




L'atelier Gourmand

Le restaurant est heureux de vous accueillir et vous propose sa carte :

- Le samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 23h00.
- Le dimanche et jours de fête de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00.
- Veilles de fête de 19h30 à 23h00.

Nos produits sont frais et préparés à la commande, leur préparation peut engendrer une éventuelle attente. Nous vous remercions de votre compréhension.

«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 plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES APÉRITIFS

FLÛTE DE CHAMPAGNE JACQUART 10 cl	10,00€
COUPE DE VOUVRAY BRUT 10 cl	4,50€
KIR PÉTILLANT 10 cl (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, fraise des bois, violette)	3,40€
KIR VIN BLANC 10 cl (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, fraise des bois, violette)	3,00€
ANISÉS 2 cl	3,00€
PINEAU DES CHARENTES 5 cl (blanc, rouge)	4,60€
PORTO 5 cl	4,00€
MUSCAT DE RIVESALTES 5 cl	3,20€
MARTINI BLANC OU ROUGE 5 cl	3,20€
SUZE 6 cl	4,00€
CAMPARI 5 cl	4,60€
GIN / VODKA / TEQUILA / GET 27 / RHUM / MALIBU 4 cl	6,50€
VODKA GREY GOOSE 4 cl	9,00€
LILLET ROSÉ FRAPPÉ(citron et glace) 5 cl	5,50€
Accompagnements sodas ou jus de fruits	1,00€

LES WHISKIES

		SÉLECTION DES SINGLES	
		MALTS DES TERROIRS D'ECOSSE	
CLAN CAMPBELL	2 CL 4,20€	4 cl 6,50€	TALISKER 10 ans 4 cl 9,00€
FOUR ROSES		4 cl 7,50€	Puissant et corsé - Skye
JACK DANIEL'S		4 cl 8,50€	OBAN 14 ans 4 cl 11,50€
GLENFIDDICH		4 cl 8,60€	Ample et iodé - West Highlands
CHIVAS		4 cl 8,60€	LAGAVULIN 16 ans 4 cl 12,00€
Accompagnements sodas - Picon 1,00€			Intense et tourbé - Islay
€			

LES COCKTAILS

COCKTAIL DE L'ATELIER GOURMAND 10 CL (Gin, Pétillant, Pulco, saveurs fruits rouges et citronnées)	5,50€
JACKPOT 25 CL (Martini rouge / crème de pêche / vin pétillant / jus de pamplemousse / grenadine)	9,00€
AMÉRICANO 12 CL (Martini rouge / Campari / Noilly Pratt / trait de Gin)	9,50€
BLOODY MARY 20 CL (Vodka / jus de tomate / citron / assaisonnement)	8,50€
PLANTEUR MAISON 10 CL (Rhum / jus d'orange / jus d'ananas / sirop de grenadine)	3,50€
TAPIS ROUGE 25 CL (Jus d'abricot et ananas / citron / sirop fraise)	5,80€
LE MANEGE 25 CL (Jus d'orange et d'abricot / sirop de grenadine)	5,80€
BANDIT MANCHOT 25 CL (Jus de pamplemousse et orange / tonic / sirop de menthe)	5,80€
COCKTAIL AGRUMES 10 CL (Jus d'orange et pamplemousse / citron)	3,00€

LES BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN 33 cl	7,00€	PELFORTH BRUNE 33 cl	6,20€
ADELSCOTT 33 cl	8,50€	DESPERADOS 33 cl	7,50€
LEFFE 33 cl	8,50€	BIERE SANS ALCOOL 25 cl	5,50€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 25 cl	3,50€
(pommes, ananas, pamplemousses, tomates, oranges)	
COCA-COLA 33 cl	3,40€
SCHWEPES	3,70€
NESTEA 25 cl	4,70€
ORANGINA 25 cl	3,50€

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

Menu “Petit Gourmand” ~ 9.90€

(Enfants de - de 12 ans)

Plat

Cuisse de poulet, purée*
ou
Filet de merlu pané, purée*



Dessert

Coupe de glace (vanille fraise ou vanille chocolat)
ou
Mousse au chocolat



Boisson

Coca-Cola
ou
Jus d'orange
ou
Sirop à l'eau

L'atelier Gourmand

*Selon les légumes du moment

Boisson comprise (25 cl) - Prix net TTC

Menu à 38€*

Dont 2€ de crédits promotionnels** offerts

Foie gras de canard au jambon Pata Negra
ou
Noix de Saint-Jacques, larmes de carotte à la vanille de Bourbon
ou
Cocotte de ris d'agneau aux champignons
ou
Fricassée de homard, champignons, jus de carapaces - supplément de 5€



Filet de turbot au Champagne et fruit de la passion - supplément de 3€
ou
Filet de bœuf au roquefort
ou
Magret de canard au cidre, ail en chemise
ou
Souris d'agneau confite aux épices d'orient



Assiette de fromage - supplément de 5€



Tatin revisitée par «L'Atelier Gourmand»
ou
Granité au Champagne, gelée de framboises
ou
Tarte au citron meringuée, citrons confits
ou
Douceur d'Automne

*Hors supplément

* Jetons immatériels remis sous forme de Crédits Promotionnels portés en compte sur le support, ticket ou carte, choisi par le Casino à sa seule discrétion. Les Crédits Promotionnels sont valables 8 jours à compter de leur remise. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise et exclusivement sur les machines à sous compatibles L'accès à la salle des jeux est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité ou de la carte PLAYERS PLUS. JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENTS, DÉPENDANCES... APPELLEZ LE 09 74 75 13 13 (APPEL NON SURTAXÉ)

Menu à 28€

Salade de magret fumé aux oranges
ou
Tronçon de saumon mariné comme un hareng
ou
Croustillant de chèvre au miel, mesclun
ou
Oeuf cocotte aux girolles



Pintade fermière forestière
ou
Onglet de boeuf aux oignons rouges confits
ou
Dariole de saumon sauce aux crustacés
ou
Sauté de veau aux courgettes



Fromage de chèvre fermier
ou
Panna cotta au praliné et noisettes
ou
Crème à la mascarpone aux spéculoos
ou
Baba au rhum, chantilly à la vanille

BOISSON

AOP Touraine rouge 2013 - Domaine de Janvier Cabernet
ou
AOP Touraine blanc 2014 - Domaine de Janvier Sauvignon

À LA CARTE

ENTRÉES

Cocotte de ris d'agneau aux champignons	13,00€
Noix de Saint-Jacques, larmes de carottes à la vanille de Bourbon	14,00€
Foie gras de canard au jambon Pata Negra	15,00€
Fricassée de homard, champignons, jus de carapaces	23,00€

PLATS

Magret de canard au cidre, ail en chemise	18,00€
Souris d'agneau confite aux épices d'orient	21,00€
Filet de bœuf au roquefort	25,00€
Filet de turbot au Champagne et fruit de la passion	28,00€

FROMAGE

Assiette de fromages	9,00€
----------------------	-------

DESSERTS

Douceur d'Automne	8,00€
Tarte au citron meringuée, citrons confits	8,00€
Tatin revisitée par «L'Atelier Gourmand»	9,00€
Granité au Champagne, gelée de framboises	10,00€