




CASINO
NOIRETABLE

Carte été 2019

Restaurants La Brasserie et L'Annexe

**Du 01/07
au 31/08**
Menu servi
UNIQUEMENT
le soir et le
dimanche midi

Le menu

18€

180 pts

ENTREES

- Melon à l'italienne accompagné de son sorbet melon
 - Tartare de truite aux agrumes
 - Saumon fumé, crème montée à l'aneth
 - Saumon en gravlax, crème montée à l'aneth
- Tomate mozzarella di buffala, huile d'olive et basilic
 - Assiette de charcuterie

PLATS

(Garniture au choix : Tagliatelles, frites, salade verte, légumes, poêlée de rates)

- Plat de l'ardoise
 - Souris d'agneau, jus au thym
 - Jarret de porc confit
- Tartare de boeuf à l'italienne (cuit sur demande)
 - Bavette d'ailoyau sauce échalotes
 - Filet de bar rôti à la crème ciboulette

DESSERTS

- Tiramisu aux fruits rouges
- Tarte fine aux pommes caramel beurre salé, glace vanille
 - Pavlova fraises basilic
- Faisselle de Noirétable salée ou sucrée
 - Fromage sec AOP
- Coupe de glace 3 boules (au choix)
- Coupe glacée (Supplément 1.50€)
- Café gourmand (Supplément 1.50 €)

La Carte

NOS ENTREES

70pts	UNE ENTREE DU MENU	7€
70pts	ROGERET RÔTI AU MIEL <i>(Fromage mi-vache mi-chèvre rôti servi fondant)</i>	7€
100pts	SALADE DU FOREZ <i>Fourme fondue sur toast, croûtons, lardons, tomates confites, sac bardin, salade</i>	10€
80pts	DUO D'ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE	8€

NOS PLATS *(Garniture au choix)*

120pts	PLAT DE L'ARDOISE	12€
120pts	PLAT DU MENU	12€
220pts	FILET DE BOEUF <i>(180 gr)</i> <i>Sauce bleu ou béarnaise</i>	22€
170pts	FILET MIGNON DE VEAU FARÇI AUX CHAMPIGNONS	17€
160pts	DORADE A L'ESPAGNOLE <i>(Huile d'olive et ail)</i>	16€
140pts	DUO DE POISSONS EN BROCHETTE SAUCE TARTARE	14€
75pts	<u>NOS OMELETTES</u> <i>(4 œufs) servies avec frites et salade verte</i> <i>Nature / Lardons / Herbes</i>	7,5€

85pts	<u>NOS PIZZAS OU BRUSCHETTA</u>	8,5€
	MARGHERITA <i>Coulis de tomates, emmental, mozzarella, olives, origan</i>	
	REINE <i>Coulis de tomates, jambon blanc, champignons de Paris, emmental, mozzarella, olives, origan</i>	
	QUATRE FROMAGES <i>Coulis de tomates, fourme d'Ambert AOP, chèvre, emmental, mozzarella</i>	
	AUVERGNATE <i>Coulis de tomates, pommes de terre, jambon cru, St Nectaire, oignons, emmental, mozzarella</i>	
	VEGETARIENNE <i>Tomates, artichauts, poivrons</i>	



NOS DESSERTS

5€

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

TARTE FINE AUX POMMES CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

PAVLOVA FRAISES BASILIC

FAISSELLE DE NOIRETABLE SALÉE OU SUCRÉE

FROMAGE SEC AOP



CAFE GOURMAND

6,5€

NOS COUPES GLACEES (Maître Artisan Glacier : Glaces des Alpes)



COUPE DE GLACE 3 BOULES AU CHOIX

(Vanille, café, chocolat, pistache, citron, framboise, griotte, fraise)

5€



PROFITEROLES

(Choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée et amandes)

6,5€

POUR 1 PERS



6,5€

A PARTAGER A 2



11€

DAME BLANCHE

(Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées)

CHOCOLAT LIEGEOIS

(Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée copeaux chocolat)

COUPE FRUITS ROUGES

(Glace fraise, sorbet framboise, sorbet griotte, coulis fruits rouges et crème fouettée)

PLATS

Steak haché, frites
Ou
Demi-pizza reine



DESSERTS

Tarte fine aux pommes
caramel beurre salé, glace vanille
Ou
Glace (2 boules au choix)

-12ans / Uniquement servi à l'Annexe

Le bar

LES APERITIFS

Jack Daniel's 4 cl	8.00€
Chivas Regal 4 cl	8.00€
Clan Campbell 4 cl	6.50€
Pastis 51/Ricard 2 cl	2.70€
Campari/Martini 5 cl	3.20€
Porto/Muscat 5 cl	5.00€
Rhum Blanc 4 cl	6.50€
Malibu 4 cl	6.50€
Kir	3.00€
Coupe de Royal Saint Charles	3.00€
Coupe de champagne Mumm	7.00€

LES BIERES

Bière Kronenbourg pression 25 cl	2.70€
Bière Grimbergen blanche pression / Bière Grimbergen pression 25 cl	3.20€
Panaché 25 cl	2.70€
Pelforth/Bouteille 33 cl	4.20€
Desperados 33 cl	4.60€

LES SOFTS

Sodas	3.00€
Limonade 25 cl	3.00€
Perrier 33 cl	3.00€
Schweppes 25 cl	3.00€

CAFETERIE

Café	1.60€
Chocolat	2.70€
Thé/Infusion Whittington	2.80€
Jus de fruits 25 cl	3.00€
Sirops 3 cl	2.00€

Le bar

LES COCKTAILS

<u>Les Cocktails avec alcool</u>	6.50€
Buck Fizz (Champagne et orange)	
Pink Lady (Grenadine, Citron, Gin)	
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Grenadine)	
Piña Colada (Rhum, Coco, Ananas)	
<u>Les Cocktails sans alcool</u>	4.50€
Henry's (Orange, Abricot, Pamplemousse)	
Bougainville (Pamplemousse, Abricot, Ananas)	
<u>Louis ambassadeur</u> Limonade, jus de pamplemousse, sirop de framboise	
Tarif normal	4.00€
Tarif ambassadeur	2.00€
<u>Lingot ambassadeur</u> Champagne, jus de pamplemousse, sirop de framboise	
Tarif normal	6.00€
Tarif ambassadeur	3.00€

LES CHAMPAGNES

75cl

Nicolas Feuillate (Rosé)	60.00€
Mumm Cordon Rouge	45.00€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31	6.50€
Cristille	6.50€
Bailey's	6.50€
Marie brizard	6.50€
Cognac, armagnac	6.50€
Vieille prune	6.50€
Calvados	6.50€
Eau de vie (poire, framboise, mirabelle)	6.50€

Nos vins

NOS VINS BLANCS

75cl 37,5cl

AOP MENETOU SALON, Château de Maupas, proche de Sancerre	32.00€	
AOP ALSACE, RIESLING, Domaine Materne Haegelin	32.00€	
AOP MACON VILLAGE BLANC, Domaine du petit Romain	24.00€	14.00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE, Domaine Arton, Moelleux	24.00€	
IGP DES CÉVENNES, VIOGNER, Domaine de Gournier	18.00€	

NOS VINS ROSES

AOP BANDOL BIO, Château Guilhem Tournier	37.00€	
AOP TAVEL, Domaine Corne-Loup	32.00€	19.00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Plan de la Tour	25.00€	
AOP CÔTE ROANNAISE « Le Retour aux Sources »	16.00€	

NOS VINS ROUGES

AOP SAINT JOSEPH « Les Larmes du Père » Domaine A.Paret (42)	38.00€	24.00€
AOP BROUILLY, Comte de Monspey, Vieilles Vignes	32.00€	18.00€
AOP CROZES HERMITAGE, Cave agricole de Clairmont (26)	31.00€	17.00€
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine de Rocfontaine	24.00€	16.00€
AOP CÔTES DU RHONE, Villages Visan, Domaine de la Bastide	20.00€	
AOP BORDEAUX LES GAURIES, à Caplong (33)	17.00€	12.00€
AOP CÔTES DU RHONE, Domaine Bastide, Mélodie du Rhône	17.00€	12.00€
AOP CÔTES DU RHONE, Les Augures	16.00€	
AOP CÔTE ROANNAISE « Le Retour aux Sources »	16.00€	

Nos vins

NOS VINS EN POT

25cl

46cl

Vins de pays d' Oc «La Petite Source», à Vias (34)

Blanc..... Vermentino, Chardonney

4,5€

8€

Rosé..... Grenache, Cinsault

4,5€

8€

Rouge.... Grenache, Cinsault, Merlot

4,5€

8€

NOS VINS AU VERRE

12cl

Nos vins blancs

AOP MACON VILLAGE P.BENAS, Domaine du Petit Romain

3.70€

IGP CÔTES DE GASCOGNE Moelleux, Domaine Arton

3.50€

Notre vin rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE, Plan de la Tour

3.70€

Nos vins rouges :

AOP CÔTES DU RHONE, Domaine de la Bastide

3.30€

AOP BORDEAUX, Les Gauries

3.40€

NOS EAUX EN BOUTEILLE

Evian/Vittel/Badoit 50 cl

3.00 €

Evian/Vittel/Badoit/Parot 100 cl

4.00 €

Chateldon 75 cl

5.00 €