





Expresso, Décaféiné, Allongé ou serré	1,90€
Double expresso, double décaféiné	3,60€
Café noisette ou déca noisette	2,10€
Café crème	2,60€
Café Viennois	3,60€
Cappuccino	3,60€
Chocolat chaud	3,60€
Chocolat Viennois	3,70€
Irish coffee	8,50€
Thé, Infusion (Parfums au choix)	3,40€



Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas,	Abricot, Tomate)	Pan	npryl 25 cl	3,50€
Jus de Framboise		Gro	ınini 25 cl	3,70€
Breizh-Cola, Coca-Cola			33 cl	3,80€
Orangina			25 cl	3,60€
Lipton lce tea pêche			25 cl	3,50€
Schweppes Tonic			25 cl	3,60€
Red Bull			25 cl	4,70€
Limonade		Le '	Verre 20 cl	3,20€
Sirop à l'eau		Le	Verre 20 cl	1,70€
Plancoët, Plancoët fines bulles	50 cl	3,50€	100 cl	4,50€
Vittel			50 cl	3,50€
Perrier			33 cl	3,70€
Supplément sirop				0,25€



Americano Martini Rosso, Campari, Eau gazeuse	12 d 8,00€
Ty Punch Rhum, sucre de canne, citron vert	6 d 8,00€
Blue Lagoon Vodka, Curação bleu, jus de citron, sucre de canne	10 cl 8,00€
Caïpirinha Cachaça, sucre de canne, citron vert	6 cl 8,00€
Carnac Dream Alcool au choix: gin, vodka ou rhum, jus d'ananas, framboise, abricot	24 cl 9,00€
Mojito classique ou framboise Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, Eau gazeuse. Avec ou sans jus de framboise.	12 d 9,00€
Spritz Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl 9,00€
South Beach Rhum, orange, passion, gingembre, vanille	10 cl 8,00€



COCKTAILS SANS ALCOOL

Paradise Dream Jus d'ananas, framboise & abricot	20 cl	7,00€
Virgin Mojito classique ou framboise Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse Avec ou sans jus de framboise.	15 cl	7,00€



Pierre Gillet	10 cl 8,50€ 75cl	55,00€
Mandois Brut Origine	10 d 9,60€ 75 d	65,00€
Veuve Cliquot Rosé	75 cl	95,00€

BIÈRES (PRESSION)

Carlsberg	25 cl	4,20€ 50 d	8,00€
Bière du moment	25 cl	4,20€ 50 d	8,00€
Tripick 6° Circus vous présente sa bière blonde brassée artisanalement en Belgique aux saveurs riches et subtiles	25 cl	4,20€ 50 cl	8,00€
AA D L O'		1.006	

Monaco, Panaché, Picon 25 d 4,20€ BIÈRES (BOUTEILLE)

1664 0°	33 cl	3,90€		
Desperados	33 cl	5,80€		
Cidre Breton	33 cl	3,90€	75cl	9,00€

WHISKY

Jameson	4 cl	6,90€
Jack Daniel's	4 cl	7,10€
Eddu Brocéliande 100% blé noir,100% Breton, vieillit en fût de chêne de Cognac, puis en fût de chêne de la forêt de Brocéliande.	4 cl	10,70€

ACCOMPAGNEMENT SOFT

" Hors Red Bull " 1,70€

LES CLASSIQUES

12 cl	4,40€
10 cl	5,00€
10 cl	8,70€
10 cl	4,80€
2 cl	4,00€
6 cl	3,90€
6 cl	4,50€
6 cl	3,70€
4 cl	3,70€
	10 cl 10 cl 10 cl 2 cl 6 cl 6 cl

LIQUEUR

Get 27, Get 31, Malibu	4 cl	5,90€
Bailey's		6,40€

CALVADOS

Père Magloire VSOP 4 d 7,20€

COGNAC

Thierry Jullion XO 4 d 10,70€

RHUM

Havana Club	4 cl	6,50€
3 Rivières	4 cl	6,90€
Diplomatico	4 cl	9.50€

VODKA

Absolut 4 cl 8,00€

GIN

Bombay Sapphire 4 d 8,00€

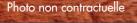




VINS BLANCS			
	12 cl		75 cl
IGP Hérault Guilhem Moulin de Gassac Vignes de Vermentino, Grenache et Terret blanc bordant l'étang de Thau, pour un vin tout en fraîcheur à déguster à l'apéritif ou en toute simplicité.	4,20€		23,10€
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Cuvée « Premières Grives » issue de raisins GROS MANSENG, aux notes exotiques et gourmandes. Sucrosité équilibrée qui permet une dégustation apéritive ou à table autour de foie gras ou de champignons.	5,80€		31,00€
IGP Charentais Sauvignon Domaine Jullion. Vin d'une belle fraîcheur aux notes de buis et de pamplemousse. Vif, rafraîchissant et long en bouche, il aime les fruits de mer et les fromages de chèvre, ou simplement à l'apéritif.	3,50€	<i>50 cl</i> 9,00€	20,00€
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Le domaine de la Bretonnière présente ce joli vin de terroir, aux arômes frais et salins et à la bouche tendre et complexe qui fera merveille avec les produits de la mer.		<i>37,5 cl</i> 15,90€	26,50€
VINS ROSÉS	12 cl	37,5 cl	75 cl
IGP Hérault Guilhem Moulin de Gassac Vignes de Syrah et Carignan bordant l'étang de Thau, pour un vin tout en fruité et en gourmandise à déguster à l'apéritif ou en toute simplicité.	4,20€		23,10€
AOP Côtes de Provence AB Romain Desbastides. Vin rose pâle au nez floral et petits fruits rouges, sec, vif et tendre, il sera idéal à l'apéritif sur les produits de la mer ou de la viande blanche.	6,00€	17,80€	33,90€

VINS ROUGES	2 cl	50 cl	75 cl
AOC Bordeaux Moulin De Labordes Metlet et Cabernet Franc composent ce vin aux notes	2 ci 70€	30 ci 17,00€	23,10€
IGP Hérault Guilhem Moulin de Gassac	.20€		23,10€
IGP Charentais Merlot Domaine Jullion Merlot de 25 ans élevé en barrique de chêne. Arômes de fruits rouges, vanille, épices et bouche ample et généreuse aux tanins ronds. Un délice avec des viandes rouges.	00€		22,00€
AOP Bourgueil Lamé-Delisle Boucard Cabernet franc exprimant de la gourmandise et du plaisir. Très fruité et frais à apprécier seul ou avec charcuterie, carpaccio de bœuf ou poissons en sauce.		<i>37,5 cl</i> 16,80€	32,90€
CHAMPAGNE			
*		10 cl	75 cl
Pierre Gilet Brut tradition Maison familiale située dans la Côte des Bars au sud du vignob champenois. Pinot noir et Chardonnay donnent un vin puissant vif à la bulle persistante.		8,50€	55,00€
Mandois Brut Origine Maison vigneronne familiale. Assemblage de Chardonnay, Pino noir et Pinot meunier. Équilibré et fruité.	ot	9,60€	65,00€
Veuve Cliquot Brut Rosé Pinot noir, Chardonnay et Pinot meunier. Un Champagne très élégant aux arômes de fruits rouges et tout en harmonie en bouche.			95,00€









Terrine de canard au magret fumé 💿 🍞





6,00€

Salade océane : Thon, riz, petits légumes 📀 😗 🔗 🧟









11,00€

Pâtes farcies ricotta, épinards, sauce tomate 🚯 🧿 🌓 👚











Parmentier à la viande de canard confite (1)









Bœuf Bourguignon, pomme de terre grenaille 🔮 😩





11,00€



Les bocaux ne sont pas vendus aux heures d'ouverture du restaurant. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris.



3 fromages Mozzarella, bleu, chèvre	6,00€
Méditerranéen Pesto, mozzarella, jambon Serano, tomate 👂 📵	6,00€
Nordique Mozzarella, saumon, tomate	6,00€
CLUB SANDWICH 🔞 🧿 🚱	6,00€
BOCAUX SUCRÉS	
Riz au lait aux zestes d'orange	6,00€
Moelleux au chocolat 🛞 🧿 🕼	6,00€
LES DOUCEURS	
Kit Kat 🛞 🚱 🕟 🌍	1,50€
M&M's 👂 🚱 👶 😉	1,50€
Mars 🚱 🚱 🕝 😍	1,50€

Liste des allergènes































Gluten Crustacés

Œufs

Poisson

Soja

Lait

Céleri



Arachides Moutarde Graines de Sésame Sulfites Mollusques



E CASINO CARNAC

WWW.CASINOCARNAC.FR