

## WHISKIES & ALCOOLS BLANCS (5cl)

Whisky Lawson's	6.50
Whisky J & B	7.50
Chivas Regal 12 ans d'âge	8.50
Jameson Irish Whiskey	7.50
Jack Daniel's	8.50
Aberlour 10 ans d'âge	8.50
Vodka Eristoff	6.50
Rhum Bacardi	8.50

## COCKTAILS SANS ALCOOL (18cl) 6.00

**Le Coquin des Îles**  
Jus de fruits de la passion, jus d'orange, nectar de fraise

**Le Bora Bora**  
Ananas, jus de fruits exotiques, jus de citron et grenadine

**Le Virgin Mojito**  
Feuilles de Menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse

## MOJITOS (33cl)

**Classique** 8.50  
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse

**Passion ou fraise** 8.50  
Rhum, menthe fraîche, passion ou fraise, sucre, jus de citron, eau gazeuse

**Royal** 10.00  
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, champenoise

## COCKTAILS (18cl) 8.50

**Le Paz**  
Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi

**Cosmopolitan**  
Vodka, Cointreau, jus de citron et de cranberry

**Cuba Libre**  
Rhum blanc, citron vert, Coca Cola

**Blue Hawaiian**  
Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco

**French**  
Sucre de canne, Gin, citron vert, champenoise

**Blue Ocean**  
Vodka, pamplemousse, Curacao

**Américano** (15cl) 8.20  
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, Gin

## LA BRASSERIE DU



### PASINO SAINT AMAND LES EAUX

Chemin de l'Empire - 59230 Saint Amand les Eaux | T.03 27 48 19 00 | www.casinosaintamand.com

### HORAIRES DE LA BRASSERIE

Tous les jours de 12h à 14h (jusqu'à 14h30 le dimanche) et de 19h à 23h (jusqu'à 23h30 le vendredi et le samedi)

### SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



## À PARTAGER

<b>Planche mixte</b> Rosette, chorizo cular, jambon cru, camembert, chèvre, emmental Pain de campagne toasté, confiture de figue	<b>16.00</b>	<b>Assiette de Tapas</b> Tapenade aux olives, caviar d'aubergine, tartare de tomates et ses croustilles	<b>11.50</b>
--	--------------	--	--------------

## LES ENTRÉES

<b>Foie gras de canard maison *</b> Marmelade de cerises noires, pain de campagne toasté	<b>17.00</b>
<b>Carpaccio de saumon *</b> Aux perles de yuzu et passion, salade mêlée	<b>16.50</b>
<b>Carpaccio de bœuf black angus</b> Roquette à l'huile d'olive citron, copeaux de grana padano	<b>12.00</b>
<b>Tomates ananas</b> Et sa mozzarella bufala, pistou à la noisette	<b>10.50</b>
<b>Gravlax de saumon aux deux citrons</b> Pain campagne toasté, coulis fruits de la passion	<b>14.00</b>

## LES SALADES

	Petite	Grande
<b>Salade Karen</b> Comme une César, salade mêlée, filets de poulet panés, Tomates, grana padano, croûtons sauce à l'anchois et ciboulette	<b>9.50</b>	<b>15.00</b>
<b>Salade gourmande</b> Mesclun de jeunes pousses, haricots verts, jambon cru, Foie gras de canard maison, tomates, vinaigrette balsamique	<b>11.00</b>	<b>17.00</b>
<b>Salade façon niçoise</b> Œuf dur, haricots verts, julienne de trois poivrons, olives, Tomates, filets d'anchois, quenelle de thon, vinaigrette olives citron	<b>9.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Salade de saumon fumé</b> Radis noirs, pickles de betterave de chioggia, Champignons de Paris, noisettes, vinaigrette au sésame	<b>10.00</b>	<b>16.00</b>
<b>Salade fraîcheur</b> Salade de chèvre, concombres, olives, radis roses, Tomates, croustillant de pois chiches, vinaigrette moutarde	<b>9.00</b>	<b>14.00</b>

Carte conçue et réalisée par Mouhssine Mehaidra, son sous-chef Jérôme Turcke, ainsi que leur équipe.  
Volontairement, nous ne salons pas nos frites. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.  
En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.  
Prix net TTC service compris.

## LES PÂTES

<b>Linguines au pistou</b> Jambon cru, olives, copeaux de grana padano, fine roquette	<b>14.00</b>
<b>Linguines à l'arrabiata</b> Sauce tomate pimentée, brunoise de courgettes et aubergines, olives	<b>12.00</b>

## LES PIZZAS

<b>Marguerite</b> Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires	<b>11.00</b>
<b>Royale</b> Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires	<b>13.00</b>
<b>Quatre fromages</b> Crème épaisse, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, bûche de chèvre	<b>13.50</b>
<b>Saumon fumé</b> Crème épaisse, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre	<b>14.00</b>
<b>Pizza à l'italienne</b> Mozzarella, olives noires, sauce tomate à l'origan, roquette, jambon cru, copeaux de Grana Padano	<b>14.00</b>

## LES BURGERS

Accompagnés de salade mêlée et frites	
<b>Fish burger</b> Filet de cabillaud pané, compotée d'oignons, sauce tartare, cheddar, tomate fraîche	<b>14.00</b>
<b>Bacon burger</b> (avec ou sans bacon) Double steak haché façon bouchère, bacon croustillant, compotée d'oignons, sauce barbecue, cheddar	<b>15.50</b>

## LA FORMULE DU PAZ 29.50

### Entrée + Plat + Vitrine du jour ou assiette de fromages

Hors Côte à l'os de bœuf Irlandaise  
Entrées et plats marqués \*, supplément de 5.00

## LES VIANDES

<b>Côte à l'os de bœuf Irlandaise (+/- 450 grs)</b> Pommes de terre grenailles confites, salade mêlée	<b>30.00</b>
<b>Entrecôte Irlandaise fumée (+/- 200 grs)</b> Pommes frites, salade verte	<b>21.00</b>
<b>Côte à l'os de cochon (+/- 500 grs) *</b> Sauce barbecue, pommes de terre grenailles confites, salade mêlée	<b>24.00</b>
<b>Andouillette aux pépites de canard</b> Pommes frites, salade mêlée	<b>16.00</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, 180g</b> Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, pommes frites, salade mélangée	<b>16.00</b>
<b>Double carpaccio de bœuf black angus</b> pommes frites, salade verte	<b>19.00</b>
<b>Suprême de poulet jaune</b> Gratin dauphinois, poêlée de légumes	<b>18.00</b>

## SAUCES AU CHOIX

Poivre – Moutarde de Dijon – Béarnaise – Echalote  
Morilles (2€ de supplément)

## LES POISSONS

<b>Pavé de saumon doré sur peau aux agrumes</b> Riz pilaf et poêlée de légumes	<b>19.00</b>
<b>Noix de Saint-Jacques juste saisies *</b> Linguines crémeuses et lamelles d'ail noir	<b>24.00</b>
<b>Filet de rouget barbet, coulis de crustacés</b> Ecrasée de pommes de terre au fenouil	<b>20.00</b>

## LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché  
ou Aiguillettes de poulet panées  
ou Jambon blanc  
+ Pommes Frites  
ou Linguines  
+ Coupe de glace**

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé),  
de 9 à 12 ans menu à 8.50

## LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi (Hors jours fériés et veilles de fêtes)

### Menu à 9.90

Plat + Boisson

### Menu à 14.90

Entrée + Plat + Boisson  
ou Plat + Dessert ou fromages + Boisson

### Menu à 17.90

Entrée + Plat  
Dessert ou fromages + Boisson

Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

## LES DESSERTS

<b>Vitrine du jour</b>	<b>7.00</b>
<b>Café et madeleines maison</b>	<b>3.50</b>
<b>Café gourmand</b> Crème brûlée pistache, verrine exotique, macaron, moelleux chocolat	<b>8.00</b>
<b>Assiette de fromages</b> Et son bouquet gourmand	<b>7.00</b>

## LES GLACES

<b>Banana split</b> Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane sauce chocolat, amandes effilées et chantilly	<b>7.00</b>
<b>Fraise et framboise Melba</b> 2 boules vanille, fraise, framboise, chantilly, amandes effilées	<b>8.00</b>
<b>Coupe de fraises de la Région</b> Chantilly ou sucre	<b>8.00</b>
<b>Dame blanche ou noire</b> Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud et chantilly	<b>7.00</b>
<b>Colonel</b> Sorbet citron vert arrosé de vodka	<b>7.00</b>
<b>Coupe à composer</b> Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin	<b>La Boule 2.00</b>
<b>Sorbets :</b> Citron vert, pomme verte, cassis, mangue, fraise, abricot	



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU  
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU