

## Nos Formules

## Le Comptoir

midi & soir - mardi au vendredi, hors jour férié & événement spécial

Plat du jour	750 PTS	<b>15,00 €</b>
Entrée* + Plat du jour	1,150 PTS	<b>23,00 €</b>
<small>*Au choix dans le menu à la carte, hors suppléments</small>		
Plat du jour + Dessert*	1,100 PTS	<b>22,00 €</b>
<small>*Au choix dans le menu à la carte, hors suppléments</small>		
Entrée* + Plat du jour + Dessert*	1,400 PTS	<b>28,00 €</b>
<small>*Au choix dans le menu à la carte, hors suppléments</small>		

## A la Carte

Entrée + plat	1,400 PTS	<b>28,00 €</b>
Plat + dessert	1,350 PTS	<b>27,00 €</b>
3 plats	1,700 PTS	<b>34,00 €</b>
<small>Entrée + Plat + Dessert</small>		

## Formule Resto Ciné à 31€

Plat + dessert + café + 1 place de ciné

## Formule Kids

Jusqu'à 12 ans

Burger ou Steak haché ou Poisson du moment	600 PTS	<b>12,00 €</b>
<small>+ Légumes et/ou frites + Glace 2 boules ou mi-cuit au chocolat + 1 Boisson</small>		

**BOX** JOA Box   **BIO** bio   **GF** sans gluten   **VEGAN** vegan   **V** végétarien  
**LOCAL** local   **SIGNATURE** signature chef   **MAISON** fait maison

Prix nets TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, nous faisons régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par une entreprise indépendante. Réclamation-Médiation : Pour toute réclamation, merci de nous contacter par courrier à l'adresse du casino. À 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](http://www.mtv.travel)

## A la carte

## Les plats du jour

du mardi au vendredi, midi et soir

Pièce de bœuf à l'échalote, patates douces rôties

MAISON

750 PTS

15,00 €

Mardi 24 septembre

Aile de raie aux agrumes

MAISON

750 PTS

15,00 €

Mercredi 25 septembre

Andouillette, sauce à la moutarde ancienne

MAISON

750 PTS

15,00 €

Jeudi 26 septembre

Pavé de saumon au soja, poireaux et pommes de terre

MAISON

750 PTS

15,00 €

Vendredi 27 septembre

## Les entrées

L'entrée du moment

SIGNATURE

MAISON

BOX

600 PTS

12,00 €

Poireaux vinaigrette, betteraves et pommes vertes

L'oeuf meurette

LOCAL

MAISON

BOX

550 PTS

11,00 €

La salade César du Comptoir by JOA

LOCAL

œuf parfait de la Bigottière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

600 PTS

12,00 €

Le tataki de boeuf, Ponzu

MAISON

légumes croquants | supplément menu 2€

700 PTS

14,00 €

Le foie gras de canard maison

SIGNATURE

MAISON

mûres et noisettes | supplément menu 2€

700 PTS

14,00 €

# Les plats

<b>Le plat du jour</b> SIGNATURE	750 PTS	<b>15,00 €</b>
midi et soir, du mardi au vendredi hors jour férié & événement spécial		
<b>Le plat du moment</b> BOX LOCAL	900 PTS	<b>18,00 €</b>
Burger JOA, oignons confits, moutarde au miel du rucher d'Andaine et chèvre des gorges de Villiers		
<b>Les pâtes Risoni au gorgonzola</b> MAISON LOCAL	850 PTS	<b>17,00 €</b>
SIGNATURE pâtes de chez "Graines de pâtes", noix et shitakés		
<b>La salade César XL du Comptoir by JOA</b> LOCAL	900 PTS	<b>18,00 €</b>
<b>Les moules AOP du Mont Saint-Michel</b> LOCAL	900 PTS	<b>18,00 €</b>
MAISON marinières, crème ou curry (selon arrivage)		
<b>Le filet de bar</b> MAISON BOX	950 PTS	<b>19,00 €</b>
beurre aux salicornes, chou-fleur rôti et sarrasin		
<b>Le tartare de boeuf à l'italienne (180g)</b> SIGNATURE	950 PTS	<b>19,00 €</b>
MAISON Grana Padano, câpres, tomates confites, pesto roquette		
<b>La saucisse de la maison Baraban</b>	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
aligot et jus corsé (Cochon fermier d'Auvergne à l'ail et genièvre)		
<b>Le dos de lieu noir</b> MAISON SIGNATURE	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
sauce blanquette et potimarrons		
<b>La côte de veau, sauce charcutière</b> MAISON	1,050 PTS	<b>21,00 €</b>
paillasson de pommes de terre et butternut		

# Les burgers

Accompagnements proposés : frites et jeunes pousses

<b>Le burger du Comptoir</b> LOCAL SIGNATURE	900 PTS	<b>18,00 €</b>
steak haché façon bouchère, camembert Gillot, vinaigre de pommes et oignons frits		

# Les fromages

<b>La trilogie de fromages du bocage</b> LOCAL	400 PTS	<b>8,00 €</b>
--	---------	---------------

# Les desserts

<b>Le dessert du moment</b> <b>MAISON</b> <b>SIGNATURE</b> Le crumble aux figues	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Le baba au rhum</b> <b>SIGNATURE</b> <b>MAISON</b> aux trois agrumes	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>La crème montée coco-menthe</b> <b>MAISON</b> aux fruits exotiques, façon Piña Colada	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>La crème brûlée</b> <b>MAISON</b> <b>BOX</b> à la vanille de Madagascar	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Le moelleux caramel</b> <b>SIGNATURE</b> <b>MAISON</b> <b>BOX</b> crème glacée au sarrasin	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Le café ou thé gourmand</b> <b>MAISON</b> 4 gourmandises et 1 boisson chaude - supplément menu à la carte 1€	500 PTS	<b>10,00 €</b>

**BOX** JOA Box   **BIO** bio   **GF** sans gluten   **VEGAN** vegan   **V** végétarien  
**LOCAL** local   **SIGNATURE** signature chef   **MAISON** fait maison

## Nos Vins &amp; Apéritifs

## JOA 20 de cépages

75 CL

Blanc - Vin du pays d'Oc IGP - Chardonnay	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
Rosé - Vin du pays d'Oc IGP Grenache	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
Rouge - Vin du pays d'Oc IGP - Cabernet/Merlot	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>

## Vins blancs

37,5 CL

75 CL

Domaine Thibert-Miranda Mâcon-Fuissé AOC		1,750 PTS	<b>35,00 €</b>
Domaine Dauny "Les Caillottes" Bio Sancerre AOC		2,100 PTS	<b>42,00 €</b>
Domaine Delaunay « Sauvignon » Val de Loire IGP		1,250 PTS	<b>25,00 €</b>
Domaine Leclerc Menetou Salon AOC		1,900 PTS	<b>38,00 €</b>
Domaine du Colombier Chablis AOC	1,450 PTS	<b>29,00 €</b>	2,450 PTS
Infini « Viognier » Languedoc IGP		1,300 PTS	<b>26,00 €</b>
Clos des Fées « Les Sorcières » Coteaux du Roussillon AOC		2,250 PTS	<b>45,00 €</b>

## Vins rosés

50CL

75CL

37.5CL

Domaine de Figueirasse « Gris de Gris » Sable de Camargue IGP	<b>23,00 €</b>
Domaine du Lou "Terre de Loou" Coteaux du Varois AOC	<b>31,00 €</b>
Château Virant Coteaux d'Aix en Provence AOC	<b>26,00 €</b>



# Vins rouges

50 CL

75

JOA et M. Chapoutier BIO Côte du Rhône AOP	1,250 PTS	<b>25,00 €</b>		
Château Busquet Lussac-Saint-Emilion AOC	2,100 PTS	<b>42,00 €</b>		
Château d'Arricaud Graves AOC	1,800 PTS	<b>36,00 €</b>		
Château Jean Gué Lalande de Pomerol AOC	1,950 PTS	<b>39,00 €</b>		
Château Lescure Saint Emilion Grand Cru	2,750 PTS	<b>55,00 €</b>		
Château Taillefer Pomerol AOC	3,000 PTS	<b>60,00 €</b>		
Château les Ormes Sorbets Medoc Cru Bourgeois AOC	3,000 PTS	<b>60,00 €</b>		
Domaine Malidain « pinot noir l'aubrière »	1,500 PTS	<b>30,00 €</b>		
Domaine P.Lorieux « Expression »	1,250 PTS	<b>25,00 €</b>	1,600 PTS	<b>32,00 €</b>
Domaine Leclerc Menetou Salon AOC	1,900 PTS	<b>38,00 €</b>		
Domaine Pradelle Crozes Hermitage AOC	2,000 PTS	<b>40,00 €</b>		
Domaine de Thullon Morgon Charmes AOC	1,750 PTS	<b>35,00 €</b>		
Paul Aegerter Hautes Côtes de Nuits	3,500 PTS	<b>70,00 €</b>		
Infini " Duché d'Uzès " Languedoc IGP	1,300 PTS	<b>26,00 €</b>		
Le Clos des Fées « Les sorcières » Coteaux du Roussillon AOC	2,250 PTS	<b>45,00 €</b>		

---

## Château Gloria

75CL

Saint Julien AOC - 90€ (hors points Club JOA)

---

## Paul Aegerter

75CL

Hautes Côtes de Nuits - 70€ (hors points Club JOA)

---

# Côte Rôtie Bernard Burgaud

75CL

Côte du Rhône AOC - 98€ (hors points Club JOA)

## Champagnes

Champagne JOA - 75 cl	3,750 PTS	<b>75,00 €</b>
Champagne Montaudon - La coupe 10 cl	550 PTS	<b>11,00 €</b>
Champagne Montaudon - 75 cl	3,250 PTS	<b>65,00 €</b>
Champagne Pommery - 75 cl hors points club	4,750 PTS	<b>95,00 €</b>

## Apéritifs

Ricard, Pastis 2,5 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Martini rouge, blanc, Suze 5 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Poirissimo, Pom'Cherry, Pommeau 5cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Porto rouge, blanc 5 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Muscat 5 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Sangria "maison" 12 cl	275 PTS	<b>5,50 €</b>
Américano "maison" 10 cl	425 PTS	<b>8,50 €</b>
Kir Vin blanc 12 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Kir Normand 12 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Kir Royal 12 cl	550 PTS	<b>11,00 €</b>

# Bières

Bière JOA blonde ou ambrée 33 cl	300 PTS	<b>6,00 €</b>
Pression Heineken 25 cl	225 PTS	<b>4,50 €</b>
Pression Affligem 25 cl	250 PTS	<b>5,00 €</b>
Desperados 33 cl	325 PTS	<b>6,50 €</b>
Heineken 00 bouteille (sans alcool) 25 cl	300 PTS	<b>6,00 €</b>
Brasserie de l'arbre Blonde / Blanche / IPA / Ambrée	325 PTS	<b>6,50 €</b>
Bières locales du moment	325 PTS	<b>6,50 €</b>

# Spiritueux

Whisky William Lawson's 4 cl	350 PTS	<b>7,00 €</b>
Whisky Jack Daniel's 4 cl	400 PTS	<b>8,00 €</b>
Whisky Chivas 12 ans blended 4 cl	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Whisky Four Roses 4 cl	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Menthe Pastille, Get 27, Triple sec 4 cl	350 PTS	<b>7,00 €</b>
Calvados "Les Martellières" VSOP 4 cl	400 PTS	<b>8,00 €</b>
Calvados "Les Martellières" XO 4 cl	500 PTS	<b>10,00 €</b>
Cognac Hennessy VS 4 cl	500 PTS	<b>10,00 €</b>
Armagnac Jean Cavé VSOP 4 cl	550 PTS	<b>11,00 €</b>

# Cocktails avec alcool

12 cl

Le Mai Tai Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	500 PTS	<b>10,00 €</b>
La Margarita Téquila, jus de citron vert, triple sec	500 PTS	<b>10,00 €</b>
Le Gin Fizz Gin, jus de citron jaune, sucre, soda	500 PTS	<b>10,00 €</b>



# Cocktails sans alcool

12 cl

## Le Choose

Jus de Pamplemousse, Schweppes indian tonic

400 PTS

**8,00 €**

## L'after Glow

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

400 PTS

**8,00 €**

# Eaux, Jus de fruits – Sodas

## Coca Cola, Coca Cola Zéro

33 cl

250 PTS

**5,00 €**

## Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Fuzetea, Oasis

25cl

250 PTS

**5,00 €**

## Jus de fruits Granini

25 cl

250 PTS

**5,00 €**

## Diabolo

25 cl

250 PTS

**5,00 €**

## Badoit rouge, Evian

33 cl

275 PTS

**5,50 €**

## Badoit verte, Evian

100 cl

400 PTS

**8,00 €**

## Eau plate / pétillante micro-filtrée

35cl

200 PTS

**4,00 €**

## Eau plate / pétillante micro-filtrée

75cl

250 PTS

**5,00 €**

# Caféterie

## Café Lavazza super créma

125 PTS

**2,50 €**

## Thés et infusions

175 PTS

**3,50 €**

**BOX**

JOA Box

**BIO**

bio

**GF**

sans gluten

**VEGAN**

vegan

**V**

végétarien

**LOCAL**

local

**SIGNATURE**

signature chef

**MAISON**

fait maison