

LES MENUS DU JOUR

Conçus à partir des entrées, plats et desserts du jour inscrits à l'ardoise.

Express
9,90€

Uniquement le midi.
Du lundi au vendredi.
Hors jour férié.

PLAT + BOISSON + CAFÉ

BOISSON AU CHOIX :

Coca-Cola, sirop à l'eau
ou diabolo (25cl)

ou

1 verre de vin (12,5cl)
"IGP Les Cayolles"
Blanc, rouge ou rosé

Duo
16,90€

OU { **ENTRÉE + PLAT**
PLAT + DESSERT

Trio
19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu
Découverte

39,90€

DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX À LA CARTE

+
10€ DE JETONS*

*Remis sous forme de crédits promotionnels aux machines à sous portés en compte sur une carte. Une fois crédités sur la carte, ils sont valables 8 jours. Non échangeables ou négociables lors de leur remise et exclusivement valables sur les machines compatibles. Offre valable le jour de son attribution et réservée aux majeurs non interdits de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité.

1 menu
Découverte
acheté
1 MENU KIDS
OFFERT

Menu Kids
(JUSQU'À 12 ANS)

7€

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT AU CHOIX :

Steak haché ou nuggets
Servi avec des frites

DESSERT AU CHOIX :

Glace 2 boules
ou Smarties pop-up

BOISSON AU CHOIX :

Coca-Cola, sirop à l'eau
ou diabolo (25cl)



4,50€
7€

Pour toute formule ou
plat à la carte acheté,
votre place de cinéma à
4,50€ au lieu de 7€

Offre valable pour
une séance au cinéma du
Casino,
valable le jour même.
(sauf le mardi)

ENTRÉES

- ☞ **Salade Vosgienne** _____ 9 €
Salade tradition revisitée
- ☞ **Bavaroise de fromage frais** _____ 12 €
Fines tranches de saumon fumé par nos soins,
Crème acidulée aux herbes.
- ☞ **Emietté de chair de crabe, tourteau
et crevettes** _____ 13 €
Tartare de concombre et vinaigrette d'agrumes
- ☞ **Foie gras de canard mi-cuit** _____ 15 €
Chutney de figues sèches et pain d'épices

VIANDES

- ☞ **Civet de chevreuil** _____ 19 €
Et sa garniture. Servis en cocotte
- ☞ **Craquant de filet mignon de veau** _____ 23 €
Et escargots, sauce au miel échalote
(La cuisson de ce plat demande un temps d'attente supplémentaire)
- ☞ **Filet de pigeonneau rôti** _____ 24 €
Jus de quintessence de truffes

POISSONS

- ☞ **Aiguillettes de filet de S' Pierre** _____ 17 €
Jus de viande corsé
- ☞ **Emincé de queue de lotte et noix de
Saint Jacques rôties** _____ 23 €
Coulis de petits crustacés

FROMAGES

- Assiette 3 fromages et salade** _____ 5 €
- Supplément garniture** _____ 2 €

LES INCONTOURNABLES

- ☞ **Legend Burger Vosgien** _____ 15 €
Steak haché, Munster, oignon, tomate, salade, sauce barbecue
- ☞ **Tartare de boeuf** _____ 16 €
- ☞ **Tartare de boeuf taillé minute** _____ 18 €
Dans le rumsteak, au couteau
- ☞ **Pavé de coeur de rumsteak grillé** _____ 18 €
Sauce marchand de vin

DESSERTS & COUPES GLACÉES

- ☞ **Petite corne d'abondance** _____ 7 €
Segments de mandarine et crème légère, sorbet à l'orange
- ☞ **Strudel aux pommes** _____ 7 €
Poires caramélisées, sorbet pomme verte
- ☞ **Café ou Thé gourmand** _____ 8 €
- ☞ **Entremet praliné et chocolat dulcey** _____ 9 €
- Coupe glacée** _____ 5 €
2 boules, Chantilly, amandes effilées et biscuit
Parfums :
Vanille, chocolat, café, pistache, coco, caramel, passion, citron,
citron vert, framboise, fraise, abricot
- Coupe Colonel** _____ 7 €
Sorbet citron vert, vodka

☞ **FAIT MAISON**

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

