

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)

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 Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
Passion ou fraise Rhum, menthe fraîche, passion ou fraise, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
Royal Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, champenoise	10.00

COCKTAILS (18cl)

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 Hawiian Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco	
French Sucre de canne, Gin, citron vert, champenoise	
Blue Ocean Vodka, pamplemousse, Curacao	
Américano (15cl) Campari, Martini Rosso, Martini Dry, Gin	8.20

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

Planche de charcuteries Composée de rosette, chorizo Ibérique, lomo, Cecina de Leon. Servie avec du pain de campagne toasté.	16.00	Planche de fromages affinés Composée de Comté, Tomme de Cambrai, Camembert de la ferme du Vinage, Maroilles. Servie avec une compotée de figues et du pain de campagne toasté.	16.00
---	--------------	--	--------------

LES ENTRÉES

Assiette de saumon fumé de Norvège Crème acidulée au citron vert et aneth, pain de campagne toasté	16.00
Foie gras de canard maison * Confit d'oignons rouges, pain de campagne toasté	17.00
Terrine de chicons Pickles de champignons des bois, vinaigrette à la chicorée	9.50
Velouté de potimarron Oeuf «parfait», bacon et châtaignes grillées	12.50

Assiette orientale Taboulé de boulgour à la Libanaise, aubergines confites et falafels	12.00
Soupe de moules au Maroilles Croûtons de faluche	12.00

LES SALADES

	L	XL
Salade Karen Comme une César, salade romaine, filets de poulet panés, tomates cerises, grana padano, croûtons, sauce à l'anchois et ciboulette	9.50	15.00
Salade gourmande Mesclun de jeunes pousses, haricots verts, tomates cerises, jambon de boeuf, foie gras de canard maison	10.00	16.00
Salade végétarienne Légumes de saison	12.00	

LES PÂTES

Pennes aux encornets Sauce tomate aux olives «taggiasches», chorizo & Grana Padano	18.00
Pennes à la Arrabbiata Sauce tomate pimentée	12.00
Risotto aux champignons Potimarron, jus de viande & noisettes grillées	16.00

LES PIZZAS

Marguerite Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires	11.00
Royale Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires	13.00
Quatre fromages Crème épaisse, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, bûche de chèvre	13.50
Saumon fumé Crème épaisse, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre	14.00

LA FORMULE DU PAZ 29.50

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

Sauf entrées et plats marqués *, supplément de 5.00

LES VIANDES

Suprême de pintade fermière Sauce au cidre et camembert, raviole de pomme, gratin de pommes de terre	19.50
Noix d'entrecôte Irlandaise fumée, 200g Pomme de terre au four, haricots verts et jus de viande	22.00
Filet de bœuf, 220g * Haricots verts, gratin de pomme de terre, sauce au poivre	29.00
Cocotte de ris et rognon de veau Pommes de terre grenaille et crème de champignons	22.00

Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, 180g Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, salade mélangée et frites	16.00
--	--------------

Filet mignon de cochon Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte	18.00
--	--------------

LES POISSONS

Dos de cabillaud en viennoise Cuit en soupe de moules, pommes de terre grenaille, légumes croquants	21.00
Noix de Saint-Jacques juste saisies * Risotto aux champignons, potimarron & jus de viande	26.00
Pavé de saumon doré sur peau Beurre blanc à la badiane, riz pilaf & haricots verts	19.00

LES BURGERS

Accompagnés de salade sucrine et frites	
Burger classique Double steak haché façon bouchère, sauce barbecue, cheddar	14.00
Bacon burger Double steak haché façon bouchère, bacon croustillant, compotée d'oignons, sauce barbecue, cheddar	15.50
Fish burger Filet de cabillaud pané, compotée d'oignons, sauce tartare, cheddar, tomate fraîche	14.00

LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché
ou Aiguillettes de poulet panées
ou Jambon blanc
+ Pommes Frites
ou Pennes
+ 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

Vitrine du jour	7.00
Café et madeleines maison	3.50
Café gourmand Macaron vanille, choux chocolat, mini beignet, tartelette citron meringuée	8.00
Crème brûlée chicorée Sorbet genièvre	7.50
Figues rôties au miel Crème glacée au yaourt	7.50
Notre mille-feuille au chocolat Crème glacée stracciatella	7.50
Profiteroles maison 3 choux garnis de glace vanille, chocolat chaud, chantilly & amandes grillées	7.00

LES GLACES

Dame blanche ou noire Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud et chantilly	7.00
Coupe Pasino Meringue, mousseline chocolat, crème glacée pistache et chantilly	7.00
Banana split Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane sauce chocolat, amandes effilées et chantilly	7.00
Colonel Sorbet citron vert arrosé de vodka	7.00

La Boule
2.00

Coupe à composer

Crèmes glacées :
Vanille, café, chocolat, pistache, stracciatella, rhum raisin

Sorbets :

Citron vert, pomme verte, fraise, mangue, cassis, poire

Carte conçue et réalisée par Anthony Fusco & ses sous-chefs Jérôme Turcke et Mouhssine Mehaidra, 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.



LA BRASSERIE DU

**M
AZ**