

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 et mercredi midi et soir ainsi que le samedi midi.

----- À PARTAGER -----

Nos planches sont proposées tous les jours

Planche de charcuterie	10.00€
Sardinillas à l'huile d'olive et condiments.....	11.00€
Planche mixte (fromages, charcuterie).....	11.50€
Planche de fromages.....	12.00€
Planche de jambon Serrano.....	12.00€
Planche de jambon Belota (les 120 gr).....	18.00€

----- LES INCONTOURNABLES -----

Nos plats sont proposés tous les jours

Cocotte de tête de veau blanche, sauce ravigote à la moutarde à l'ancienne.....	18.00€
Tartare de bœuf au couteau préparé en salle, pommes frites, salade.....	18.00€
Burger Partouche, pommes frites, salade.....	18.00€
Bavette d'Aloyau Angus aux échalotes confites.....	18.00€
Salade hivernale, granny Smith, gambas, vinaigrette Thai.....	18.00€
Entrecôte Simmental, sauce Bg, pommes frites.....	20.00€

--- 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€€, 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 9.50€

Velouté de châtaignes, nuage éphémère de Foie gras OU Tartare d'huîtres et saumon relevé au vinaigre de gingembre
Panna cotta de panais, espuma de lard, chips de légumes OU Terrine de Foie gras de canard maison, pain aux fruits secs OU Râble de lapin d'Anjou façon Lucullus , vinaigrette à l'huile de noisette

Plats à carte à 18.00€

Filet de dorade royale, salsa de légumes hivernaux OU Filet de bar à la plancha, moelleux de légumes oubliés OU Pavé de bœuf Aubrac, sauce Bg, pommes frites maison
Paleron de bœuf au cidre, pommes purée OU Confit de cuisses de canard gras , pommes sarladaises

Fromage et desserts à la carte à 8.00€

Comté affiné caramel de café OU Moelleux au chocolat du Mexique OU P'tit chou à la crème OU Tarte pomelos Campari en verrine OU Baba Maison au rhum, chantilly vanille

PRIX NETS TTC – HORS BOISSON

PRIX NETS TTC – FORMULES 17€,19€, 20€, 22€ 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.