

DES RECETTES SIGNEES PAR VOTRE CHEF, réalisées dans la plus pure tradition de la cuisine française avec un soupçon d'audace et beaucoup d'attention !

LES ENTRÉES

Soupe de poissons et sa garniture

Planche de charcuteries et ses condiments

Le fameux hareng, pommes de terre

Salade de gésiers et lardons aux noix concassés

7€
350 pts

LES PLATS*

Pièce du boucher "maturée 21 jours"

Marmite du Pêcheur

Onglet de veau poêlé

Aile de raie

* Garniture au choix :

(Frites, purée, salade, haricots verts, riz sauvage, pommes grenailles et Spaghetti)

Sauces au choix :

(Gorgonzola, Bearnaise, Poivre, Beurre Blanc, Vierge, Normande, Beurre Vilette)

15€
750pts

UNE ENVIE

Assiette de quatre fromages*

**Servie avec de la salade aux noix*

Trou Normand

5€
250 pts

4€
200 pts

NOS DESSERTS

Ile flottante et sa crème anglaise

Nougat glacé, Coulis de Fruits Rouges

Mi-cuit Choco Yuzu et son Emulsion crémeuse

Macaron Framboise, Mousse chocolat blanc et Coulis de Framboises

7€
350pts

Prix nets TTC

Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, le casino JOA d'Etretat fait régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par une entreprise indépendante

La liste des allergènes est consultable sur simple demande

MENU DES FALAISES

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21,50€/1075 pts

ou

Entrée, Plat et Dessert 27€/1350 pts

Au choix sur " LA CARTE "

MENU KIDS

12 €

Jusqu'à 12 ans - Accompagnement frites ou légumes

600 pts

Nuggets de Poulet, Steak Haché (180 gr), fish and chip's de cabillaud

+

Glace 1 boule, ile flottante ou yaourt

+

1 boisson (coca cola, jus de pomme, jus d'orange, limonade ou eau)

FORMULE JOABOX DECOUVERTE avec jetons



1 cocktail + 1 menu* + 10€ de Jetons**

*(entrée, plat ou plat, dessert, [au choix sur "LA CARTE"] 1 verre de vin JOA, café)

** jetons machines à sous ou jeux de tables, non négociables (hors poker)

25€
2 500 pts

FORMULE JOABOX GOURMANDE avec jetons



1 cocktail + 1 menu* + 15€ de Jetons**

*(entrée, plat et dessert, 2 verres de vin JOA, café)

** jetons machines à sous ou jeux de tables, non négociables (hors poker)

40 €
4 000 pts



GRACE A LA CARTE DE FIDELITE,
DIVISEZ PAR 2 VOS NOTES DE BAR ET RESTAURANT

Prix nets TTC

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

Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, le casino JOA d'Etretat fait régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par une entreprise indépendante

La liste des allergènes est consultable sur simple demande

Réclamation-Médiation: Pour toute réclamation, merci de nous contacter par courrier à l'adresse du casino. A défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 60 jours, vous pourrez saisir le médiateur du tourisme et du voyage dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site: www.mtv.travel

DE SAVOUREUX PLATS BISTRO POUR UN MAXIMUM DE PLAISIR !

LES ENTREES

	Entrée	Plat
Salade CESAR Cœur de Romaine, copeaux de parmesan, croûtons, aiguillettes de volaille croustillantes, sauce César	7 € 350 pts	14 € 700 pts
Terrine de foie gras de canard JOA Oignons rouges confits et toasts	11 € 550 pts	
Os à moelle gratiné, gros sel Toasts	7 € 350 pts	

LES BURGERS

Frites à volonté !

	180g	360 g
JOA Burger Steack haché frais "Charolais", salade, tomate, fromage, sauce JOA	15 € 750 pts	
CASINO Burger Steack haché frais "Charolais", salade, tomate, oignons rouges, andouillette poêlée, sauce moutarde	16 € 800 pts	Suppl
CHEESE Burger Steack haché frais "Charolais", salade, tomate, oignons rouges, fromage, sauce Cheddar	16 € 800 pts	4 €
BACON Burger Steack haché frais "Charolais", salade, tomate, oignons rouges, bacon grillé, sauce JOA	16 € 800 pts	
Veggie Burger JOA Steak végétal, Bun'n'Roll, tomates, julienne de légumes, sauce mayonnaise moutardée	16 € 800 pts	

LES PLATS DU COMPTOIR

Garniture au choix : salade verte, frites, haricots verts, pommes grenailles et riz sauvage

Brochette d'onglet de bœuf marinée et grillée -300g	16 € 800 pts
Entrecôte poêlée, beurre Vilette - 300g	19 € 950 pts
Tartare de bœuf aux couteaux "Charolais" JOA préparé à votre goût (180g) <i>classique ou poêlé aller-retour</i>	14 € 750 pts
Filet de Daurade royale cuit sur peau, beurre blanc	16 € 800 pts

LES PÂTES DU MOMENT

Gnocchi à la crème de gorgonzola, pignons rôtis et roquette	15 € 750 pts
---	------------------------

LES DESSERTS DU COMPTOIR

Baba au rhum "bouchon", crème fouettée vanillée	6 € 300 pts
L'incontournable mousse au chocolat JOA	6 € 300 pts
La traditionnelle crème brûlée	6 € 300 pts
Café ou thé gourmand	6 € 300 pts

Prix nets TTC



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

Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, le casino JOA d'Eretat fait régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par une entreprise indépendante


LE COMPTOIR

	Verre	25 cl	37,5cl	50cl	75cl
JOA 20 DE CÉPAGES					
Rouge - Vin du pays d'Oc IGP Cabernet - Merlot		2,80 €			16,00 €
Blanc - Vin du pays d'Oc IGP Chardonnay		2,80 €			16,00 €
Rosé - Vin du pays d'Oc IGP Grenache*		2,80 €			16,00 €
<i>*Magnum Rosé 150cl</i>			26€		

PICHETS					
Vins de Pays Rouge - Blanc - Rosé			5,00 €		8,00 €

VINS ROUGES					
Domaine de la Patience- Côteaux du Pont du Gard IGP					19,00 €
Domaine de la Ligière- Côtes du Rhône AOC					20,00 €
Cuvée "Infini" - Cevennes IGP					22,00 €
Domaine P. Lorieux - Saint Nicolas de Bourgueil AOC				17,00 €	25,00 €
Domaine de Thullon- Chiroubles AOC					26,00 €
Château Gravelines - Bordeaux AOC			15,00 €		27,00 €
Château d'Arricaud- Graves AOC			18,00 €		31,00 €
Château Ramage La Batisse- Haut Médoc AOC					44,00 €
Clos des Menuts - Saint Emilion Grand Cru AOC					45,00 €
Château Haut Lagrange - Pessac Léognan AOC					50,00 €
Château Franc Mayne - Saint Emilion Grand Cru Classé					* 70,00 €
Côte-Rôtie - Bernard Burgaud - Côtes du Rhône AOC					* 80,00 €
Château Branaire Ducru - 4ème Cru Classé - Saint-Julien AOC					* 95,00 €
Château Giscours - 3ème Cru Classé - Margaux AOC					* 105,00 €

VINS BLANCS					
Muscadet Sèvre-Et-Maine-Sur-Lie					18,00 €
Uby « Colombard - Ugnys Blanc » - Côtes de Gascogne IGP					19,00 €
Domaine de la Baume - Viognier - Languedoc IGP					21,00 €
Domaine de la Chesnaie "sauvignon" - Val de Loire IGP					23,00 €
Domaine du Grand Veneur - Côtes du Rhône AOC			14,00 €		26,00 €
Domaine du Colombier - Chablis AOC			19,00 €		36,00 €

VINS ROSÉS					
Château Pigoulet « Soleil d'Enfer » - Coteaux d'Aix AOC			15,00 €		24,00 €
Château les Vingtinères- Côtes de Provence AOC				16,00 €	25,00 €
Jas D'Esclans- Cru classé - Côtes de Provence AOP					27,00 €

CHAMPAGNE					
Mumm Cordon Rouge Brut					70,00 €
CUVEE CHAMPAGNE JOA					60,00 €
Montaudon					55,00 €

BIÈRES					
Bière JOA artisanale blonde ou ambrée (33 cl)			3,90 €		
Heineken (pression 25 cl)			3,80 €		

CIDRE					
	2,70 €	4,00 €		7,00 €	12,80 €

SAUCISSON JOA produit artisanal de qualité !					
	Pour tout achat d'une bouteille de vin de 75 cl				1,00 €
	Seul				5,00 €

APÉRITIFS					
Pastis 51 : 4,30€ - Suze : 4,60€ - Porto : 5,80€ - Martini : 4€ - Martini Royale : 6,70€					
Kir					3,80 €
Kir royal					7,80 €

EAUX MINÉRALES					
Evian 1/2 : 3,35€ - Evian 1l : 4,85€ / Badoit rouge 75cl : 5,10€					

JUS DE FRUITS - SODAS					
Coca-Cola - Orangina - Fanta					3,70 €

BOISSONS CHAUDES					
Café					2,40 €
Thé - Infusion					3,30 €

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

* HORS CLUB