

Nos Formules

Menu du Comptoir

Du lundi au dimanche - Uniquement le midi

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| Plat du jour + café | 750 PTS | 15,00 € |
| Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert <small>Entrée du moment</small> | 1,050 PTS | 21,00 € |
| Entrée + Plat du jour + Dessert <small>Entrée du moment</small> | 1,250 PTS | 25,00 € |

Menu à la carte

Composez votre menu parmi les plats à la carte

| | | |
|-------------------------|-----------|----------------|
| Entrée + Plat + Dessert | 1,800 PTS | 36,00 € |
|-------------------------|-----------|----------------|

Menu enfant

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| Plat + Dessert + 1 Boisson <small>Nuggets de poulet ou Cheeseburger + 1 glace + 1 boisson</small> | 750 PTS | 15,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|

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

La Carte

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

Les entrées

ENTRÉE

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| <p>Délice du chef RECOMMANDÉ PAR LE CHEF SIGNATURE</p> <p>MAISON</p> <p>Salade, feuilleté de chèvre chaud, saumon fumé</p> | 600 PTS | 12,00 € |
| <p>Salade César BOX</p> <p>Salade romaine, filets de poulet, parmesan, oeuf poché, sauce César</p> | 600 PTS | 12,00 € |
| <p>Salade Trendy RECOMMANDÉ PAR LE CHEF BOX SIGNATURE</p> <p>MAISON</p> <p>Mélange 3 céréales, champignons Enoki, poivrons, concombres, falafels, mangue et vinaigrette coco</p> | 600 PTS | 12,00 € |
| <p>Velouté petits pois et menthe BOX MAISON</p> <p>Petits pois, menthe focaccia, fromage frais de chèvre</p> | 450 PTS | 9,00 € |

Les plats

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <p>Burger local LOCAL</p> <p>Steak haché Charolais 180gr, salade, oignons rouges, morbier</p> | 900 PTS | 18,00 € |
| <p>Carré de porc Abotia SIGNATURE</p> <p>Carré de porc de la ferme Abotia de 250 gr, pommes de terre grenailles et sauce tomatée</p> | 1,000 PTS | 20,00 € |
| <p>Bavette JOA SPÉCIALITÉ JOA BOX</p> <p>Bavette d'Aloyau, sauce acidulée</p> | 950 PTS | 19,00 € |
| <p>Risotto végétal BOX MAISON</p> <p>Risotto aux champignons, oignons, safran et curcuma</p> | 900 PTS | 18,00 € |
| <p>Filet de sandre BOX</p> <p>Beurre citronné et ratatouille</p> | 900 PTS | 18,00 € |
| <p>Salade Trendy</p> <p>Mélange 3 céréales, champignons Enoki, poivrons, concombres, falafels, mangue et vinaigrette coco</p> | 1,000 PTS | 20,00 € |
| <p>Salade César SPÉCIALITÉ JOA</p> <p>Salade romaine, filets de poulet, parmesan, oeuf poché, sauce César</p> | 1,000 PTS | 20,00 € |
| <p>Volaille jaune MAISON</p> <p>Volaille jaune, sauce à l'estragon, sucrose, pommes grenailles</p> | 900 PTS | 18,00 € |



Les desserts

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| Assiette de fromages LOCAL | 450 PTS | 9,00 € |
| <small>compté, morbier, tomme, bleu de Gex</small> | | |
| Tarte aux fruits de saison BOX MAISON | 400 PTS | 8,00 € |
| Tarte choco-noisettes SIGNATURE MAISON | 500 PTS | 10,00 € |
| Cabosse aux fruits | 450 PTS | 9,00 € |
| Café ou thé gourmand BOX | 450 PTS | 9,00 € |
| <small>Desserts choisis par le chef</small> | | |
| Glace (prix pour une boule) BOX | 150 PTS | 3,00 € |
| <small>Vanille, fraise, chocolat, framboise, café, citron vert, pistache, rhum raisin</small> | | |

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 SPÉCIALITÉ JOA | | 5,00 € | | 19,00 € |
| Blanc – Vin du pays d’Oc IGP Chardonnay SPÉCIALITÉ JOA | | 5,00 € | | 19,00 € |
| Rosé – Vin du pays d’Oc IGP Grenache SPÉCIALITÉ JOA | | 5,00 € | | 19,00 € |
| Côte du Rhône BIO AOC SPÉCIALITÉ JOA BIO | | 7,00 € | | 29,00 € |

Pichets

| | | 25 CL | | 50 CL |
|------------------------------------------------------------|---------|---------------|---------|----------------|
| Vins de Pays SPÉCIALITÉ JOA 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 SPÉCIALITÉ JOA BIO | 350 PTS | 7,00 € | 1,450 PTS | 29,00 € |
| Vin JOA – Merlot IGP SPÉCIALITÉ JOA | 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 € |
| Infinitt 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 Vingtinères</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 SPÉCIALITÉ JOA | 300 PTS | 6,00 € | | |
| <small>Artisanale blonde ou ambrée - bouteille</small> | | | | |
| Heineken | 250 PTS | 5,00 € | 375 PTS | 7,50 € |
| <small>Pression</small> | | | | |
| Affligem | 275 PTS | 5,50 € | 400 PTS | 8,00 € |
| <small>Pression</small> | | | | |

Apéritifs

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

Eaux minérales

| | 33 CL | 50 CL | 1L |
|--------|---------------|---------------|---------------|
| Evian | 5,00 € | 5,50 € | 6,50 € |
| Badoit | 5,00 € | 5,50 € | 6,50 € |

Jus de fruits – Sodas

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

Boissons chaudes

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

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.

Nos jeudis soir

Jeudis à volonté - Uniquement le soir

Suggestion du Chef

Plat en plus de la carte actuelle - Uniquement le soir

Burger du moment

Plat du jeudi 9 mars 2023

950 PTS

19,00 €

Filet de sandre et ses petits légumes

Plat du jeudi 16 mars 2023

1,100 PTS

22,00 €

Souris d'agneau et gratin dauphinois

Plat du jeudi 25 mars 2023

1,250 PTS

25,00 €

Jeudi à volonté

Formule plat à volonté + dessert + 1 boisson

Jeudi 30 mars 2023 - Dès 19h

Carpaccio de boeuf et dessert du jour

1,200 PTS

24,00 €

BOX

JOA Box

BIO

bio

GF

sans gluten

VEGAN

vegan

V

végétarien

LOCAL

local

SIGNATURE

signature chef

MAISON

fait maison