

LES APÉRITIFS

Ricard (3cl)	3.20
Martini Rouge, Blanc, Dry (5cl)	3.70
Kir Royal (12,5cl)	8.50
Kir Vin Blanc (12,5cl)	3.80
Picon Vin Blanc (12,5cl)	4.20

WHISKIES & ALCOOLS BLANCS (5cl)

Whisky Lawson’s	6.00
Whisky J & B	7.00
Chivas Regal 12 ans d’âge	8.50
Jameson Irish Whiskey	7.00
Jack Daniel’s	8.50
Aberlour 10 ans d’âge	8.50
Vodka Eristoff	6.50
Rhum Bacardi	8.50

COCKTAILS SANS ALCOOL (18cl) **5.80**

- Le Coquin des Îles**
Jus de fruits de la passion, jus d’orange, nectar de fraise
- Le Jackpot**
Nectar de banane, jus de pamplemousse, jus d’orange, sirop de cerise
- Le Virgin Mojito**
Feuilles de Menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse

COCKTAILS (18cl) **7.80**

- Le Paz**
Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi
- Sex on the Beach**
Vodka, liqueur de pêche, jus d’orange, citron, sirop de fraise
- Pina Colada**
Rhum blanc, crème de coco, jus d’ananas
- Saint-Hubert**
Pisang, Gin, jus de citron, jus d’ananas
- Mojito**
Rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert
- Cash Game**
Passoa, Soho, jus d’orange
- Américano** (12cl)

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

 [casinostamand](#)  [pasinostamand](#)

LES ARDOISES

Tout Charcuterie 10.00 Jambon cru, rosette, chorizo fort, brésaola, croustilles, olives, cornichons, tacos, tomates cerises, sauce barbecue	Tout Fromage 10.00 Olives farcies au fromage, pepaddews au chèvre, dès de fromages, croustilles, tacos, tomates cerises, fines feuilles d'édam, sauce fromage blanc aux fines herbes
--	---

LES ENTRÉES

Saumon fumé de Norvège de la maison Six **17.50**
Citron vert, toasts chauds, sorbet concombre à l'estragon

Foie gras de canard maison **15.50**
Ganache au chocolat dulcey, toasts chauds, glace au vin jaune du Jura

Carpaccio de bœuf **13.00**
Pesto et copeaux de grana padano

Carpaccio de thon **13.50**
Mesclun gourmand, copeaux de grana padano, pesto à l'huile d'olive, sorbet saumon fumé

Melon à l'Italienne **11.00**
Jambon cru, sorbet Amarone Averna

Assiette de charcuteries fines **10.00**
Cornichons, petits oignons, glace pomme au piment d'espelette

LES PIZZAS

Pizza 5 fromages **13.50**
Tomate, Emmental râpé, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola et Parmesan

Pizza Saumon fumé et scampis **14.00**
Tomate, saumon fumé, scampis, oignons, olives noires, Mozzarella

Pizza Thon, anchois et câpres **11.00**
Tomate, thon, câpres, anchois, olives noires, Mozzarella

Pizza Rimini **12.00**
Tomate, jambon blanc, champignons, olives noires, Mozzarella

LES SALADES

Salade Niçoise **8.50** **L** **XL** **15.00**
Salade, tomates, olives, œuf dur, haricots verts, poivrons, pommes de terre, quenelles de thon, filets d'anchois

Salade de volaille au curry **9.50** **15.00**
Salade, œuf dur, olives noires, filet de poulet en émincé, sauce curry et julienne de pommes gala

Salade Pasino **12.00** **18.00**
Salade, tomates, œuf dur, magret fumé, gésiers confits, foie gras, vinaigrette balsamique

Salade aux pappardelles de légumes **8.50** **15.00**
Tomates d'Antan confites, courgettes, carottes, œuf dur et tomates confites

LES PÂTES

Pennes aux scampis **16.00**
Sauce napolitaine épicée, copeaux de grana padano

Pennes aux Saint-Jacques à ma façon **17.00**
Crème d'ail et tomates, persil

LES HAMBURGERS

Burger classique **14.00**
Steak de 120 gr, Cheddar, oignon, mayonnaise, pain hamburger

Burger Ch'ti au Maroilles **15.00**
Steak de 120 gr, Maroilles, oignon, mayonnaise, pain hamburger

LES POISSONS

Sole Meunière* **25.00**
(selon arrivage), beurre Meunière, citron jaune

Fish and Chips **16.00**
Cabillaud pané frit, sauce tartare

Pavé de saumon grillé **16.00**
Sauce béarnaise

Saint-Jacques à ma façon **19.00**
Crème d'ail et tomates

LES VIANDES

Potjevansch flamand à la façon d'un baeckeoffe **17.00**
Pilons de poulet, lapin, poitrine de porc, tendrons de veau, estragon, vin blanc et fonds de volaille, pommes frites

Blanquette de veau à l'Ancienne **28.00**
Aux légumes du moment, à partager à deux

Escalope de Veau à la Valdostana **16.00**
Jambon cru, Mozzarella, jus de veau

Rognons de Veau en cocotte Grand-mère **20.00**
Rognons de veau, champignons de Paris, lardons, petits oignons

Bavette d'Angus aux échalotes **17.50**
Pièce de 200 gr environ avant cuisson

Cœur de filet au poivre vert ou au roquefort* **23.00**
Pièce de 200 gr environ avant cuisson

Entrecôte sauce béarnaise ou Maître d'hôtel **19.50**
Pièce de 300 gr environ avant cuisson

Camembert rôti au four **15.00**
Charcuterie et pommes de terre au four

LES ACCOMPAGNEMENTS DE PLATS

Pommes frites	Tagliatelles au beurre
Riz pilaf aux petits pois	Pomme de terre au four, sauce ciboulette
Gratin Dauphinois	Haricots verts

LES MENUS BRASSERIE

Au choix selon les plats du jour
Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi
Hors jours fériés et veilles de fêtes

Menu **9.90**
Plat + Boisson

Menu **13.50**
Entrée + Plat + Boisson
ou
Plat + Dessert + Boisson

Menu **15.90**
Entrée + Plat + Dessert + Boisson

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

LA FORMULE DU PAZ 29.50

Entrée + Plat + Dessert au choix sur la carte
Sauf plats marqués *, supplément de 5.00

LE MENU ENFANT OFFERT

Steak haché ou Nuggets ou Jambon blanc + Pommes Frites + Coupe de glace

Menu offert jusqu'à 8 ans, de 8 à 12 ans menu à 8.50

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 plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.
Tous nos prix sont en euros et TTC. Taxe et Service compris.

LES FROMAGES

Assiette aux 3 Fromages AOP **6.00**
Selon arrivage

LES DESSERTS

Vitrine de la Brasserie **6.50**

Coupe de fraises de Lecelles **9.00**
Au sucre ou chantilly

Café et madeleines maison **3.00**

Café gourmand **7.50**

LES GLACES

Dame blanche **7.50**
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois **7.50**
Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly

Chocolat Liégeois **7.50**
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Banana Split **8.50**
Banane glace vanille, chocolat, fraises, chocolat chaud

Coupe 3 boules de glaces **6.00**
Vanille, café, fraise, chocolat, pistache, sorbet citron, cassis, pomme verte, griotte

Colonel **8.00**
2 boules citron vert, vodka

Coupe de fraises Melba **10.00**
Fraises, glace vanille, coulis de fruit rouge, chantilly