

## Nos Menus

### Menu Comptoir

2 Plats : Entrée + Plat / Plat + Dessert	1,195 PTS	<b>23,90 €</b>
3 Plats : Entrée + Plat + Dessert	1,495 PTS	<b>29,90 €</b>

### Menu du jour

Tous les midis, du lundi au vendredi

Plat JOA	745 PTS	<b>14,90 €</b>
2 plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert	1,045 PTS	<b>20,90 €</b>
3 plats : Entrée, Plat, Dessert	1,195 PTS	<b>23,90 €</b>

### Formule Express

Plat du jour + Café gourmand + Boisson*	895 PTS	<b>17,90 €</b>
-----------------------------------------	---------	----------------

\*Bière pression Heineken 25cl ou verre de vin JOA ou soft 33cl

### Menu KIDS

Jusqu'à 12 ans - Accompagnement frites ou légumes

Aiguillettes de colin panées ou Steak Haché	495 PTS	<b>9,90 €</b>
---------------------------------------------	---------	---------------

Dessert du jour ou une boule de 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)

## Menu Comptoir

Des recettes signées par votre chef, réalisées dans la plus pure tradition de la cuisine française avec un soupçon d'audace et beaucoup d'attention !

## Composez votre menu Comptoir

(possibilité d'inclure Entrée, Plat, Dessert du jour)

2 plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert	1,195 PTS	<b>23,90 €</b>
3 plats : Entrée, Plat, Dessert	1,495 PTS	<b>29,90 €</b>

## Les entrées

Foie gras de canard et toast de Gotchial <small>Supp 3€ dans le menu Comptoir</small>	625 PTS	<b>12,50 €</b>
Assiette de 6 huîtres	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Assiette de fruits de mer, mayonnaise maison <small>Huîtres, crevettes roses, bulots</small>	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Bouquet de crevettes roses	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Saumon façon Gravelax au sel de saint armel, crème citronnée	475 PTS	<b>9,50 €</b>
tartare de Thon aux baies de Timut	475 PTS	<b>9,50 €</b>
Salade Caesar, poulet et oeuf croustillant <small>(+5€ version XL)</small>	475 PTS	<b>9,50 €</b>

## Les plats

Nos frites et sauces sont faites maison

Cassolette de la mer aux St Jacques	875 PTS	<b>17,50 €</b>
Brochette d'onglet grillée, pommes frites maison et salade verte <b>SPÉCIALITÉ JOA</b> <small>300gr, sauce au choix</small>	875 PTS	<b>17,50 €</b>
Filet de bar grillé, risotto aux Chorizo	875 PTS	<b>17,50 €</b>
Pavé de veau rôti, écrasé de pommes de terre <small>A la tome de Rhuy</small>	875 PTS	<b>17,50 €</b>
Burger JOA à la Tome de Rhuy <b>SPÉCIALITÉ JOA</b>	875 PTS	<b>17,50 €</b>
Tartare de bœuf charolais aux couteaux	875 PTS	<b>17,50 €</b>



# Les desserts

Tous nos desserts sont fait maison

Fondant chocolat et amaretto	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Nougat glacé Speculos et noisettes	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Fontainebleau aux fruits rouges	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Far Breton et sa boule de glace	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Les fromages bretons	375 PTS	<b>7,50 €</b>
Café gourmand	525 PTS	<b>10,50 €</b>
Supp 3€ dans le menu Comptoir		

**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 &amp; Apéritifs

## JOA 20 de cépages

VERRE

75 CL

Rouge – Vin du pays d'Oc IGP  
Cabernet - Merlot

180 PTS

**3,60 €**

900 PTS

**18,00 €**Blanc – Vin du pays d'Oc IGP  
Chardonnay

180 PTS

**3,60 €**

900 PTS

**18,00 €**Rosé – Vin du pays d'Oc IGP  
Grenache

180 PTS

**3,60 €**

900 PTS

**18,00 €**

## Les Grands Crus – Vin Rouge

VERRE

75CL

Pessac Leognan

325 PTS

**6,50 €**

1,750 PTS

**35,00 €**

Saint Emilion Grand Cru

350 PTS

**7,00 €**

2,000 PTS

**40,00 €**

BIO

Vacqueyras

BIO

325 PTS

**6,50 €**

1,750 PTS

**35,00 €**

Lalande de Pomerol

325 PTS

**6,50 €**

1,750 PTS

**35,00 €**

## Les Grands Crus – Vin Blanc

VERRE

75CL

Pouilly Fuissé

325 PTS

**6,50 €**

1,750 PTS

**35,00 €**

Uby n°4 Maseng

225 PTS

**4,50 €**

1,250 PTS

**25,00 €**

Sancerre

325 PTS

**6,50 €**

1,750 PTS

**35,00 €**

## Vins rouges

	37,5 CL	50 CL	75 CL
Domaine de Figueirasse "Les Baronnets" - Sable de Camargue IGP			<b>20,00 €</b>
Domaine Malidain "Pinot Noir de l'Aubière" - Val de Loire IGP			<b>20,00 €</b>
Ad Vinam Aeternam "Infini" - Cévennes IGP			<b>21,00 €</b>
Domaine du Grand Veneur "Réserve" - Côtes du Rhône AOC			<b>21,00 €</b>
Domaine P. Lorieux - Saint Nicolas de Bourgueil AOC		<b>19,00 €</b>	<b>26,00 €</b>
Château Gravelines - Bordeaux AOC	<b>15,00 €</b>		<b>27,00 €</b>

## Vins blancs

	37,5 CL		75 CL
Uby n°3 « Colombard - Ugny Blanc » - Côtes de Gascogne IGP		950 PTS	<b>19,00 €</b>
Domaine de Figueirasse "Les Saladelles" - Sables de Camargue IGP		1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
Domaine Malidain "Sauvignon" - Val de Loire IGP		1,000 PTS	<b>20,00 €</b>
Domaine du Colombier - Chablis AOC	950 PTS	<b>19,00 €</b>	1,700 PTS <b>34,00 €</b>

## Vins rosés

	37,5 CL	50 CL	75 CL
Domaine de Figueirasse "Gris de Gris" - Sable de Camargue IGP			<b>19,00 €</b>
Château les Vingtinères - Côtes de Provence AOC		<b>19,00 €</b>	<b>26,00 €</b>
Cabernet d'Anjou "La Petite Roche"			<b>25,00 €</b>

# Champagnes

	VERRE	75 CL
Champagne JOA <b>SPÉCIALITÉ</b> JOA	2,950 PTS	<b>59,00 €</b>
Montaudon Réserve 1er	345 PTS	<b>6,90 €</b>
	1,950 PTS	<b>39,00 €</b>

# Bières

	25 CL	33 CL	50 CL
Bière JOA - bouteille <b>SPÉCIALITÉ</b> JOA		<b>4,20 €</b>	
Artisanale blonde ou ambrée			
Heineken	<b>3,80 €</b>		<b>7,00 €</b>
Pression			
Affligem	<b>4,40 €</b>		<b>8,00 €</b>
Monaco	<b>3,30 €</b>		<b>6,60 €</b>
Panaché	<b>3,30 €</b>		<b>6,60 €</b>
Heineken sans alcool - Bouteille		<b>3,20 €</b>	

# Apéritifs

Pastis	155 PTS	<b>3,10 €</b>
Kir JOA <b>SPÉCIALITÉ</b> JOA	190 PTS	<b>3,80 €</b>
Américano maison	345 PTS	<b>6,90 €</b>
Kir pétillant	245 PTS	<b>4,90 €</b>
Kir royal	355 PTS	<b>7,10 €</b>
Suze	175 PTS	<b>3,50 €</b>
Martini	195 PTS	<b>3,90 €</b>
Rosso ou Bianco		
Cidre	180 PTS	<b>3,60 €</b>

# Eaux minérales

	50 CL	1L
Evian, Badoit Rouge	195 PTS	<b>3,90 €</b>
	230 PTS	<b>4,60 €</b>

# Jus de fruits – Sodas

33 CL

Coca-Cola	165 PTS	<b>3,30 €</b>
Coca-Cola Zéro	165 PTS	<b>3,30 €</b>
Schweppes Tonic, Agrum'	165 PTS	<b>3,30 €</b>
Jus de fruits Granini Orange, Pomme, Ananas ou Exotique	165 PTS	<b>3,30 €</b>
Orangina (25cl)	165 PTS	<b>3,30 €</b>
Fuzetea (25cl)	165 PTS	<b>3,30 €</b>

# Boissons chaudes

Espresso	85 PTS	<b>1,70 €</b>
Double espresso	155 PTS	<b>3,10 €</b>
Thé – Infusion	120 PTS	<b>2,40 €</b>
Décaféiné	85 PTS	<b>1,70 €</b>
Double espresso crème	195 PTS	<b>3,90 €</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.