

# Le Bistrot Gourmand

Régalez vos papilles le lundi, jeudi et jours de fête de 12h à 14h et de 19h30 à 22h  
Vendredi, samedi, veilles de fête de 12h à 14h et de 19h30 à 23h.

Fermé le mardi soir et mercredi soir ainsi que le samedi midi.

## ----- À PARTAGER -----

Foie gras de canard maison.....15.00€

Sardinillas à l'huile d'olive et  
condiments.....11.00€

Planche de brebis basque, confiture de  
cerise noire (120 gr).....10.00€

Planche de jambon Serrano et  
condiments (120 gr).....10.00€

Assiette de jambon Belota  
(120 gr).....18.00€

## LES INCONTOURNABLES ET LES SALADES

Confit de canard maison pommes  
sautées, ail et persil.....18.00€

Tartare de bœuf au couteau, pommes  
frites et salade.....18.00€

L'entrecôte Simmental (260 gr) sauce  
poivre et pommes frites.....20.00€

Bavette d'Aloyau Angus (200 gr) sauce  
roquefort et pommes frites.....18.00€

La salade du BG ( asperges vertes, radis,  
tomates cerises, fleur de sel, huile d'olive  
kalios, burrata).....13.00€

La salade chavignol ( tomates cerises,  
lardons, pains toastés et crottin )..14.00€

\*Jetons immatériels remis sous la forme de crédits promotionnels portés en compte sur le support, ticket ou carte, choisi par le casino à sa seule discrétion. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise et exclusivement valables sur les machines à sous compatibles. L'accès à notre établissement est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeux. Sur présentation de votre pièce d'identité en cours de validité ou de votre carte Players Plus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## --- FORMULE DU BG ---

Chaque jour de la semaine, un nouveau menu . Du lundi au  
vendredi – Uniquement le midi (hors jours fériés)

Un plat + un verre de vin ( IGP GAYOLLE - 12cl ) ou soft  
(Coca-Cola ou Jus d'orange ou Orangina) à 13.00€

**OU**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 17.00€

**OU**

Entrée + Plat + Dessert à 20.00€

PRIX NETS TTC – FORMULE À 13€ AVEC UNE BOISSON COMPRISE  
FORMULES 17€E, 20€ - HORS BOISSON

## ----- MENU DU BG -----

Du lundi au dimanche et jours fériés, midi et soir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 24,90€

**OU** Entrée + Plat + Dessert à 29,90€ + 2€ de jetons offerts\*

**Ou choisissez vos mets à la carte !**

### Entrées à la carte à 10.00€

Carpaccio de bœuf, huile de basilic, parmesan, roquette  
Jardin printanier, chèvre frais aux herbes  
Asperges blanches, provolone fumé et pistaches  
Marbré de foies de volaille au foie gras et condiments  
Crèmeux de petit pois, pain au chorizo, crevette sauvage  
marinée

### Plats à carte à 19.00€

Filet de bar poêlé, jus de bœuf réduit  
Dos de merlu à la plancha, chorizo et piquillos  
Magret de canard cuit à basse température, praline et  
balsamique  
Cœur de rumsteck race à viande Charolaise au gorgonzola  
Escalope de veau gastronome

### Desserts à la carte à 8.00€

Baba au rhum, chantilly vanille de bourbon  
Tarte framboises  
Dessert signature aux fraises  
Minestrone de fruits exotiques, gelée d'oranges  
Sablé breton, pomme fruit confit, caramel beurre salé

PRIX NETS TTC – HORS BOISSON

**DINER, DÉJEUNER  
SPECTACLE CABARET**

Réservez dès à présent votre place au 05 49 86 20 10

**NOUVEAUTÉ  
2019**



# PRESENTATION EXTERIEURE

# Le Bistrot Gourmand

## --- FORMULE DU BG ---

Chaque jour de la semaine, un nouveau menu ! Du  
lundi au vendredi - Uniquement le midi  
(hors jours fériés)

Un plat + un verre de vin ( IGP GAYOLLE - 12cl ) ou soft  
(Coca-Cola ou Jus d'orange ou Orangina) à 13.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
à **17.00€**

Entrée + Plat + Dessert  
à **20.00€**

PRIX NETS TTC – FORMULE À 13€ AVEC UNE BOISSON COMPRISE  
– FORMULES 17€ ET 20€ HORS BOISSON

## LES INCONTOURNABLES ET LES SALADES

Confit de canard maison pommes sautées, ail et  
persil.....18.00€

Tartare de bœuf au couteau pommes frites et  
salade.....18.00€

L'entrecôte Simmental (260 gr) sauce poivre et  
pommes frites.....20.00€

Bavette d'Aloyau Angus (200 gr) sauce roquefort  
et pommes frites.....18.00€

La salade du BG : asperges vertes, radis, tomates  
cerises, fleur de sel, huile d'olive kalios,  
burrata.....13.00€

La salade chavignol : tomates cerises, lardons,  
pains toastés, crottin.....14.00€

## ----- À PARTAGER -----

Tous les jours, découvrez nos planches à partager entre amis, famille... À partir de 10€

## ----- MENU DU BG -----

Du lundi au dimanche et jours fériés, midi et soir ( fermé le mardi et mercredi soir ainsi que le samedi midi  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 24,90€ OU Entrée + Plat + Dessert à 29,90€ + 2€ de jetons offerts\*

**Ou choisissez vos mets à la carte !**

### Entrées à la carte à 10.00€

Carpaccio de bœuf, huile de basilic, parmesan, roquette  
Jardin printanier, chèvre frais aux herbes  
Asperges blanches provolone fumé et pistaches  
Marbré de foies de volaille au foie gras et condiments  
Crèmeux de petit pois, pain au chorizo, crevette sauvage marinée

### Plats à carte à 19.00€

Filet de bar poêlé, jus de bœuf réduit  
Dos de merlu à la plancha, chorizo et piquillos  
Magret de canard cuit à basse température, praline et balsamique  
Cœur de rumsteck race à viande Charolaise au gorgonzola  
Escalope de veau gastronome

### Desserts à la carte à 8.00€

Baba au rhum, chantilly vanille de bourbon  
Tarte framboise  
Dessert signature aux fraises  
Minestrone de fruits exotiques, gelée d'oranges  
Sablé breton, pomme fruit confit, caramel beurre salé

PRIX NETS TTC – FORMULES 17€, 20€ ET MENUS 24,90€, 29,90€ HORS BOISSONS – FORMULE 13€ BOISSON COMPRISE

\*Jetons immatériels remis sous la forme de crédits promotionnels portés en compte sur le support, ticket ou carte, choisi par le casino à sa seule discrétion. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise et exclusivement valables sur les machines à sous compatibles. L'accès à notre établissement est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeux. Sur présentation de votre pièce d'identité en cours de validité ou de votre carte Players Plus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composants nos plats sont répertoriés ».

# Le Bistrot Gourmand

Ambiance Bistrot Chic !



Régalez vos papilles autour de  
notre carte gourmande  
**OUVERTURE**

Du lundi au jeudi et jours de fête de  
12h à 14h et de 19h30 à 22h.

Fermé le mardi et mercredi soir  
ainsi que le samedi midi

Vendredi, samedi, veilles de fête  
de 12h à 14h et de 19h30 à 23h.

Fermé le mardi et mercredi midi et  
soir ainsi que le samedi midi.

Pensez à réserver  
au 05 49 86 20 10.

## MODES DE REGLEMENT ACCEPTES

-Chèques, Chèques vacances  
CB à partir de 10€

Tickets restaurant  
(service du midi, lundi et vendredi)



## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS – Bouteilles de 75 cl

**Vin Rouge AOP Chinon 2017 (12,5%) – 27€ Les caves Angelliaume**

**Vin blanc IGP Côtes de Gascogne 2017 (11,5%) – 28€ Domaine Tariquet**

**Vin rosé AOP Côtes de Provence 2017 (13%) – 28€ Domaine les Valentines**

**Vin blanc AOC Sancerre 2017 (12,5%) - 36€ La vivandière**

**Vin rouge AOP Château le Calicé 2014 (13,5%) – 44€ Saint-Emilion Grand cru**

L'origine de notre viande varie en fonction de l'arrivage. Nos viandes de bœuf sont issues de France,

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composants nos plats sont répertoriés ». Les « Plats faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'accès à notre établissement est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeux. Sur présentation de votre pièce d'identité en cours de validité ou de votre carte Players Plus.