

TS  
CASINO  
*Terrou-Saly*



**DÎNER**





# LA CARTE



## LES ENTREES

L'incontournable salade Cesar	5 200
La salade niçoise, médaillons de thon frais	4 800
Le velouté de potiron, oeuf mollet en croûte de cacahuètes	4 000
Le cocktail de crevettes aux agrumes	5 200
Le tartare de poisson au couteau, pains grillés	5 400
L'assiette de nems au bœuf (4 pièces)	4 500
Les cigares au chèvre frais, miel & cumin	4 800
Les tartines de Brie chaud & Bacon crispy, salade folle	5 800
Le carpaccio de bœuf, huile vierge, copeaux de Parmesan	5 800

## LES PIZZAS

Margarita (Tomate, Mozzarella)	4 500
Orientale (Tomate, Mozzarella, poivrons, oignons, merguez, olives)	5 500
Hawaï (Tomate, Mozzarella, poulet, ananas)	5 900
Quatre saisons (Tomate, Mozzarella, jambon*, tomates cerise, artichaut)	6 200
Regina (Tomate, Mozzarella, jambon*, champignons, olives)	5 800
Calzone (Tomate, Mozzarella, jambon*, œuf)	5 800
Del mare (Tomate, Mozzarella, oignons, calamar, thon, crevettes, olives)	6 700
Quattro formaggi (Tomate, Mozzarella, Bleu, Chèvre, Brie, olives)	6 200
Océane (Mozzarella, oignons, crème, espadon fumé)	6 200

\* : Porc ou Boeuf

## LA SELECTION DE NOTRE MAÎTRE RÔTISSSEUR

Le pavé de boeuf d'Amérique du sud (250gr)	10 200
Les lamelles de boeuf d'Amérique du sud (250gr)	10 200
Le carré d'agneau aux herbes de la garrigue	9 800
Les brochettes de poulet au lait de coco & curry	5 900
Le demi-poulet rôti, jus à l'ail confit	6 200
L'assiette du boucher	11 900
Côte d'agneau, lamelles de bœuf, aiguillette de poulet, merguez	
La souris d'agneau confite, jus aux épices douces	9 900
La poitrine de cochon, écrasée de pommes de terre	5 900
L'andouillette à la dijonnaise, graines de moutarde	6 400

## LES DESSERTS

Le café gourmand	4 500
La crème brûlée, tuile de nougatine	3 600
La salade de fruits frais de saison	3 600
Le carrément chocolat, fruits de la passion	3 600
L'île flottante	3 600
La tarte fine aux pommes & à la cannelle, glace vanille	3 600
Les profiteroles croustillantes à la sauce chocolat tiède	3 600

## LE BANC DU PÊCHEUR

Le poisson entier du jour (selon arrivage (500/600gr))	7 800
Les filets de rouget à la saint-Louisienne	5 800
Le filet de Thiof à la plancha, laqué d'épices, Parmentier & fondue de poireaux	6 900
La brochette de gambas grillée	13 500
Le Thiof Colbert, beurre d'herbes, entier et désarêté	8 200
Seiche, poulpe & crevettes en persillade (selon arrivage)	6 400

## LES GARNITURES

Frites, légumes verts, écrasé de pommes de terre, légumes sautés, penne, riz

## LES SIGNATURES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Les mikados chocolat, nougatine cacahuètes, Glace caramel, chantilly arabica	4 200
La mousse fromage blanc & citron vert, Fruits rouges, brisures de sablé breton	4 000
Le crémeux chocolat, émulsion carambar, marrons, Eclats de meringue, glace cannelle	4 200

## LES COUPES GLACEES

Notre suggestion de crèmes glacées et sorbets	
La boule	1 200
Parfums glaces : Vanille, chocolat, caramel, pistache, café, rhum-raisins Parfums sorbets : Citron, fraise, fruits de la passion, noix de coco	
Le colonel (sorbet citron, vodka)	4 500
La dame blanche (glace vanille, sauce chocolat tiède, chantilly)	3 600
La coupe Terrou Saly (sorbets fraise & mangue, fruits rouges, chantilly)	3 600
La banana split (Glaces vanille & chocolat, sorbet fraise, banane, chantilly)	4 000
Le fruit de saison Melba (glace vanille, fruit de saison, coulis, chantilly)	4 200

OUVERT 7J/7  
TÉL: 33 939 72 72

www.casino-terroualy.com



## VINS

### VINS ROUGES

Verre 15cl Btlle 75cl

<b>Côtes du Rhône A.O.C. Caves Saint Pierre</b> Généreux & puissant	2 500	11 000
<b>Cabernet Badger's Creek shiraz (Australie)</b> Intense & souple	3 000	14 000
<b>Pinotage Cape Spring (Afrique du sud)</b> Fruité & charnu	3 200	14 500
<b>Brouilly A.O.C. Pascal Clément</b> Charpenté & rond	3 500	16 500
<b>Saint Nicolas de Bourgueil Caves Jean Montbray</b> Souple & vif	3 500	17 000
<b>Graves Château Lanette</b> Rond & tannique	3 800	18 000

### VINS ROSES

<b>Côteaux varois Domaine Saint Louis</b> Sec & délicat	2 500	11 000
<b>Côteaux d'Aix-en-Provence Château Montaurone</b> Fin & équilibré	2 600	12 000
<b>Bordeaux Château Jean Fonthenilles</b> Souple & fruité	3 400	16 000
<b>Côtes de Provence Caves Estandon</b> Subtil & léger	3 600	17 000

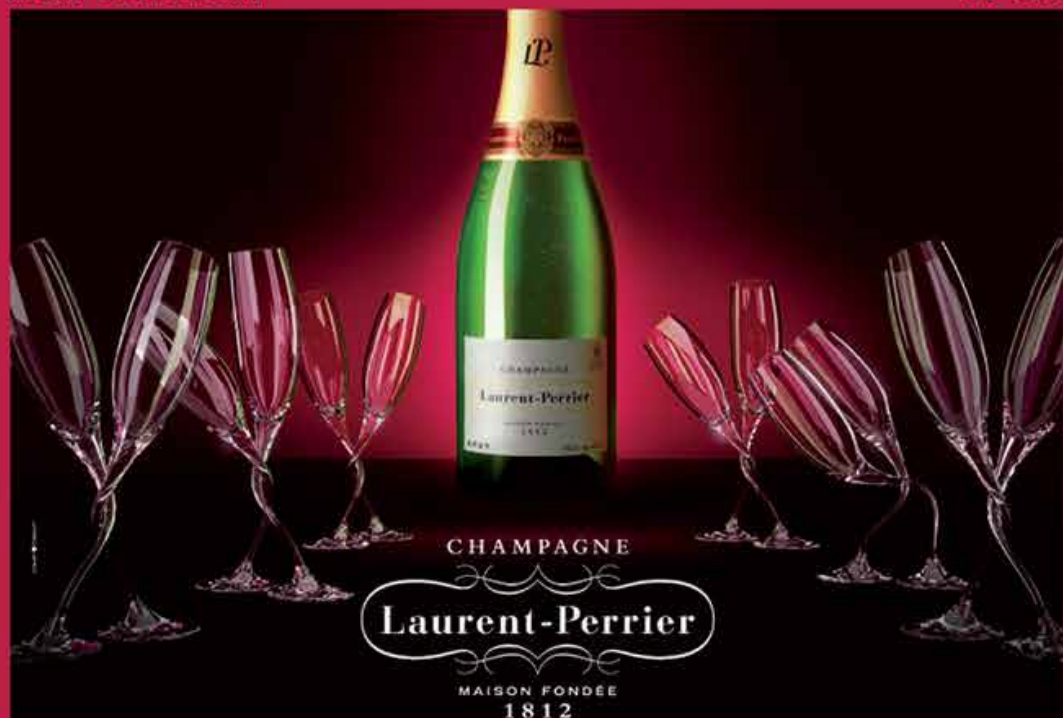
### VINS BLANCS

<b>Sauvignon Cuvée Bresson</b> Charnu & végétal	2 200	10 500
<b>Côteaux d'Aix-en-Provence Château Montaurone</b> Subtil & tonique	2 600	12 000
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine Cave Jean Montbray</b> Rond, aux arômes de fruits cuits	2 700	12 500
<b>Entre-deux-mers Chapelle des mers</b> Sec & aromatique	3 400	16 000
<b>Chardonnay Maison Castel</b> Fruité, aux arômes d'agrumes	3 500	17 000
<b>Petit Chablis A.O.C. Louis Jadot</b> Long, aux arômes de miel	6 000	26 000

### CHAMPAGNES & SPUMANTE

Flûte 12 cl Btlle 75 cl

<b>Prosecco di Valdobbiadene</b>	3 400	19 000
<b>Jacquart</b>	8 000	49 000
<b>Laurent Perrier</b>		80 000
<b>Mumm Cordon rouge</b>		82 000
<b>Moët &amp; Chandon</b>		95 000



CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812