

Nos Formules

Menu du Comptoir

Du lundi au dimanche - Uniquement le midi

Plat du jour + Café	750 PTS	15,00 €
Entrée du moment + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	1,050 PTS	21,00 €
Entrée du moment + Plat du jour + Dessert du jour	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	750 PTS	15,00 €
----------------------------	---------	----------------

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



La Carte

Le restaurant « bistrannique » 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>Gravlax de truite façon ceviche MAISON LOCAL</p> <p>SIGNATURE</p> <p>Yuzu, agrumes et pointes d'asperges</p>	650 PTS	13,00 €
<p>Tartine fraîcheur BOX</p> <p>Focaccia, avocat, légumes grillés, tomates séchées, roquette</p>	450 PTS	9,00 €
<p>Finger de tomates anciennes SIGNATURE MAISON</p> <p>LOCAL</p> <p>Tomates anciennes, fromage frais, pignons de pin et copeaux de chèvre local</p>	600 PTS	12,00 €
<p>Salade estivale BOX MAISON</p> <p>Poivrons grillés, filet de poulet, mozzarella et jeunes pousses</p>	600 PTS	12,00 €
<p>Tartare de bœuf SPÉCIALITÉ JOA</p> <p>Préparé par vos soins. 90 gr</p>	500 PTS	10,00 €

Les plats

<p>Burger local LOCAL</p> <p>Vieux morbier, steak haché 180 gr, oignons confits au vin rouge, pickles, tomate, salade, sauce du chef, frites</p>	900 PTS	18,00 €
<p>Burger végétarien LOCAL</p> <p>Vieux morbier, galette végétarienne, oignons confits au vin rouge, pickles, tomate, salade, sauce du chef, frites</p>	900 PTS	18,00 €
<p>Paleron de veau MAISON SIGNATURE</p> <p>Cuisson basse température à la tomate séchée et ses légumes</p>	1,000 PTS	20,00 €
<p>Onglet de bœuf SPÉCIALITÉ JOA BOX MAISON</p> <p>Sauce cancoillotte au vin jaune</p>	950 PTS	19,00 €
<p>Ballotines du Chef SIGNATURE MAISON BOX</p> <p>Suprême de volaille farci aux asperges et crème de chèvre et ses légumes</p>	950 PTS	19,00 €
<p>Filet de truite au vin jaune BOX</p> <p>Et ses légumes</p>	950 PTS	19,00 €
<p>Tartine fraîcheur BOX</p> <p>Focaccia, avocat, légumes grillés, tomates séchées, roquette</p>	800 PTS	16,00 €
<p>Salade estivale BOX MAISON</p> <p>Poivrons grillés, filet de poulet, mozzarella et jeunes pousses</p>	900 PTS	18,00 €
<p>Tartare de bœuf SPÉCIALITÉ JOA BOX</p> <p>Préparé par vos soins. 180 gr</p>	900 PTS	18,00 €



Les desserts

Assiette de fromage local LOCAL	450 PTS	9,00 €
À composer		
Café gourmand BOX MAISON	450 PTS	9,00 €
Café ou thé, douceurs du moment		
Tarte du Chef aux 3 agrumes SIGNATURE MAISON	500 PTS	10,00 €
Tarte déstructurée à l'orange sanguine, pamplemousse et citron et meringue maison		
Mousse légère au chocolat BOX MAISON	400 PTS	8,00 €
SIGNATURE		
Mousse au chocolat, gingembre, whisky et éclats de pralin		
Tiramisu à la fraise BOX MAISON SIGNATURE	450 PTS	9,00 €
Au poivre de Sichuan, menthe, rhum et éclats de pralin		
Millefeuille de Colombie SPÉCIALITÉ JOA MAISON	450 PTS	9,00 €
Pâte feuilletée, cacao de Colombie au poivre de Timut et poire		

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

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 Crémant et macvin	400 PTS	8,00 €		
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 Pomme, ananas, orange, pamplemousse, exotique, tomate, abricot, ACE	250 PTS	5,00 €		
Sodas Fuze Tea - Orangina - Schweppes- Coca-Cola - Fanta - Oasis - Sprite - Limonade	250 PTS	5,00 €		
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.