  
SOUS RÉSERVE DES QUANTITÉS DISPONIBLES, NON CUMULABLE  
AVEC LES OFFRES DE LA CARTE CARRÉ VIP BARRIÈRE

### MENU ENFANT

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Nuggets & frites OU Pavé de saumon & son riz

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda OU Jus de fruits

◆

**13,00€**

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS

RETROUVEZ-NOUS

◆ ◆ ◆ ◆ ◆



# Vins

	15cl	50cl	75cl
<b>CÔTES DE PROVENCE - ROUGE</b>			
Château Sainte-Roseline « Perle » AOP 2017	4,60€	18,00€	24,00€
Château Sainte-Roseline « Lampe de Méduse » AOP Cru classé 2015			35,50€
Château Paquette 2017			29,00€
Domaine de la Croix Cuvée « Irresistible » 2016		21,50€	27,50€
Bordeaux St Émilion Lucius 2016			29,50€
<b>CÔTES DE PROVENCE - BLANC</b>			
Château Sainte-Roseline « Perle » AOP 2018	4,60€	18,00€	24,00€
Château Sainte-Roseline « Lampe de Méduse » AOP Cru classé 2018			35,50€
Château Paquette 2017			27,00€
Domaine de la Croix Cuvée « Irresistible » 2017/18		20,00€	25,00€
Château des Ormes - Sauternes 2012			27,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE - ROSÉ</b>			
Château Sainte-Roseline « Perle » AOP 2018	4,60€	18,00€	24,00€
Château Sainte-Roseline « Lampe de Méduse » AOP Cru classé 2018			35,50€
Château Paquette 2017			27,00€
Domaine de la Croix Cuvée « Irresistible » 2019		20,00€	25,00€

## Café & thé

Café	2,00€
Thé & Infusion	3,00€

## Digestifs

Calvados	4cl	8,00€
Ger 27, Ger 31	4cl	8,00€

## Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino	50cl	4,00€
Vittel, San Pellegrino	100cl	6,00€

### FORMULE TOUT COMPRIS

HORS JOURS FÉRIÉS  
& SOIRÉES SPÉCIALES

1 COUPE DE CHAMPAGNE<sup>(1)</sup>

1 MENU SOUS LE SOLEIL  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT<sup>(2)</sup>

10 € DE TICKET DE JEU<sup>(3)</sup>

**35,00€**

AU LIEU DE 49,90 €

(1) COUPE DE CHAMPAGNE FOUQUET'S. (2) MENU SOUS LE SOLEIL  
COMPRENANT ENTRÉE + PLAT + DESSERT, HORS BOISSONS.

(3) VALABLE AUX MACHINES À SOUS, NON ÉCHANGEABLE,  
NON REMBOURSABLE, NON NEGOCIABLE. PRIX NETS TTC/PERS.

### FORMULE BARRIÈRE BIRTHDAY

À PARTIR DE 6 PERSONNES  
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

1 ENTRÉE AU CHOIX  
DANS LE MENU SOUS LE SOLEIL

1 PLAT AU CHOIX  
DANS LE MENU SOUS LE SOLEIL

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE  
FOUQUET'S

1 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

(UNIQUEMENT SUR LE MENU SOUS LE SOLEIL. VOIR CONDITIONS GÉNÉRALES)  
NON CUMULABLE AVEC LES OFFRES DE LA CARTE CARRÉ VIP BARRIÈRE

**29,00€**

PAR PERSONNE