

La Sélection du Sommelier

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE (12 cl)

[VINS BLANCS MOELLEUX / SWEET WHITE WINES]

- Tariquet, 1^{ère} Grives, Côtes de Gascogne (VDP).....5,50 €

[VINS BLANCS / WHITE WINES]

- Viognier blanc (IGP AOC).....3,00 €

- Chardonnay Fortant, (IGP OC).....6,00 €

- Prosecco7,00 €

[VINS ROSÉS / ROSE WINES]

- Cinsault (IGP AOC).....3,00 €

- Moment de plaisir5,00 €

- Rose et Blanche - Beaujolais (AOC)6,00 €

[VINS ROUGES / RED WINES]

- Syrah (IGP AOC)3,00 €

- Cuvée Renaissance, Beaujolais Village (AOC)5,00 €

- Château de Barbe, Côte de Bourg6,00 €

- Malbec Fortant (IGP OC).....6,00 €

- Gamay - Rouge et Claire - Beaujolais (AOC)6,00 €

[CHAMPAGNE] (10 cl)

- Champagne Jacquart Brut11,00 €

- Champagne Jacquart Rosé.....15,00 €

VINS EN POT / POT OF WINE (25 cl) (50 cl)

[VIN BLANC, ROSÉ, ROUGE / WHITE, ROSE, RED WINE] 5,50 € ..9,50 €

VINS EN BOUTEILLE / BOTTLES (37,5 cl) (75 cl)

[VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE]

- Tariquet, 1^{ère} Grives, Côtes de Gascogne (VDP).....29,00 €

[VINS BLANCS / WHITE WINES]

- Roussette Pequette17,00 €

- Chardonnay Fortant (IGP OC).....31,00 €

- Prosecco31,00 €

[VIN ROSÉ / ROSE WINE]

- Moment de plaisir16,00 € ..22,00 €

- Rose et Blanche - Beaujolais (AOC)27,00 €

[VINS ROUGES / RED WINES]

- Cuvée Renaissance, Beaujolais Village (AOC)26,00 €

- Gamay - Rouge et Claire - Beaujolais (AOC).....31,00 €

- Malbec Fortant (IGP OC).....31,00 €

- Château de Barbe, Côte de Bourg(50 cl) 26,00 € ..36,00 €

CHAMPAGNE

- Champagne Jacquart Brut.....69,00 €

- Champagne Jacquart Rosé.....84,00 €

**UNE CARTE DE COCKTAILS EST À VOTRE DISPOSITION
A COCKTAIL MENU IS AT YOUR DISPOSAL**

Prix nets en euros / Net prices in euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly.

NOTRE CARTE DANS VOTRE LANGUE
OUR MENU IN YOUR LANGUAGE.



POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE



DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

Prix nets en euros.

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Net prices in euros.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant. Home-made dishes are prepared on site from raw products.

www.domainedivonne.com

Conception DDD - 27.02.2018

LE MAGIC BRASSERIE

7/7 de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 0h00
(1h00 le samedi)
Daily from noon to 2:30 pm
and from 7:00 pm to 0:00 am
(1:00 am on saturday)

CASINO
MARTOUCHE
Divonne

Les Entrées

Velouté de carottes
et crème double de gruyère
*Velvety carrot soup
with Gruyère thick fresh cream*

10,00 €

Canard des Dombes en rilette fine,
pain toasté et salade verte
*Dombes duck rilette
with toasted bread and green salad*

12,00 €

Salade Caesar, filet de volaille grillé
Caesar salad with grilled fillet of poultry

14,00 €

Assiette de saumon fumé et ses toasts
Smoked salmon with toasts

15,00 €

Plat végétarien

Ravioles de truffes et champignons
de chez Bruno en bouillon et ricotta
*Truffle and mushroom ravioles from Bruno's
in a broth with ricotta*

19,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros

Les Plats

Magic Burger, frites
pain brioché "maison", fromage,
salade, oignons
*Magic Burger with French fries.
home-made brioche bread, cheese,
salad, onions*

19,00 €

Piccata de veau, parmesan,
sauce napolitaine et spaghetti
*Veal piccata with parmesan,
Napolitan sauce and spaghetti*

22,00 €

Tartare de bœuf "Montbéliard"
coupé par nos soins, toast et frites
*Hand-cut Montbéliard steak tartare,
toast and French fries*

23,00 €

Entrecôte Angus, beurre "maison",
légumes de saison et frites
*Angus beef entrecôte with home-made butter,
seasonal vegetables and French fries*

28,00 €

Filet de daurade grillé sur peau,
riz aux petits légumes
et marinade provençale
*Fillet of gilt-head bream grilled on skin,
rice with small vegetables
and Provence-style marinade*

21,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros

Le Plat du jour

Plat du jour
Dish of the day

13,90 € (*)

(*) Boisson incluse :

1 verre de vin (12cl) ou 1 eau minérale (33cl)
ou 1 Coca-Cola ou 1 bière pression Heineken (25cl)
*Including : 1 glass of wine (12cl) or 1 mineral water (33cl)
or 1 Coca-Cola (33cl) or 1 draft beer Heineken (25cl)*

Les Desserts

Dessert du jour
Dessert of the day

5,00 €

Tarte du jour
Tart of the day

4,50 €

Traditionnelle crème brûlée
Traditional creme brulée

7,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros