

## WHISKIES & ALCOOLS BLANCS (5cl)

Whisky Lawson's	6.50
Whisky J & B	7.50
Chivas Regal 12 ans d'âge	8.50
Jameson Irish Whiskey	7.50
Jack Daniel's	8.50
Aberlour 10 ans d'âge	8.50
Vodka Eristoff	6.50
Rhum Bacardi	8.50

## COCKTAILS SANS ALCOOL (18cl) 6.00

**Le Coquin des Îles**  
Jus de fruits de la passion, jus d'orange, nectar de fraise

**Le Bora Bora**  
Ananas, jus de fruits exotiques, jus de citron et grenadine

**Le Virgin Mojito**  
Feuilles de Menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse

## MOJITOS (33cl)

<b>Classique</b> Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
<b>Passion ou fraise</b> Rhum, menthe fraîche, passion ou fraise, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
<b>Royal</b> Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, champenoise	10.00

## COCKTAILS (18cl) 8.50

**Le Paz**  
Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi

**Cosmopolitan**  
Vodka, Cointreau, jus de citron et de cranberry

**Cuba Libre**  
Rhum blanc, citron vert, Coca Cola

**Blue Hawaiian**  
Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco

**French**  
Sucre de canne, Gin, citron vert, champenoise

**Blue Ocean**  
Vodka, pamplemousse, Curacao

**Américano** (15cl) 8.20  
Campari, Martini Rosso, Martini Dry, Gin

## LA BRASSERIE DU



### PASINO SAINT AMAND LES EAUX

Chemin de l'Empire - 59230 Saint Amand les Eaux | T.03 27 48 19 00 | www.casinosaintamand.com

### HORAIRES DE LA BRASSERIE

Tous les jours de 12h à 14h (jusqu'à 14h30 le dimanche) et de 19h à 23h (jusqu'à 23h30 le vendredi et le samedi)

### SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



## À PARTAGER

<b>Planche mixte</b> 16.00	€	<b>Planche de rillettes de poulet rôti</b> 7.00
Rosette, chorizo cular, jambon cru, camembert, chèvre Saint Nectaire, pain de campagne toasté, confiture de figue		Accompagnée de ses croustilles

## LES ENTRÉES

<b>Mi-cuit de foie gras de canard maison *</b> 17.00
Marmelade de clémentines, pain de campagne toasté
<b>Gravlax de saumon à la betterave</b> 14.00
Pain de campagne toasté, émulsion de betteraves
<b>Tartine maroilles aux poires et jambon cru</b> 10.50
Salade de mâche à la noisette
<b>Tarte Tatin Arlésienne et son jambon cru</b> 11.00
Sauce tomate acidulée, croustillant de pois chiches
<b>Cheese cake de truite fumée</b> 12.50
Sur son pistou d'avocats, bouquet de mâche

## LES SALADES

	Petite	Grande
<b>Salade Karen</b> 10.00 15.00		
Comme une César, salade mêlée, filets de poulet panés, Tomates, parmigiano, croûtons, œufs durs, Sauce à l'anchois et ciboulette		
<b>Salade gourmande</b> 12.00 17.00		
Mesclun de jeunes pousses, haricots verts, jambon cru, Foie gras de canard maison, tomates, œufs durs, Pignons de pin, vinaigrette balsamique		

<b>Salade de mâche et saumon fumé</b> 12.00 17.00
Betteraves cuites, noisettes, tomates, féta et graines de tournesol

## LES PÂTES

<b>Linguines sauce Napolitaine</b> 14.00
Crémées aux herbes fraîches, filet de lieu noir façon haddock, oignons frits et copeaux de parmigiano
<b>Linguines au gorgonzola et noix de pécan</b> 13.00
Accompagnées de sa tranche de jambon cru et copeaux de parmigiano

## LES PIZZAS

<b>Marguerite</b> 11.00
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires
<b>Royale</b> 13.00
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires
<b>Quatre fromages</b> 13.50
Crème épaisse, mozzarella, gorgonzola, copeaux de parmigiano, bûche de chèvre
<b>Saumon fumé</b> 14.00
Crème épaisse, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre
<b>Pizza Auvergnate</b> 14.00
Crème fraîche, mozzarella, bacon, Saint Nectaire

## LES BURGERS

<b>Long Fish Burger</b> 15.50
Filet de cabillaud pané, compotée d'oignons, sauce tartare au citron confit, cheddar, tomate fraîche, cornichons
<b>Burger Auvergnat</b> 16.00
Double steak haché façon bouchère, bacon croustillant, compotée d'oignons, sauce cocktail, saint nectaire, cornichons

Carte conçue et réalisée par Mouhssine Mehaidra, son sous-chef Jérôme Turcke, ainsi que leur équipe.  
Volontairement, nous ne salons pas nos frites. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.  
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 poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.  
Prix net TTC en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## LA FORMULE DU PAZ 29.50

### Entrée + Plat + Vitrine du jour ou assiette de fromages

Hors Coeur de filet de boeuf façon Rossini  
Entrées et plats marqués \*, supplément de 5.00

## LES VIANDES

<b>Pavé de rumsteak charolais VBF (+/- 220 grs)</b> 17.00
Pommes frites, salade verte
<b>Andouillette aux pépites de canard</b> 15.00
Pommes écrasées à l'huile d'olive, sauce provençale
<b>Tartare de bœuf charolais haché au couteau</b> 16.00
Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, pommes frites, salade mélangée
<b>Suprême de poulet jaune à la crème de maïs</b> 18.00
Gratin dauphinois, épis de maïs et pop-corn
<b>Cocotte de rognons de veau à la crème de porto</b> 16.00
Parsemée d'oignons frits, pommes grenailles confites à la graisse de canard
<b>Onglet de veau</b> 17.00
Pommes frites, salade
<b>Cœur de filet de bœuf façon Rossini</b> 32.00
Escalope de foie gras poêlée, pommes grenailles, salade
<b>Magret de Canard du Périgord</b> Demi 16.00 Entier * 21.00
Sauce clémentine, gratin dauphinois, bouquet gourmand

## SAUCES AU CHOIX

Poivre – Provençale – Crème de Porto - Crème de Maïs – Echalote -  
Gorgonzola - Morilles (2€ de supplément)

## LES POISSONS

<b>Pavé de saumon doré sur peau</b> 18.00
Sauce anisée, riz pilaf et poêlée de légumes de saison
<b>Noix de Saint-Jacques juste saisies *</b> 24.00
Linguines crémeuses et lamelles d'ail noir
<b>Dos de cabillaud doré sur sa peau aux amandes</b> 17.00
Ecrasée de pommes de terre, crème de chorizo au miel

## LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché  
ou Aiguillettes de poulet panées  
ou Jambon blanc  
+ Pommes Frites  
ou Linguines  
+ Coupe de glace**

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé),  
de 9 à 12 ans menu à 8.50

## LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi (Hors jours fériés et veilles de fêtes)

### Menu à 9.90

Plat + Boisson

### Menu à 14.90

Entrée + Plat + Boisson  
ou Plat + Dessert ou fromages + Boisson

### Menu à 17.90

Entrée + Plat  
Dessert ou fromages + Boisson

Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

## LES DESSERTS

<b>Vitrine du jour</b> 7.00
<b>Café et madeleines maison</b> 3.50
<b>Café gourmand</b> 8.00
Crème brûlée catalane, macaron, moelleux chocolat, verrine pomme mascarpone spéculoos et coulis caramel

## LES GLACES

<b>Banana split</b> 7.00
Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane sauce chocolat, amandes effilées et chantilly
<b>Dame blanche ou noire</b> 7.00
Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly
<b>Colonel</b> 7.00
Sorbet citron vert arrosé de vodka
<b>Glace café ou chocolat liégeois</b> 7.50
Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly
<b>Osaka framboise</b> 8.00
Accompagné de sa boule de glace vanille
<b>Coupe à composer</b> La Boule 2.00
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin
<b>Sorbets :</b> Citron vert, pomme verte, cassis, mangue, fraise, abricot

