

## 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)

<b>Classique</b>	8.50
Rhum, menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse	
<b>Passion</b>	8.50
Rhum, menthe fraîches, passion, sucre, jus de citron, eau gazeuse	
<b>Royal</b>	10.00
Rhum, menthe fraîches, 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 Hawaïan**  
Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco

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

**Blue Ocean**  
Vodka, pamplemousse, Curacao

**Tom Collins**  
Gin, citron, eau gazeuse

**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 de charcuteries</b> <b>18.00</b> Composée de rosette, chorizo Ibérique, lomo, jambon cru de Cebo, magret de canard fumé. Servie avec du pain de campagne toasté	<b>Planche de fromages affinés</b> <b>18.00</b> Composée de comté AOP, Tomme de Cambrai, Ossau Iraty AOP, Sainte Maure de Touraine, Roquefort AOP. Servie avec une compotée de cerises noires et du pain de campagne toasté
--	---

### LES ENTRÉES

<b>Assiette de saumon fumé de Norvège</b> <b>16.00</b> Crème acidulée au citron vert et aneth, pain de campagne toasté	<b>Foie gras de canard maison *</b> <b>17.00</b> Chutney de mangue et fruits secs, pain de campagne toasté
<b>Terrine de bœuf</b> <b>13.00</b> Dans l'esprit d'une Carbonade, compotée d'oignons rouges et pain d'épices	<b>Velouté de potimaron au foie gras de canard poêlé</b> <b>15.00</b> Eclats de châtaignes et croutons de pain d'épices
<b>Assiette de fruits de mer</b> <b>12.00</b> Composée de 3 huitres N°3, 100g de crevettes roses, 100g de bulots	<b>Assiette de charcuteries Ibérique</b> <b>10.00</b> Composée de jambon Ibérique de Cebo, de chorizo et de Lomo

### LES SALADES

<b>Salade Karen</b> <b>9.50</b> Comme une César, salade romaine, filet de poulet, tomates cerises, grana padano, croutons, sauce à l'anchois et ciboulette	<b>Salade gourmande</b> <b>10.00</b> Mesclun de jeunes pousses, haricots verts, tomates cerises, magret de canard fumé, foie gras de canard maison	<b>L</b> <b>15.00</b>	<b>XL</b> <b>16.00</b>
---	---	-----------------------	------------------------

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>Tagliatelles fraîches « all arrabiata » (plat végétarien)</b> <b>13.00</b> Sauce tomate cuisinée à l'ail et au piment doux, tomates cerises et copeaux de grana padano	<b>Tagliatelles fraîches aux fruits de mer</b> <b>16.00</b> Sauce cuisinée au fumet de poisson, à la crème, à l'aneth et aux tomates cerises
<b>Tagliatelles fraîches aux rognons de veau</b> <b>16.00</b> Sauce cuisinée à la crème, moutarde à l'ancienne et champignons de Paris	

### LES PIZZAS

<b>Marguerite</b> <b>9.00</b> Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires	<b>Royale</b> <b>12.00</b> Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires
<b>Quatre fromages</b> <b>12.00</b> Crème épaisse, mozzarella, gorgonzola, grana padano, bûche de chèvre	<b>Saumon fumé</b> <b>12.00</b> Crème épaisse, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre

## LA FORMULE DU PAZ 29.50

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

Sauf entrées et plats marqués \*, supplément de 3.50

### LES VIANDES

<b>Tournedos de filet de bœuf, 180g *</b> <b>22.00</b> Jus de viande à la crème et au poivre vert, gratin dauphinois et salade sucrine	<b>Entrecôte de bœuf, 250g *</b> <b>22.00</b> Sauce béarnaise, salade sucrine et frites
<b>Suprême de volaille de Licques</b> <b>19.00</b> Sauce à la bière et au maroilles, gratin dauphinois et salade sucrine	<b>Côte de veau servie rosée, 300g</b> <b>20.00</b> Sauce forestière, gratin dauphinois et salade sucrine
<b>Carbonade de paleron de bœuf « tradition »</b> <b>17.00</b> Mijotée à la bière brune et au pain d'épices, salade sucrine et frites	<b>Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, 180g</b> <b>14.00</b> Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, salade sucrine et frites

### LES POISSONS

<b>Pavé de saumon « Label Rouge » servi rosé</b> <b>19.00</b> Beurre blanc aux agrumes, riz pilaf et poêlée de légumes	<b>Noix de Saint-Jacques juste saisies *</b> <b>22.00</b> Sauce au vin blanc et champignons, tagliatelles fraîches
<b>Filet de daurade cuit sur peau</b> <b>19.00</b> Coulis de tomates à l'ail et piment doux, riz pilaf et poêlée de légumes	

### LES BURGERS

<b>Burger classique</b> <b>14.00</b> Steack haché façon bouchère de 180g, compotée d'oignons, sauce barbecue, cheddar	<b>Burger végétarien</b> <b>14.00</b> Galette de pomme de terre, compotée d'oignons, sauce barbecue, cheddar, tomate fraîche
<b>Fish burger</b> <b>14.00</b> Filet de cabillaud pané, compotée d'oignons, sauce tartare, cheddar, tomate fraîche	

### LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché ou Nuggets ou Jambon blanc + Pommes Frites + Coupe de glace**

Menu offert jusqu'à 8 ans, de 9 à 12 ans menu à 8.50

### LES DESSERTS

<b>Vitrine du jour</b> <b>7.00</b>	<b>Café et madeleines maison</b> <b>3.00</b>
<b>Café gourmand</b> <b>8.00</b> Macaron, moelleux au chocolat, cannelé de bordeaux, tartelette aux framboises	

### LES GLACES

<b>Dame blanche</b> <b>7.00</b> Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et chantilly	<b>Coupe Pasino</b> <b>7.00</b> Poire pochée, crème de marron, glace spéculoos, crème anglaise vanille et chantilly
<b>Banana split</b> <b>7.00</b> Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat et chantilly	<b>Colonel</b> <b>7.00</b> Sorbet citron vert arrosé de vodka

**Coupe à composer** **La Boule** **2.00**  
**Crèmes glacées :**

Vanille, café, chocolat, pistache, spéculoos, rhum raisin

**Sorbets :**

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

### 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 13.90**

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

**Menu à 16.90**

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



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU  
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU