

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 €

- Prosecco 7,00 €

[VINS ROSÉS / ROSE WINES]

- Cinsault (IGP AOC)..... 3,00 €

- Moment de plaisir 5,00 €

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

[VINS ROUGES / RED WINES]

- Syrah (IGP AOC) 3,00 €

- Château de Barbe, Côte de Bourg 6,00 €

- Malbec Fortant (IGP OC)..... 6,00 €

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

[CHAMPAGNE] (10 cl)

- Champagne Jacquart Brut.....11,00 €

- 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]

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

- Prosecco 31,00 €

[VIN ROSÉ / ROSE WINE]

- Moment de plaisir 16,00 € . 22,00 €

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

[VINS ROUGES / RED WINES]

- Gamay Quinctius- 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.

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 - 03.2019

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)

MENU IN YOUR LANGUAGE

e-RestaurantNFC

Le Magic



www.e-OfficeNFC.com

CASINO
MARTOUCHE
Divonne

Les Entrées

Assiette de saumon fumé, toasts et salade aux échalotes

*Smoked salmon with toasts,
small salad with shallots*

15,00 €

Salade Caesar, sot l'y laisse croustillants et croûtons au beurre

*Caesar salad, crisp chicken oysters
and buttered croutons*

15,00 €

Feuilleté aux champignons de saison et asperges vertes

*Puff pastry with seasonal mushrooms
and green asparagus*

16,00 €

Foie gras au naturel, brioche, poire pochée aux épices

*Plain foie gras, brioche,
pear poached with spices*

19,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros

Les Plats

Magic Burger de bœuf (180g) et frites (fromage, salade, oignons)

*Magic beef burger (180g) with fries,
(cheese, salad, onions)*

19,00 €

Penne aux crevettes et poireaux au paprika

Penne with shrimps and leeks with paprika

22,00 €

Tartare de bœuf coupé à la main, toasts et salade

Hand-cut beef tartare, toasts and salad

24,00 €

Emincé de veau à la forestière et penne

Forestiere-style thinly-sliced fillet of veal with penne

26,00 €

Entrecôte de bœuf "Angus", beurre au curry doux, frites et légumes

*"Angus" beef ribsteak, mild curry butter,
fries and vegetables*

31,00 €

Pavé de lieu jaune, garniture grenobloise, crème fraîche au citron, riz au vermicelle

*Thick steak of pollack, Grenoble-style garnish,
fresh cream with lemon, rice with vermicelli*

26,00 €

PLAT VÉGÉTARIEN

Raviole de légumes, asperges vertes et bouillon miso

*Vegetable ravioli, green asparagus
and miso broth*

23,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros

Le Plat du jour

Plat du jour (*)

Dish of the day

13,00 €

(*) Sauf le dîner du samedi. Hors boissons /
Except Saturday dinner. Without drinks.

Les Douceurs

Millefeuille ananas

Pineapple millefeuille

6,00 €

Tiramisu au café

Coffee tiramisu

6,00 €

Profiteroles chocolat, vanille et caramel

Chocolate, vanilla and caramel profiteroles

6,00 €

Tarte Tatin pommes et noix

Apple tart Tatin with walnuts

6,00 €

Gaufre gourmande

Gourmet waffle

6,00 €

Eclair craquelin chocolat

Chocolate cracknel éclair

6,00 €

Café gourmand

Gourmet coffee

5,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros