

# L'Atrium

RESTAURANT

## ♠ ENTRÉES

★ = Supplément de 5 € sur le prix du menu

<b>Parfait de foie gras</b> au Jack Daniel's et cranberry, navette briochée toastée	19€ ★
<b>Salade « tout canard »</b> Magret séché, cœur et aiguillette de canard, melon et mesclun	12€
<b>Assiette du parc</b> Mélange de jeunes pousses, pétales de jambon, burrata, oignons rouges en pickles et pêche de Monein rôtie au thym	12€
<b>Carpaccio de truite</b> des Pyrénées en 2 couleurs	12€
<b>Jardinet saisonnier</b> au fromage frais (Veggie)	11€

## ♣ PLATS

<b>Demi-magret de canard</b> Confit au miel et jus d'ail noir, pomme de terre en papillote	20€
<b>Carré d'agneau</b> Rôti au romarin, crémeux de petits pois	23€
<b>Dos de cabillaud</b> Crème de piquillos et sa tatin de carottes	18€
<b>Rôti de saumon</b> Écume aigre douce, tubéreuse anisée	18€
<b>Tartare de veau</b> Sauce chimichurri au melon et aux amandes, pommes frites maison	19€

## ♥ LES INCONTOURNABLES

★ = Supplément de 5 € sur le prix du menu

<b>Entrecôte maturée</b> 350 grs, frites maison et sa salade	28€ ★
<b>Le burger du moment</b> Frites maison et sa salade	16€
<b>Omelette</b> Aux cèpes, salade	15€

Prix nets. Le registre des allergènes est disponible sur demande. CASINO DE SALIES DE BEARN, SAS, 40.000 €, Hôtel du parc Boulevard St-Guily 64270 SALIES DE BEARN, 410 969 828 RCS PAU.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## ◆ L'ASSIETTE VEGGIE

**Buisson de crudités** **11€**  
Cuidités et légumes confits du moment

## ♣ DESSERTS ET FROMAGES

**Assiette de brebis, sa confiture de cerises noires** **6€**

**Pomme en trompe l'œil** **10€**

**Tatin de pêches de Monein, quenelle de crème au mascarpone** **9€**

**Fraisier selon la tradition** **10€**

**Lingot aux fruits d'été** **10€**

**Glace 3 boules** **9€**

Vanille, chocolat, caramel, café, fraise, framboise, citron, melon

## ♣ LES MENUS

**MENU DU PARC** **35€**

Entrée, plat et dessert au choix – Hors boissons

★ Des plats peuvent comporter un supplément marqué par le symbole

### MENU DU JOUR

(voir ardoise)

Disponible seulement le midi (hors dimanche)

**Entrée, plat et dessert - Hors boissons** **25€**

**Entrée/plat ou plat/dessert** **21€**

### MENU ENFANT

Entrée, plat, dessert, soft

**15€**

## ♠ LES COCKTAILS MAISON

<b>Aperol Spritz 12cl</b>	<b>9,5€</b>
Martini Prosecco, Apérol, Perrier, rondelle orange	
<b>Saint Germain Spritz 16cl</b>	<b>12€</b>
St Germain, Martini Prosecco, Perrier, rondelle citron	
<b>Bacardi Cuba Libre 12 cl</b>	<b>9€</b>
Bacardi Carta Oro, citron vert, coca-cola	
<b>Bacardi Mojito 12cl</b>	<b>9,5€</b>
Bacardi Carta Blanca, Perrier, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, sirop de rhum	
<b>Martini Americano 12cl</b>	<b>9.5 €</b>
Martini Rosso, Campari et dash de Perrier	
<b>Pina Colada 16cl</b>	<b>9,5€</b>
Malibu, Fruit Monin Coco, Sirop de Rhum, Jus d'ananas	
<b>Grey Goose le Grand Fizz 10cl</b>	<b>12€</b>
Vodka Grey Goose, Liqueur St Germain, citron vert, Perrier	
<b>Martini Bianco Tonic 12cl</b>	<b>8€</b>
Martini Bianco, Tonic, citron vert	
<b>The Ultimate Gin &amp; Tonic 12cl</b>	<b>9€</b>
Gin Bombay Sapphire, Indian Tonic, citron vert	

## ♥ LES COCKTAILS SANS ALCOL

<b>Virgin Colada 16cl</b>	<b>8€</b>
Sirop de rhum, sirop coco, jus d'ananas	
<b>Virgin Mojito 12cl</b>	<b>8€</b>
Sirop de rhum, menthe, citron vert, perrier	
<b>Virgin Punch 12 cl</b>	<b>8€</b>
Ananas, orange, limonade, sirop grenadine	

## ♠ CARTE DES VINS

<b>Vins rouges</b>	<b>Verre 12.5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
A.O.C Béarn : Domaine Guilhemas	5.50 €	29€
A.O.C Saint Nicolas de Bourgueil : Les Javeaux		24€
A.O.C Côtes du Rhône : Château les Coccinelles BIO	6€	30€
A.O.C Madiran : Le couvent de Peyros		25€
I.G.P Pyrénées Atlantique : Les Cluques	5€	24€
A.O.C Graves : Château Callac	6€	30€

<b>Vins rosés</b>	<b>Verre 12.5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
A.O.C Béarn : Domaine Guilhemas	5€	27€
I.G.P. Sable de Camargue : Domaine Grain de Sable Gris Bio		21€
A.O.C Côtes de Provence : Valadas	4.5€	22€
I.G.P Pyrénées Atlantique : Les Cluques	5€	24€

<b>Vins blancs</b>	<b>Verre 12.5cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
A.O.C Jurançon : Domaine Nigri Confluence (sec)	5€	27€
A.O.C Jurançon : Domaine Nigri Pas de Deux (moelleux)	6€	35€
I.G.P Pyrénées Atlantique : Les Cluques	5€	24€

## ♣ APÉRITIFS

<b>Ricard 3cl</b>	<b>4€</b>
<b>Martini Rosso, Bianco ou Rosato 6 cl</b>	<b>4€</b>
<b>Porto Rouge ou Blanc 8cl</b>	<b>5€</b>
<b>Kir vin blanc 12 cl (Cassis, Pêche ou Mûre)</b>	<b>4.10€</b>
<b>Kir Royal 12 cl</b>	<b>9.50€</b>
<b>Suze 6 cl</b>	<b>3.60€</b>

## ♥ WHISKIES ET BOURBON 4CL

<b>William Lawson's</b>	<b>5.50€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>6.50€</b>
<b>Alberfeldy 12 ans</b>	<b>10.50€</b>

# L'Atrium

RESTAURANT

## ♣ GIN 4 CL

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>6.50€</b>
<b>Bombay Bramble</b>	<b>6.50€</b>

## ♣ VODKA 4 CL

<b>Eristoff</b>	<b>6.00€</b>
<b>Grey Goose Original</b>	<b>8.50€</b>

## ◆ RHUM 4 CL

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>6.00€</b>
<b>Bacardi Carta Oro</b>	<b>7.00€</b>
<b>Santa Teresa</b>	<b>10.50€</b>

## ♥ TEQUILA 4 CL

<b>Camino Real</b>	<b>6.00€</b>
--------------------	--------------

**Accompagnement soft : 1.00 € / Accompagnement Red Bull : 5.00 €**

## ♣ BIÈRES

<b>Bières pression</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Heineken blonde	3.50€	6.80€
Panaché, Monaco	3.50€	6.80€
Picon bière	4.50€	9.00€

### **Bière bouteille**

Pelfolrth brune 33 cl	6.00€
Desperados 33 cl	6.00€
Affligem 33 cl	6.00€

## ◆ CHAMPAGNES

<b>Champagnes et pétillants</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Jacquart Brut Mosaïque	9.50€	55.00€
Jacquart Rosé Mosaïque		69.00€
Martini Prosecco	6.50€	

Prix nets. Le registre des allergènes est disponible sur demande. CASINO DE SALIES DE BEARN, SAS, 40.000 €, Hôtel du parc Boulevard St-Guily 64270 SALIES DE BEARN, 410 969 828 RCS PAU.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## ◆ DIGESTIFS ET LIQUEURS 4 CL

<b>Cognac Le Palin</b>	<b>7.00€</b>
<b>Armagnac Malartic</b>	<b>7.00€</b>
<b>Baileys</b>	<b>6.00€</b>
<b>Get 27</b>	<b>6.00€</b>
<b>Get 31</b>	<b>6.00€</b>

## ♥ SOFTS, EAUX ET JUS DE FRUITS

<b>Coca-cola 33 cl (Classic / Zéro)</b>	<b>3.50€</b>
<b>Fuze Tea 25 cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Orangina 25 cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Schweppes 25 cl (Indian Tonic / Agrumes)</b>	<b>3.50€</b>
<b>Limonade 20 cl</b>	<b>2.50€</b>
<b>Red Bull 25 cl</b>	<b>5.00€</b>
<b>Jus de fruits Granini 25 cl (orange, ananas, tomate, pomme, ACE)</b>	<b>3.50€</b>
<b>Perrier 33 cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Sirop à l'eau 20 cl</b>	<b>1.50€</b>
<b>Vittel 50 cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Vittel 1 L</b>	<b>4.50€</b>
<b>San Pellegrino 50 cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>San Pellegrino 1 L</b>	<b>5.00€</b>
<b>Eau osmosée Partouche (plate / gazeuse)</b>	<b>2.00€</b>

## ♣ BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b>	<b>1.30€</b>
<b>Café noisette</b>	<b>1.40€</b>
<b>Café allongé</b>	<b>1.40€</b>
<b>Double expresso</b>	<b>2.60€</b>
<b>Café crème</b>	<b>2.70€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>2.60€</b>
<b>Chocolat ou café viennois</b>	<b>3.50€</b>
<b>Thés &amp; infusions</b>	<b>2.60€</b>

Earl Grey, Darjeeling, Thé vert menthe, Thé vert jasmin, Verveine BIO,  
Camomille BIO, Tilleul BIO