

## Côté Terroir...

La Salade de gésiers d'Oie confits Et sa vinaigrette de framboise	10,00€
L'Assiette de Jambon de Bayonne Et sa confiture de poivrons rouges	9,00€
Le Traditionnel Confit de Canard (260grs)	12,90€
Le Magret de Canard <i>IGP Sud Ouest</i> (200grs) Et son chutney de kiwi vert	12,00€
Le Fromage de Brebis <i>AOP Ossau Iraty</i>	6,50€
Le Fromage Mixte Vache/Brebis	6,00€
Le Russe, de la Crimée à Oloron...	6,00€
Le Carpaccio aux deux Kiwis Et son financier à la Cerise	6,00€

## Côté Incontournable...

Le Hamburger (180grs) <i>Bun, steak haché, salade verte, tomate, oignons, fromage de brebis et sauce au poivre</i> Accompagné de frites, salade verte	12,90€
L'Entrecôte (220grs) Accompagnée de frites, salade verte Et sa sauce du moment	15,00€
Le Tartare traditionnel (180grs) Accompagné de frites et salade verte	10,90€

## Côté Douceur...

Le Café Gourmand	5,50€
Le Russe, de la Crimée à Oloron...	6,00€
Le Carpaccio aux deux Kiwis Et son financier à la Cerise	6,00€
Les Coupes Glacées Notre carte est à votre disposition	à partir de 5,50€

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.

## Côté Ephémère...

# L'ARDOISE DU PARC



3 Formules aux choix...

Notre Restaurant

vous propose ses suggestions  
présentées à l'ardoise.

Vous pourrez ainsi créer votre menu...

### ...En formule **Express** à 11,90€

Uniquement le Midi, du Lundi au Vendredi (hors jours fériés)  
le Plat + 1 verre de Vin 12cl ou  
1 eau minérale 50cl ou 1 Heineken pression 25cl

### ...En formule **Bistronomie** à 15,90€

Midi et Soir, du Lundi au Vendredi (hors jours fériés)  
l'Entrée + le Plat ou le Plat + le Dessert

### ...En formule **Gastronomie** à 19,90€

l'Entrée + le Plat + le Dessert

Entrée unique en accompagnement 6,00€  
d'un plat Côté Terroir ou Côté Incontournable

Dessert unique en accompagnement 6,00€  
d'un plat Côté Terroir ou Côté Incontournable



#### Cumulez des Euros Players

- Lors de votre adhésion au programme
- En consommant au restaurant, au bar, à l'hôtel en présentant votre carte, dès votre arrivée
- En jouant directement sur vos machines à sous
- En parrainant vos proches

#### Dépensez vos Euros Players

- Au restaurant, au bar, à l'hôtel en présentant votre carte, dès votre arrivée
  - Directement sur vos machines à sous
- La Carte Players Plus est délivrée GRATUITEMENT sur simple demande à l'accueil sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

## Côté Cave...

... Coup de cœur

Consultez notre ardoise

... Dégustation à l'aveugle

Nous vous proposons de déguster le vin  
d'une autre façon.

Dans la tradition de l'accord met/vin,  
nous sélectionnons pour vous les vins AOC  
qui accompagneront votre repas.

**La dégustation 2 verres de vins AOC (12cl) 9,90€**

**La dégustation 3 verres de vins AOC (12cl) 13,90€**

... Dégustation classique 37,50cl 75cl

### Blanc

- Colombelle - l'Original, <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	12,00€
- Domaine Nigri Confluence, <i>AOC Jurançon</i>	18,50€ 26,50€
- Réserve, <i>AOC Chablis</i>	32,50€

### Rosé

- Sable de Camargue <b>Bio</b> , <i>IGP Sable de Camargue</i>	20,00€
- Impératrice Eugénie, <i>AOC Tursan</i>	20,00€
- Château Charron, <i>AOC Bordeaux</i>	18,50€

### Rouge

- Les Hauts de Bys, <i>IGP Comté Tolosan Pyrénées-Atlantiques</i>	18,00€
- Impératrice Eugénie, <i>AOC Tursan</i>	20,00€
- Les Javeaux, <i>AOC Saint Nicolas de Bourgueil</i>	14,00€ 22,50€
- Acantalys, <i>AOC Côtes du Rhône</i>	23,50€
- Domaine Berthoumieu, <i>AOC Madiran</i>	16,50€ 24,00€
- Château Charron, <i>AOC Bordeaux</i>	10,50€ 18,50€
- Château Callac, <i>AOC Graves</i>	23,50€ 34,50€

### Champagne

La Coupe de 12cl La Bouteille

- Jacquart Mosaïque - <b>Brut</b>	9,00€	49,00€
- Cuvée Laurent Perrier - <b>Brut</b>		69,00€

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION