



RESTAURANT

La Rotonde

ENTREES

ASSIETTE DE SAUMON 17.00€

Fumé au bois de hêtre

TARTARE DE TOMATE 12.00€

Variétés anciennes,
Mozzarella crémeuse
& tuile de parmesan

**POIVRONS GRILLES
& ANCHOÏADE MAISON** 13.00€ 16.00€

Petite / Grande

SALADE TRANSALPINE

Lit de mesclun, melon, tomates,
Jambon cru, œuf dur, pignons,
Copeaux de parmesan,
Vinaigre de Xérès

SALADE CÉSAR

Lit de mesclun, œuf dur, croutons,
Blancs de poulet panés,
Copeaux de parmesan,
Sauce césar maison

Petite / Grande

14.00€ 17.50€

14.00€ 17.50€

PLATS

LES INCONTOURNABLES

OMELETTE AUX TRUFFES 14.00€

Frites et salade

TAGLIATELLES 16.00€

Aux truffes & huile d'olive

LIGUINE 14.50€

Primavera au saumon fumé

COTÉ MER

PÊCHE DU JOUR / Selon arrivage 23.00€
LOUP – DAURADE - CABILAUD

*Garni d'un gratin de pommes de terre
aux agrumes et de légumes*

COTÉ TERRE

TARTARE PRÉPARÉ 18.00€

Servi sur ardoise
Frites et salade

BURGER À L'ITALIENNE 18.50€

Pain brioché, mozzarella,
Tomates séchées, pesto,
Frites et salade

ENTRECÔTE (300g) 25.50€

Maturée Simmental
Frites et salade

CÔTE DE VEAU 18.50€

À la crème, Risotto et légumes

NOS SAUCES

Bleu – Poivre - Cèpes

DESSERTS

ASSIETTE DU BERGER 9,00€

3 fromages, salade
& confit de figue

LE DELICE DU JOUR DE NICO 7.00€

Pâtissier du Casino

GLACE 1 boule 3.00€

Vanille, Chocolat, café, 2 boules 5.00€

menthe chocolat, coco, 3 boules 7.50€

pistache, fraise, citron,
framboise, mangue

MOELLEUX MAISON 7.00€

Crème anglaise

DELICE AUX FRUITS 8.00€

CAFÉ GOURMAND 9.00€

CHAMPAGNE GOURMAND 15.00€

Les Formules

AUTOUR D'UN PLAT

11,90€

PLAT DU JOUR
et verre de vin 12,5cl
ou Heineken 25cl ou soft 33cl

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

CLASSIQUE

16,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
OU

PLAT DU JOUR +
DESSERT DU JOUR

DÉCOUVERTE

21,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR

PRK NETS.

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À CARACTÈRE OBLIGATOIRE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
*VIANDE DE BOUF ET VOLAILLE FRANÇAISE.

MENU DU JOUR

Notre Chef vous propose chaque jour un menu attractif, alliant cuisine traditionnelle et inspiration de saison. A savourer sans modération, midi et soir.

ENTRÉE

L'aubergine en Éventail

PLAT

Involtini (roulé de volaille) sauce au pesto, accompagné de gratin Dauphinois et petits légumes,

DESSERT

Panacotta à la vanille, servi avec son coulis d'agrumes.

SÉLECTION DU SOMMELIER

AOP Côtes de Provence Les Restanques du Moulin

26.00€

Un rosé souple et élégant, avec son côté épicé, souligné par des Grenache et Cinsault frais et charnus.



1 ROSE
OFFERTE*

BONNE FÊTE DES MÈRES

**DIMANCHE 26 MAI
2019 À PARTIR DE 11H**

**BRUNCH ENTRE DOUCEURS
ET SAVEURS !**

* VOIR CONDITIONS À L'ACCUEIL DU CASINO.

Opération soumise à condition voir règlement à l'accueil du casino. *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. Les Crédits Promotionnels sont valables 8 jours à compter de leur remise. Entrée en salle de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou d'une carte Players Plus. SAS Grand Casino de Bandol, 124 000€, 2 Place Lucien Artaud – BP 28 83150 Bandol, RCS 377 749 304.

JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENT, DÉPENDANCE, ... APPELEZ LE 09.74.75.13.13 (APPEL NON SURTAXÉ)

LA CARTE DES VINS

	12,5cl	50cl	75cl
--	--------	------	------

VINS ROSÉS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2017	04,00€		
IGP OC GRENACHE - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017			22,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE - <i>Château de Pampleonne</i> 2016		24,00€	
CHATEAU HERMITAGE SAINT MARTIN - <i>Ikon</i> 2017			39,00€

VINS BLANCS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP CÔTES DE GASCOGNE - <i>XVIII Saint- Luc Moelleux</i> 2017	04,00€		21,00€
IGP OC CHARDONNAY - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017	05,00€		22,00€

VINS ROUGES

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP BANDOL - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2015	06,50€		28,00€
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2016	04,00€		
AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR - <i>Aredius</i> 2013			22,00€
AOP BANDOL- <i>Pey Neuf</i> 2015			32,00€
AOP MEDOC- <i>Les charmes de Magnol</i> 2013			32,00€

CHAMPAGNES

JACQUART <i>Brut Mosaïque</i>			49,00€
JACQUART <i>Rosé Mosaïque</i>			69,00€

LE COUP DE CŒUR DU CASINO PARTOUCHE

Le Sancerre Blanc 2016 « Les Ormeaux » Joseph Mellot 28,00€

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 1l.	5,50€
Vittel 25cl, Perrier 33cl.	3,20€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	1,80€
Café allongé	2,00€
Café crème	2,50€
Double expresso	3,60€
Thés & infusions	2,80€

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



OUVERT
7J/7
MIDI ET SOIR