



## CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

# 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 2-3-10-12-14 16,20 €  
Crevettes grises, 1 langoustine, crevettes roses, 3 huîtres Fines de Claires n°3
- Notre plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 12-10-3-1 39,90 €  
Bulots (120 g), crevettes grises (50 g), crevettes roses (140 g), bigorneaux (50 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 campagne au porc de Montagne, confit d'oignons 1-3-7-10-12 6,20 €
- \*Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan 7-10-12 8,20 €
- \*Le taboulé d'orge perlé aux raisins, œuf en gelée 1-3-9-10-12 6,00 €
- Le saumon fumé et ses toasts 1-4-10-12 13,10 €
- \*Pour les gourmets : la tranche de foie gras de canard maison et ses toasts 1 12,50 €
- \*Pour les gourmands : les 2 tranches de foie gras de canard maison et leurs toasts 1 19,90 €
- Les 6 huîtres Fines de Claires Oléron n°3 accompagnées de leurs échalotes & citron 14,60 €  
2-12-1
- \*La salade de St Marcellin pané au sésame 1-7-10-11-12 7,00 €
- \*Le tartare de saumon à la pêche, chantilly de lait de coco 4-7 8,00 €

**Pour accompagner votre Apéritif,  
pensez à notre Ardoise Gourmande**

**10,80 €**

½ tranche de foie gras + ½ tranche de terrine de campagne + ½ tranche de saumon fumé 1-4



## CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

## Nos poissons

---



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

- \*Le filet de dorade, barigoule de fenouil et crème de pesto 4-7-9 16,50€
- \*Le dos de colin pané au chorizo, fondu de carottes et courgettes 1-4-7-9 12,50 €
- \*Les moules marinière 14.2.9 15,00€
- \*Les moules à la crème 14.2.7.9 16,00€
- \*Les moules au Roquefort 14.2.7.9 16,20€

## Notre burger & grande salade

---



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

- \*Le Cheese Burger 1-7-11 14,50 €  
Steak haché de bœuf **Charolais** (180 gr), salade, tomate, Cheddar, confit d'oignons
- \*La tartine végétarienne 1-7-10-12- 12,60€  
Tartine de pain au pesto, radis, tomates cerise confite, concombres, salade, poivron grillé
- \*La grande salade de St Marcellin pané au sésame, jambon Serrano 1-7-10-11-12 14,50 €

## Nos viandes

---



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

- \*La bavette **Charolaise** (environ 200 g), frites et salade 1-7-9-10-12 15,50 €
  - \*Le foie de veau déglacé au vinaigre de framboise 1-7-9-12 13,20 €
  - \*Le tartare de bœuf **Charolais** (180 g) à votre choix : 10-12 14,00 €  
**non préparé, préparé ou poêlé**  
3 3-1-6 3-1-6
  - \*La brochette de dinde marinée, poêlée ratatouille 1-7-9- 12,90€
  - \*Le filet de bœuf **Charolais** (200 g) crème de roquefort, frites salade 1-7-9-10-12 24,50 €
  - \*Les médaillons d'agneau, fian provençale au parmesan 1-7-9 15,50 €
  - \*Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, frites et salade 7-10-12 15,00 €
- \*Supplément frites, légumes, salade 2,00 €

*La bavette et le filet 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.*



## CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

## Nos fromages

---

- Le chariot de fromages 7 6,70 €
- Le fromage blanc à votre goût (herbes, nature, sucre ou fruits rouges) 7 4,50 €

## Nos desserts

---



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

- \*La gourmandise café ou thé 3-7 (salade de fruits frais, mini crème brûlée, riz au lait verrine) 7,40 €
- \*Les profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud 1-3-6-7 7,10 €
- \*La crème caramel et sa tuile aux amandes 3-7-8 5,60 €
- \*La coupe de fraise au coulis de fruits rouge, crème chantilly 7 5,50 €
- \*Le moelleux chocolat et sa crème anglaise 1-3-6-7 6,10 €
- \*La salade de fruits frais maison 5,90 €
- \*La tartelette tatin au mascarpone, coulis caramel beurre salé 1-3-7 6,00 €

## Nos coupes de glace 3-7-8

---

- 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 – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

## 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

Le taboulé d'orge perlé aux raisins,  
œuf en gelée

Ou

L'Entrée du Jour

#### Plats

Le Plat du Jour

Ou

Dos de colin pané au chorizo,  
fondu de carottes et courgettes

#### 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 campagne  
au porc de Montagne

Ou

Le taboulé d'orge perlé aux raisins,  
œuf en gelée

Ou

La salade de St Marcellin pané

#### Plats

La brochette de dinde marinée,  
poêlée ratatouille

Ou

Le Dos de colin pané au chorizo,  
fondu de carottes et courgettes

Ou

Le foie de veau  
déglacé au vinaigre de framboise

#### Fromage

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

#### Desserts

La tartelette tatin au mascarpone

Ou

La Crème Caramel Maison

Ou

La salade fruits frais maison

Ou

Le moelleux au chocolat

### Menu « Lou »

Pas pour les Grands (jusqu'à 12 ans)

Le Steak Haché ou le dos de colin,

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

Une Glace : 2 boules au choix avec ou sans chantilly



## CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End:  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

### Menu « L'Allée des Soupirs » 29.50€

#### Entrées

- Le saumon fumé et ses toasts  
Ou  
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan  
Ou  
Le taboulé d'orge perlé aux raisins, œuf en gelée  
Ou  
Le Foie Gras de Canard « fait Maison » & ses toasts  
Ou  
Le tartare de saumon à la pêche, chantilly de lait de coco  
Ou  
La terrine de campagne au porc de Montagne  
  
Ou  
La salade de St Marcellin pané au sésame noir

#### Plats

- Le foie de veau déglacé au vinaigre de framboise  
Ou  
Le filet de dorade, barigoule de fenouil et crème de pesto  
Ou  
La brochette de dinde marinée, poêlée ratatouille  
Ou  
Le Dos de colin pané au chorizo, fondu de carottes et courgettes  
Ou  
Les médaillons d'agneau, tian provençale au parmesan  
Ou  
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, frites et salade

#### Fromage

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

#### Desserts

- La coupe de fraise au coulis de fruits rouge, crème chantilly  
Ou  
Les Profiteroles Maison, glace vanille & chocolat chaud  
Ou  
Le Moelleux chocolat & sa crème anglaise  
Ou  
La salade de fruits frais maison  
Ou  
La tartelette tatin au mascarpone, coulis caramel beurre salé  
Ou  
La crème caramel et sa tuile aux amandes



CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

## CARTE DES VINS

### Nos vins blancs

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	<b>Muscadet Sèvres &amp; Maine sur Lie Les Donelières AOP</b> accompagne les fruits de mer et poissons en sauce ainsi que les fromages de chèvre	18.00 €		12.80 €	
	<b>Pouilly Fumé, Domaine Moreux AOC</b>	39.50 €			6.90€
	<b>Sancerre Joseph Mellot ASC</b> accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés.	38.50 €		27.50 €	6.90€
	<b>Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC</b> vin léger exprimant des notes minérales & fruitées	27.00€		16.90€	4.50 €
Bourgogne	<b>Bourgogne Aligoté, Domaine Roux AOC</b> accompagne les charcuteries, escargots, produits de la mer cuisinés et entrées. Vin minéral & fruité.	29.50 €		18.50 €	
	<b>Macon-Fuissé Domaine Thibert Miranda AMFP</b> accompagne les charcuteries, escargots, produits de la mer cuisinés et entrées. Vin minéral & fruité.	29.00 €			
Moelleux	<b>Château Gravelines « 1° Côtes de Bordeaux Moelleux » AOC</b>	26.50 €			5.00 €

### Nos vins rosés

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	<b>Sancerre Joseph Mellot, ASC</b> vin plaisant en fraîcheur & finesse aromatique. Accompagne les viandes blanches, charcuteries et plats sucrés-salés.	38.50 €		27.50 €	6.90 €
	<b>Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC</b> vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation.	23.70 €		15.90 €	
Provence	<b>Coteaux d'Aix Château Pigoudet « Soleil d'Enfer » AOC</b>	23.50 €		1	
	<b>Château des Vingtières, Côte de Provence, AOC</b> des notes fruitées et fruits blancs (pêche de vigne). En bouche, suave fruitée et très longue.	21.50 €	15.20€		
Languedoc	<b>Corbières, Château de Lastours AOC</b>	25.90 €			

### Nos vins rouges

		75cl	50cl	37.5cl	Verre
Loire	<b>Sancerre Joseph Mellot, ASC</b> accompagne chèvres, poissons, coquillages et crustacés. Présente un bon équilibre avec gras & persistance	38.50 €		27.50 €	6.90€
	<b>Bourgueil Domaine des Marquises, ABC</b>	25.50 €			
	<b>Coteaux du Giennois, Hubert Veneau, ACGC</b> vin fin et fruité. Bien représentatif de son appellation.	27.00 €		16.90 €	4.50 €
Bourgogne	<b>Hautes Côtes de Beaune, Domaine Denis Carré</b> vin friand fruité mais avec présence de tanins. Accompagne gibiers, viandes rouges, fromages affinés.	46.00 €			
Bordelais	<b>Coteaux Bourguignons Maison Carré «La Perrière» AOC</b>	30.50 €			
	<b>Lussac Saint Emilion, Château Busquet, ALSEC</b> Tanique sans être agressif & agréable à boire par son caractère fruité.	40.50 €		26.00 €	
Côte du Rhône	<b>Domaine Brotte-La Grivelière</b> La bouche est grenue, dynamique, enrobée et gourmande. Accompagne les volailles en sauce, ris de veau.	19.00 €		12.00 €	

### Nos carafes de vins

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



## CARTES – Été 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 19H30 – 23H00  
Le Week-End :  
12H – 14H15 ET 19H30 – 00H00

### 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€  
Kir Royal 9.00€

Porto (6 cl) 4.20€  
Gin Gordon's ou Beefeater (4 cl) 5.20€  
Vodka (4 cl) 5.20€  
Rhum Bacardi (4 cl) 5.20€  
Tequila (4cl) 5.20€

#### 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, Tomato, 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

Vittel 100cl 4.50€  
San Pellegrino 4.50€

50cl 3.50€  
25cl 2.70€  
3.50€

#### Les Liqueurs & Digestifs (4 cl)

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

#### Les Boissons Chaudes

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

Pour accompagner votre Apéritif,  
pensez à notre Ardoise Gourmande

10,80 €

½ tranche de foie gras + ½ tranche de rilette de dinde confite + ½ tranche de saumon fumé