

DE 12H À 15H
12 AM TO 3 PM

— **NOS ENTRÉES** —
OUR STARTERS

Composé de foie gras poêlé, champignon à l'huile, 18€
asperges blanches, salade de mâche au balsamique

Foie gras cooked on the pan, mushroom oil, white asparagus, lettuce covered in balsamic

Saumon fumé d'Ecosse 18€
marmelade acidulée, betterave aux raisins secs

Smoked salmon from Scotland, beet and dried grape marmelade



RETROUVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook - 3.14 Cannes / Casino - Hotel - Plage
Instagram - @314casino

— **NOS PLATS** —
MAIN COURSES

Penne all' arrabbiata / Arrabbiata penne 15€

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g). 16€
Homemade tartar

Faux filet poêlé minute, jus court à l'estragon, 22€
ped de veau cuisiné à la graine de moutarde
Panned sirloin, tarragon sauce and veal trotter cooked with mustard seed

Filet de dorade royale Bio poêlé, 22€
fenouil braisé aux épices safranées, émulsion de cuisson de légumes à l'huile d'olive
Panned sea bream, braised fennel with spices and vegetables' emulsion

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Riz parfumé / *Rice*
- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Légumes de saison étuvés / *seasonal vegetables*
- Pomme mousseline au beurre doux / *mashed potatoes*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Prix net

— NOS FORMULES —
OUR DESSERTS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* . . . 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert **ou Entrée + plat du jour 21€**

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

Prix net / CB minimum 10€ / *10€ credit card minimum*

Liste des allergènes disponibles sur demande / allergens list available on demand

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation

— NOS DESSERTS —

OUR DESSERTS

Cabosse au chocolat 8€
Cabosse with chocolate

Mi-cuit au chocolat sans gluten 8€
Chocolate cake, glutenfree

Tarte fine aux pommes 8€
Apple pie

Assiette de fruits frais 10€
Seasonal fruits

Café Gourmand 8€
Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets 8€
Ice Creams & Sorbets

Fraise ou pêche Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène . 8€
Strawberry or peach Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène

Café ou chocolat liégeois ou Dame Blanche 8€
Liégeois coffee or chocolate or Dame Blanche

DE 19H30 À 00H

7.30 PM TO 12 PM

— NOS ENTRÉES —

OUR STARTERS

Salade de mâche au roquefort, oeuf poché, 18€
blanc de volaille fermier, quelques croustons

Salad with Roquefort, poached egg and chicken

Saumon fumé d’Ecosse 18€
marmelade acidulée, betterave aux raisins secs

Smoked salmon from Scotland, beet and dried grape marmelade

Les asperges blanches servies tiède, 20€
bouquet de mesclun au parmesan, tomates confites

White asparagus served warm, bowl of salad with parmesan, sweet tomatoes

Composé de foie gras poêlé, champignon à l’huile, 18€
asperges blanches, salade de mâche au balsamique

Foie gras cooked on the pan, mushroom oil, white asparagus, lettuce covered in balsamic

Prix net

NOS PLATS

MAIN COURSES

Penne all'arrabbiata. 15€
Arrabbiata penne

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g). 16€
Homemade beef tartar

Faux filet poêlé minute, jus court à l'estragon, 22€
pied de veau cuisiné à la graine de moutarde
Panned sirloin and veal trotter cooked with mustard seed, tarragon sauce

Longe de veau rôtie au citron confit, 24€
jeunes carottes glacées
Loin of veal with candied lemon, carrots

Filet de dorade royale Bio poêlé, 22€
fenouil braisé aux épices safranées, émulsion de cuisson de légumes à l'huile d'olive
Panned sea bream, braised fennel with spices and vegetables' emulsion

Médailillon de lotte rôti, jus de viande parfumé. 30€
à la marjolaine, spaghetti de légumes
Roasted monkfish, meat sauce perfumed with marjoram, vegetables spaghetti

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Riz parfumé / *Rice*
- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Légumes de saison étuvés / *seasonal vegetables*
- Pomme mousseline au beurre doux / *mashed potatoes*

Prix net

— NOS FORMULES —

OUR DESSERTS

Plat du jour + dessert **ou** Entrée + plat du jour 21€

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— MENU DÉCOUVERTE —

40€ DONT 5€ DE JETONS HORS BOISSONS

Entrée

Salade de mâche au Roquefort

ou Composé de foie gras poêlé

ou Saumon fumé



Plat

Penne all'arrabiatta

ou Filet de dorade

ou Faux Filet

ou Tartare



Mi-cuit au chocolat sans gluten **ou** café gourmand

ou assiette de fruits **ou** glaces

Prix net

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Cabosse au chocolat 8€
Cabosse with chocolate

Mi-cuit au chocolat sans gluten 8€
Chocolate cake, glutenfree

Tarte fine aux pommes 8€
Apple pie

Assiette de fruits frais 10€
Seasonal fruits

Café Gourmand 8€
Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets 8€
Ice Creams & Sorbets

Fraise ou pêche Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène . 8€
Strawberry or peach Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène

Café ou chocolat liégeois ou Dame Blanche 8€
Liégeois coffee or chocolate or Dame Blanche

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Liste des allergènes disponibles sur demande

allergens list available on demand

Prix net