

## Nos Formules

# Menu du Comptoir

Du lundi au dimanche - Uniquement le midi

Plat du jour + Café	750 PTS	<b>15,00 €</b>
Entrée du moment + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	1,050 PTS	<b>21,00 €</b>
Entrée du moment + Plat du jour + Dessert du jour	1,250 PTS	<b>25,00 €</b>

# Menu à la carte

Carte disponible uniquement soir et weekend.

Entrée + Plat + Dessert	1,800 PTS	<b>36,00 €</b>
-------------------------	-----------	----------------

# Menu enfant

Plat + Dessert + 1 Boisson	750 PTS	<b>15,00 €</b>
----------------------------	---------	----------------

Nuggets de poulet ou Fish & Chips + 1 glace + 1 boisson

**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)

## La Carte

Le restaurant « bistronomique » Le Comptoir associe une cuisine de qualité, à la convivialité du bistrot. Notre Chef Alexandre vous propose des plats signature JOA.

## Les entrées

ENTRÉE

<p><b>Tataki de boeuf</b> SPÉCIALITÉ JOA BOX</p> <p>Faux filet façon tataki, sauce ponzu et légumes croquants</p>	550 PTS	<b>11,00 €</b>
<p><b>Œuf meurette</b> SPÉCIALITÉ JOA BOX</p> <p>Œuf parfait, lardons, champignons de Paris, mayonnaise au vin rouge et croûtons</p>	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<p><b>Ceviche de loup aux herbes fraîches</b> SIGNATURE</p> <p>Filet de loup, marinade fruit de la passion et herbes fraîches</p>	650 PTS	<b>13,00 €</b>
<p><b>Tatin tomates confites, chèvre et miel</b> BOX</p> <p>SIGNATURE</p> <p>Pâte feuilletée, tomates confites, chèvre, miel, pignons de pin, ail, herbes de Provence</p>	600 PTS	<b>12,00 €</b>
<p><b>Salade magret séché et gésiers</b> SIGNATURE</p> <p>MAISON</p> <p>Magret de canard séché aux 4 épices, gésiers de volaille, tomates et éclats de noisettes</p>	600 PTS	<b>12,00 €</b>

## Les plats

<p><b>Côte de veau</b> SPÉCIALITÉ JOA MAISON</p> <p>Côte de veau 200gr, sauce charcutière et paillason de pommes de terre</p>	900 PTS	<b>18,00 €</b>
<p><b>Filet de bar</b> SPÉCIALITÉ JOA BOX</p> <p>Beurre au salicorne, chou-fleur rôti, vinaigrette passion et main de bouddha</p>	900 PTS	<b>18,00 €</b>
<p><b>Saucisse aligot</b> SPÉCIALITÉ JOA</p> <p>Saucisse artisanale de cochon fermier d'auvergne IGP au génévrier avec son aligot et jus corsé</p>	1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
<p><b>Burger du Chef</b> BOX MAISON SIGNATURE</p> <p>Steak haché black angus 180gr ((ou galette veggie), raclette fumée, salade, tomates, oignons rouges, cornichon aigre-doux et sauce légère fumée</p>	900 PTS	<b>18,00 €</b>
<p><b>Ballotines de poulet à la forestière</b> SIGNATURE</p> <p>MAISON BOX</p> <p>Suprême de poulet farci aux champignons, sauce forestière</p>	950 PTS	<b>19,00 €</b>
<p><b>Chou farci façon quenelle</b> SIGNATURE MAISON</p> <p>Chou vert frisé, quenelle de brochet, safran, échalotte, sauce Nantua</p>	950 PTS	<b>19,00 €</b>
<p><b>Salade magret séché et gésiers</b> SIGNATURE</p> <p>MAISON</p> <p>Magret de canard fumé aux 4 épices, gésiers de volaille, tomates et éclats de noisettes</p>	950 PTS	<b>19,00 €</b>



# Les desserts

<b>Assiette de fromage local</b> LOCAL À composer	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Café gourmand</b> BOX MAISON Café ou thé, déclinaison des desserts à la carte	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Baba au rhum</b> SPÉCIALITÉ JOA Gâteau moelleux imbibé de rhum, crème légère et vanille	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Verrine façon Pina Colada</b> SPÉCIALITÉ JOA BOX MAISON SIGNATURE	450 PTS	<b>9,00 €</b>
Ananas et mangue rôtis, crème de coco et chocolat blanc		
<b>Tarte tatin revisitée</b> BOX MAISON SIGNATURE Palet breton, pomme rôtie, caramel au beurre salé et glace vanille	450 PTS	<b>9,00 €</b>
<b>Forêt noire du Chef (sans alcool)</b> MAISON SIGNATURE	500 PTS	<b>10,00 €</b>
Génoise nature et chocolat, gelée de cerise, chantilly, mascarpone, vanille, éclats de chocolat, cerises amarena		

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

Prix nets TTC. Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, nous faisons régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par une entreprise indépendante.

## Nos Vins & Apéritifs

### JOA Vins de cépages

	VERRE	25 CL	50 CL	75 CL
Rouge – Vin du pays d’Oc IGP – Merlot <b>SPÉCIALITÉ JOA</b>		5,00 €		19,00 €
Blanc – Vin du pays d’Oc IGP Chardonnay <b>SPÉCIALITÉ JOA</b>		5,00 €		19,00 €
Rosé – Vin du pays d’Oc IGP Grenache <b>SPÉCIALITÉ JOA</b>		5,00 €		19,00 €
Côte du Rhône BIO AOC <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> <b>BIO</b>		7,00 €		29,00 €

### Pichets

		25 CL		50 CL
Vins de Pays <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> Rouge – Blanc – Rosé	400 PTS	8,00 €	750 PTS	15,00 €

### Vins rouges

		VERRE		75 CL
Gigondas Château Monmirail			2,950 PTS	59,00 €
St Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux			1,950 PTS	39,00 €
Pinot noir Bourgogne Domaine Roux	450 PTS	9,00 €	2,800 PTS	56,00 €
Laland de Pomerol Château Jean Gué			2,450 PTS	49,00 €
Côte du Rhône – JOA Bio AOC <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> <b>BIO</b>	350 PTS	7,00 €	1,450 PTS	29,00 €
Vin JOA – Merlot IGP <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> <b>JOA</b>	250 PTS	5,00 €	950 PTS	19,00 €
Pauillac de Pédesclaux	850 PTS	17,00 €	4,750 PTS	95,00 €
St Joseph Arbois Trousseau			3,450 PTS	69,00 €
Pinot noir Pupillin Grande Réserve - élevé en fût	350 PTS	7,00 €	2,050 PTS	41,00 €
Trousseau d'Arbois			1,900 PTS	38,00 €

## Vins blancs

		VERRE		75 CL
Vin JOA – Chardonnay IGP	250 PTS	5,00 €	950 PTS	19,00 €
Infini Viognier IGP Pays d'Oc			1,450 PTS	29,00 €
Menetou-Salon Domaine Leclerc	450 PTS	9,00 €	1,950 PTS	39,00 €
<small>Domaine Leclerc - Sancerre</small>				
Mâcon Fuissé	500 PTS	10,00 €	2,450 PTS	49,00 €
<small>Thibert-Miranda</small>				
Chablis	500 PTS	10,00 €	2,450 PTS	49,00 €
<small>Domaine du Colombier</small>				
Graves			1,950 PTS	39,00 €
<small>Château Bondelle</small>				
Sauternes	600 PTS	12,00 €	3,950 PTS	79,00 €
<small>L'ouest de Lamothe</small>				
Chardonnay	350 PTS	7,00 €	1,700 PTS	34,00 €
<small>AbroisPupillin</small>				
Savagnin			2,100 PTS	42,00 €
<small>Arbois Pupillin</small>				

## Vins rosés

	VERRE	25 CL	50 CL	75 CL
JOA Rosé – Vin du pays d'Oc IGP Grenache	5,00 €			19,00 €
<small>SPÉCIALITÉ JOA</small>				
Côtes de Provence				35,00 €
<small>Château Les Vingtières</small>				
Gris de Gris	7,00 €			29,00 €
<small>Domaine de Figueirasse</small>				

## Champagnes & Crémant

		COUPE		75 CL
Crémant du Jura	350 PTS	7,00 €	1,450 PTS	29,00 €
Champagne Montaudon	600 PTS	12,00 €	3,250 PTS	65,00 €
Champagne JOA <small>SPÉCIALITÉ JOA</small>	700 PTS	14,00 €	3,750 PTS	75,00 €
Champagne Pommery	950 PTS	19,00 €	4,750 PTS	95,00 €

# Bières

25 CL

50 CL

Bière JOA <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> Artisanale blonde ou ambrée - bouteille	300 PTS	<b>6,00 €</b>		
Heineken Pression	250 PTS	<b>5,00 €</b>	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Affligem Pression	275 PTS	<b>5,50 €</b>	400 PTS	<b>8,00 €</b>

# Apéritifs

Ricard	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Pontarlier sec ou à l'ancienne	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Porto rouge, Porto blanc	300 PTS	<b>6,00 €</b>		
Martini Rosso, Bianco, Fiero	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Suze	350 PTS	<b>7,00 €</b>		
Vin jaune du Jura	450 PTS	<b>9,00 €</b>		
Macvin du Jura	300 PTS	<b>6,00 €</b>		
Kir JOA <b>SPÉCIALITÉ JOA</b>	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Kir Jura <b>LOCAL</b> Crémant et macvin	400 PTS	<b>8,00 €</b>		
Kir Royal	500 PTS	<b>10,00 €</b>		
Kir Crémant	325 PTS	<b>6,50 €</b>		

# Eaux minérales

33 CL

50 CL

1L

Evian	<b>5,00 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
Badoit	<b>5,00 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>6,50 €</b>

# Jus de fruits - Sodas

Jus de fruits Pomme, ananas, orange, pamplemousse, exotique, tomate, abricot, ACE	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Sodas Fuze Tea - Orangina - Schweppes- Coca-Cola - Fanta - Oasis - Sprite - Limonade	250 PTS	<b>5,00 €</b>		
Red Bull	300 PTS	<b>6,00 €</b>		
Heineken 0	300 PTS	<b>6,00 €</b>		
Sirop à l'eau	115 PTS	<b>2,30 €</b>		
Diabolo	150 PTS	<b>3,00 €</b>		

# Boissons chaudes

Café	125 PTS	<b>2,50 €</b>
Expresso - noisette - Allongé - Décaféiné		
Thé – Infusion	175 PTS	<b>3,50 €</b>
Capuccino	225 PTS	<b>4,50 €</b>
Double expresso	200 PTS	<b>4,00 €</b>
Grand café au lait	200 PTS	<b>4,00 €</b>
Chocolat chaud	200 PTS	<b>4,00 €</b>

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

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