

Comptoir JOA

Nos fidèles fournisseurs, producteurs et éleveurs de proximité, nous permettent de réaliser une cuisine qui valorise notre région.

Nous vous les présentons :

L'emmental de la famille
Marcoux d'Andilly en Bassigny
(20km)

Les fromages de chèvre de Bernard,
Aurélie et Jocelyne Bertrant d'Andilly
en Bassigny (20km)

Le miel de Pascal Caput de
Venissey (30km)

La bière Choue de la Brasserie de Vauclair à
Giey sur Aujon (60km)

Les vins blancs, rouges et rosés de
Coiffy de Florence Pelletier (7km)

Le pictogramme  vous permet de les visualiser sur notre carte.

Les informations concernant les produits allergènes sont consultables à l'accueil du Casino.

Les entrées

Tartelette au Saulxures blanc et sa salade



8,50€ - 425 points

Terrine de sanglier à l'ancienne

8,00€ - 400 points

Vol au vent d'escargots au vin de Coiffy



13,00€ - 750 points

Velouté Dubarry

7,00€ - 350 points

LES SALADES

Salade Haut-Marnaise



Salade, carottes, lardons, pommes de terre rissolées, toast de Langres

Petite : 8,50€ - 425 points

Salade Gourmande

Salade, concombre, croutons, magret de canard fumé, gésiers

Grande : 15,00€ - 750 points

Les Planches

La fondue

Planche Charcut'

*Pâté de sanglier maison,
assortiment de
charcuteries*

Petite : 11€ - 550 points
1 pers.

Planche Charcut' et From'ton

*Pâté de sanglier maison,
assortiment de charcuteries,
assortiment de fromages des
familles Bertrant et Marcoux*

Grande: 20,50€ - 1025 points
2 pers.



**Fondue en croûte de
pain au Mont d'Or et
huile de truffe**
*Charcuterie et salade
verte*

20,50€ - 1025 points

Les Burgers

Burger Bistrot

*Pain burger, steak haché, tomate, oignon
rouge, bacon, sauce blanche, Emmental de la
famille Marcoux*



**16,00€
800 points**

Burger Terroir

*Pain burger, steak haché, tomate, salade,
oignon rouge, bacon, sauce blanche, Langres*



**16,00€
800 points**



La Spécialité du Chef

Langriflette

Salade verte

18,00€ - 900 points

Nos burgers sont accompagnés de frites

Les poissons

Nos poissons sont accompagnés de quinoa et purée de carottes.

Filet de truite
Sauce aux crevettes



19,00€ - 950 points

Pavé de saumon à la
plancha

*Sauce soja, sésame et
citron vert*

**17,50€
875 points**

*Nos viandes sont accompagnées
de frites ou de pomme de terre
gratinée à l'emmental et purée de
carottes.*

Faux-filet

*Sauce au choix : cidre, madère,
béarnaise, ou bleu d'Auvergne*

18,50€ - 925 points

Jambon grillé, sauce madère

16,00€ - 800 points

Aiguillette de canard, sauce au cidre

19,00€ - 950 points

Les viandes

Menu Bistrot :

25,00€ - 1250 points
ou 26,00€ avec 2 euros de ticket de jeu

Tartelette au Saules blancs



Ou

Potage Dubarry

Ou

Terrine de sanglier à l'ancienne

Grande salade Haut-Marnaise

Ou

Jambon grillé

Sauce mère

Ou

Pavé de saumon à la plancha

Sauce soja, sésame et citron vert

Trilogie de fromages des voisins



Ou

Coupe glacée 2 boules

Ou

Madeleine gourmande au miel

Boissons non comprises

Menu du jour :

Servi midi et soir les lundis, mercredis, jeudis et vendredis

(hors jours fériés, dans la limite des stocks disponibles)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert :

14,00€ - 700 points

Entrée + Plat + Dessert :

18,00€ - 900 points

Menu P'TIT Gourmet :

8,50€ - 425 points

(jusqu'à 12 ans)

Petit Burger ou Poisson Pané
Accompagné de frites

Coupe glacée 2 boules ou Glace Smarties

1 boisson incluse 20cl

(jus de fruits, peps, sirop, diabolo ou Ice-Tea)

Les fromages & desserts

Trilogie de fromages des voisins
des familles Bertrant et Marcoux



7,50€ - 375 points

Madeleine gourmande au miel

7,00€ - 350 points

Crème brûlée à la clémentine maison

7,50€ - 375 points

Moelleux au chocolat *crème anglaise maison (servi froid)*

8,00€ - 400 points

Tarte amandine à l'ananas

7,00€ - 350 points

Griottes au Grand Marnier *boule de glace cerise*

7,50€ - 375 points

Coupe glacée (parfum au choix)

1 boule 3,00€ - 150 points

2 boules 5,50€ - 275 points

3 boules 7,50€ - 375 points