



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupepétranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

CARTE DU RESTAURANT

Bienvenue au restaurant l'Ycaste du casino

Dans un décor cosy et contemporain, vous passerez sans aucun doute un moment délicieux au restaurant l'Ycaste ou sur sa terrasse au bord de l'eau. En cuisine, le Chef et sa brigade s'attachent à vous proposer des menus et une carte de mets variés et originaux, tout en équilibre et en délicatesse, alliant cuisine du terroir et produits régionaux qui évoluent au rythme des saisons. Formules rapides pour le midi, apéritifs, formules Brunch, ou menus de fête. L'Ycaste, c'est aussi une carte de fruits de mer tout au long de l'année. Une farandole de plaisirs à déguster en toute liberté ! Le restaurant est une adresse idéale pour les clients de l'Hôtel des Sources, tous les dîners d'affaires, commerciaux, en famille ou encore en amoureux.

Nos fruits de mer

- L'assiette Découverte 16,20 €
Crevettes grises, 1 langoustine, crevettes roses, 3 huîtres Fines de Claires n°3
- Notre plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 39,50 €
Bulots (120 g), crevettes grises (60 g), crevettes roses (120 g), bigorneaux (80 g), 5 huîtres Fines de Claires n°3, 2 langoustines et 1 homard (environ 300 gr)

Tous les mardis : 1 plateau de fruits de mer acheté = 1 offert !
Dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable. Valable hors St Valentin, veille & jours fériés.

Nos entrées



**Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)*

- La terrine de caille aux raisins 6,20 €
- *La sphère de saumon fumé et de lentille Beluga, crème de chèvre 11,10 €
- *La gratinée à l'oignon et ses croutons 6,80 €
- *Les 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé 8,80 €
- *Le foie gras de canard 16,20 €
- Les 6 huîtres Fines de Claires Oléron n°3 accompagnées de leurs échalotes & citron 14,50 €
- *L'œuf poché à la bourguignonne 6,40 €
- La salade de gésiers confits 7,00 €

**Pour accompagner votre Apéritif,
pensez à notre Ardoise Gourmande 10,30 €**
½ tranche de foie gras + ½ tranche de terrine de caille aux raisins + ½ tranche de saumon fumé



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

Nos poissons



**Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)*

- *Les noix de Saint Jacques au caramel d'orange, écrasée de pommes de terre aux senteurs de homard 18,50 €
- *Le pavé de morue, velouté de patate douce 13,80 €
- *Le dos de saumonette et son fenouil confit au miel, crème de curry 12,50 €

Nos burger & grande salade



**Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)*

- *Le Cheese Burger 14,50 €
Steak haché de bœuf **Charolais** (180 gr), salade, tomate, Cheddar, confit d'oignons
- *La salade façon Périgourdine 15,90 €
Gésiers confits, magret de canard fumé, ½ tranche de foie gras, croutons, salade et tomates
- *Le Risotto de Saint Jacques et crevettes roses 16,00 €

Nos viandes



**Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)*

- *La bavette **Charolaise** (environ 200 g), frites et salade 15,50 €
 - *Le boudin noir, tatin d'oignons et pomme fruits 12,90 €
 - *Le tartare de bœuf **Charolais** (180 g) à votre choix : 14,00 €
non préparé, préparé ou poêlé
 - *La noix de joue de porc à la vigneronne, écrasé de pomme de terre aux champignons persillés 14,70 €
 - *Le filet de bœuf **Charolais** (200 g) sauce au poivre, frites et salade 24,50 €
 - *La volaille en cordon bleu, pont neuf de patate douce 13,30 €
 - *Le filet de canard flambé durant la cuisson à la mandarine, poêlée de crosnes et mini poireaux 14,50 €
- *Supplément frites, légumes, salade 2,00 €

La viande de bœuf que nous servons est de race Charolaise, née, élevée et abattue en France. Produite et commercialisée par la Société SICABA à Bourbon l'Archambault dans l'Allier, notre fournisseur de bœuf, veau et agneau.



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

Nos fromages

- Le chariot de fromages 6,70 €
- Le fromage blanc à votre goût (herbes, nature, sucre ou fruits rouges) 4,50 €

Nos desserts



**Fait Maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)*

- La gourmandise café ou thé (mini crème brûlée, mini tiramisu et mini surprise du Chef) 7,40 €
- *Les profiteroles, glace vanille et chocolat chaud 7,10 €
- *La crème caramel 5,60 €
- Le Saint-Honoré revisité 6,30 €
- Le moelleux chocolat et sa crème anglaise 6,10 €
- *Le Tiramisu traditionnel 5,80 €

Nos coupes de glace

- La dame blanche 6,10 €
- Le chocolat ou café liégeois 6,10 €
- La coupe de 1 boule au choix 4,60 €
- La coupe de 2 boules au choix 5,60 €
- La coupe colonel (sorbet citron, Vodka) 8,50 €
- La coupe poire Williams (sorbet poire, eau de vie de poire Williams) 8,50 €

Nos douceurs

- L'Irish Coffee 8,50 €
- Le French Coffee 8,50 €
- Le café Calva 8,50 €



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

Nos menus

Menu Express

13.70€ (Entrée, Plat, Dessert et Café)

12.20€ (Entrée, Plat et Café)

12.20€ (Plat, Dessert et Café)

(Du lundi au vendredi inclus, uniquement le midi,
hors jours fériés)

Entrées

La terrine de Caille aux raisins
Ou
L'Entrée du Jour

Plats

Le Plat du Jour
Ou
Dos de Saumonette fenouil confit au miel,
crème de curry

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection
(Sup. de 3.50 €)

Desserts

La Crème Caramel Maison
Ou
Le Dessert du Jour

Boisson

Le Café

Le Menu des Sources

23.90€

Entrées

La terrine de Caille aux raisins
Ou
La gratinée à l'oignon et ses croutons
Ou
L'œuf poché à la bourguignonne

Plats

La Volaille en cordon Bleu,
pont neuf de patate douce
Ou
Le Boudin noir,
tatin d'oignons et pomme fruits
Ou
Le Pavé de morue,
velouté de Patate douce

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection
(Sup. de 3.50 €)

Desserts

Le Moelleux chocolat & sa crème anglaise
Ou
La Crème Caramel Maison
Ou
Le Tiramisu traditionnel

Menu « Lou »

Pas pour les Grands (jusqu'à 12 ans)

Le Steak Haché ou le dos de saumonette,

Une Boisson : Jus de fruits, Diabolo, Limonade, Pepsi, Orangina...

Une Glace : 2 boules au choix avec ou sans chantilly



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

Menu « L'Allée des Soupirs » 29.50€

Entrées

La sphère de Saumon Fumé et de lentille Beluga, crème de chèvre « fait Maison »

Ou

Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé « fait Maison »

Ou

La gratinée à l'oignon et ses croutons « fait Maison »

Ou

Le Foie Gras de Canard « fait Maison » & ses toasts

Ou

L'œuf poché à la bourguignonne « fait Maison »

Ou

La salade de Gésiers confits

Plats

La Noix de Joue de porc à la vigneronne, écrasé de pomme de terre aux champignons

Ou

Les Noix de Saint Jacques au caramel d'orange, écrasée de pdt aux senteurs de homard

Ou

La Volaille en cordon Bleu, pont neuf de patate douce

Ou

Le Boudin noir, tatin d'oignons et pomme fruits

Ou

Le pavé de morue, velouté de pomme de terre douce

Ou

Le Filet de Canard flambé durant la cuisson à la mandarine,
poêlée de crosnes & mini poireaux

Fromage

L'Assiette de Fromages selon notre sélection (Sup. de 3.50 €)

Desserts

Le St Honoré Revisité

Ou

Les Profiteroles Maison, glace vanille & chocolat chaud

Ou

Le Moelleux chocolat & sa crème anglaise

Ou

La Crème caramel Maison

Ou

Le Tiramisu traditionnel Maison



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupetranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

CARTE DES VINS

Nos vins blancs

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	Muscadet Sèvres & Maine sur Lie Les Donelières AOP accompagne les fruits de mer et poissons en sauce ainsi que les fromages de chèvre	18.00 €		12.80 €	
	Pouilly Fumé, Domaine Redde « le petit fumé AOC	39.50 €			6.90€
	Sancerre Joseph Mellot ASC accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés. Présente un bon équilibre avec gras & persistance	38.50 €		27.50 €	6.90€
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC vin léger exprimant des notes minérales & fruitées				4.50 €
Bourgogne	Bourgogne Aligoté, Domaine Roux AOC accompagne les charcuteries, escargots, produits de la mer cuisinés et entrées. Vin minéral & fruité.	29.50 €		18.50 €	
	Mâcon-Fuissé Domaine Thibert Miranda AMFP accompagne les charcuteries, escargots, produits de la mer cuisinés et entrées. Vin minéral & fruité.	29.00 €			
Moelleux	Château Gravelines « 1° Côtes de Bordeaux Moelleux » AOC	26.50 €			5.00 €

Nos vins rosés

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	Sancerre Joseph Mellot, ASC vin plaisant en fraîcheur & finesse aromatique. Accompagne les viandes blanches, charcuteries et plats sucrés-salés.	38.50 €		27.50 €	6.90 €
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation.	23.70 €		15.90 €	
Provence	Coteaux d'Aix Château Pigoulet « Soleil d'Enfer » AOC	23.50 €		19.80 €	
	Château de Berne, Côte de Provence, AOC des notes fruitées et fruits blancs (pêche de vigne). En bouche, suave fruitée et très longue.	29.90 €	21.50€		
Languedoc	Corbières, Château de Lastours AOC	25.90 €			

Nos vins rouges

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	Sancerre Joseph Mellot, ASC accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés. Présente un bon équilibre avec gras & persistance	38.50 €		27.50 €	6.90€
	Bourgueil Domaine des Marquises, ABC vin tres gourmand floral, bouche souple et légère, nez très fruité,	25.50 €			
	Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation.	27.00 €		16.90 €	4.50 €
Bourgogne	Hautes Côtes de Beaune, Domaine Denius Carré vin friand fruité mais avec présence de tanins. Accompagne gibiers, viandes rouges, fromages affinés.	46.00 €			
	Coteaux Bourguignons Maison Denis Carré «La Perrière» AOC	30.50 €			
Bordelais	Lussac Saint Emilion, Château Busquet, ALSEC Tanique sans être agressif & agréable à boire par son caractère fruité.	40.50 €		26.00 €	
Côte du Rhône	Domaine Brotte-La Gravelière La bouche est grenue, dynamique, enrobée et gourmande. Accompagne les volailles en sauce, ris de veau.	18.30 €		11.70 €	

Nos carafes de vins

		25cl	50cl
	Domaine de Preignes le Neuf – Chardonnay – Vin de Pays d'Oc – Cave de Durfort – IGP Cévennes – Rouge et Rosé	4.40	8.80€



CARTES - Hiver 2017 - 2018

RESTAURANT L'YCASTE
Avenue de Paris
58320 Pougues-les-Eaux
Tél. : 03.86.90.17.00
infopou@groupefranchant.com

La Semaine :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30
Le Week-End :
12H - 14H15 et 19H15 - 22H30

BOISSONS & APERITIFS

Les Champagnes & Pétillants

Gael Poinot Brut Blanc de Noir	
Gael Poinot Brut Rosé	
Moët & Chandon Brut Impérial	
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	

La Bouteille

57.00€
61.00€
77.00€
82.00€

La Coupe

8.50€
10.10€

Les Apéritifs

Ricard	(2 cl)	4.00€
Pastis	(2 cl)	4.00€
Martini	(4 cl)	4.20€
Campari	(4 cl)	4.20€
Malibu	(4 cl)	6.20€
Soho	(4 cl)	6.20€
Kir Vin Blanc		4.00€

Porto	(6 cl)	4.20€
Gin Gordon's ou Beefeater	(4 cl)	5.20€
Gin Bombay Saphir	(4 cl)	7.20€
Vodka	(4 cl)	5.20€
Rhum Baccardi	(4 cl)	5.20€
Tequila	(4 cl)	5.20€
Kir Royal		9.00€

Les Whiskys (4 cl)

Clan Campbell	5.60€
J&B	5.90€
Bourbon Four Roses	6.00€
Chivas Regal 12 ans	8.70€
Jameson	6.20€

Four Roses	7.20€
Aberlour	9.70€
Jack Daniels	7.20€
Chivas Regal 18 ans	9.70€

Supplément Jus de Fruits ou Soda 1.10€

Les Sodas et Jus de Fruits (25 cl) 3.00€

Schweppes, Schweppes Agrumes', Orangina, Diabolo,
Pamplemousse, Ananas, Abricot, Tomate, Poire, Fraise, Pomme, Orange

Le Coca Cola (33 cl) 3.30€

Le Coca Cola Light (33 cl) 3.30€

Les Bières

Heineken Pression 25 cl	3.30€	Affligem Pression 25 cl	3.80€
-------------------------	-------	-------------------------	-------

Les Eaux

	100cl	50cl	25cl
Vittel	4.50€	3.50€	2.70€
San Pellegrino	4.50€	3.50€	

Les Liqueurs & Digestifs (4 cl)

Cointreau	6.30€	Bailey's	6.30€
Get 27 ou 31	6.30€	Marie Brizard	6.30€
Mirabelle	7.30€	Cognac Bisquit VSOP	7.30€
Calvados Busnel	7.30€	Armagnac	7.30€
Grand Marnier	7.30€	Poire Grande Reserve	7.30€

Les Boissons Chaudes

Le Café	1.90 €	Le Café Crème	1.95€
Le Déca	1.90 €	Le Déca Crème	2.10€
Le Thé & Infusion	3.20€		

Pour accompagner votre Apéritif,
pensez à notre Ardoise Gourmande

10,30 €

½ tranche de foie gras + ½ tranche de terrine de caille aux raisins + ½ tranche de saumon fumé