

## La Sélection du Sommelier

### VINS AU VERRE / GLASS OF WINE (12 cl)

[ VINS BLANCS MOELLEUX / SWEET WHITE WINES ]  
- Tariquet, 1<sup>ère</sup> 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 - 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<sup>ère</sup> 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 - 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 - 15.05.2018

# 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

Gaspacho de tomate et basilic,  
Mozzarella di bufala

*Tomato and basil gazpacho  
with Mozzarella di bufala*

**11,00 €**

Tomme vaudoise panée sur salade,  
vinaigrette balsamique

*Breaded Tomme from Vaud on a salad  
with balsamic vinaigrette*

Entrée / Starter ..... **13,00 €**

Plat avec frites / Dish with fries ..... **21,00 €**

Assiette de saumon fumé et toasts  
*Smoked salmon with toasts*

**15,00 €**

Salade Caesar, filet croustillant de volaille,  
œuf mollet et Parmesan

*Caesar salad with crisp fillet of poultry,  
soft-boiled egg and Parmesan*

**16,00 €**

Prix nets en euros / Net prices in euros

## Les Plats

Magic Burger de volaille croustillante  
(fromage, salade, oignons) et frites

*Magic Burger with crisp chicken breast fillet,  
(cheese, salad, onions) served with French fries*

**18,00 €**

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

*Magic Beef Burger (180g) with fries  
(cheese, salad, onions)*

**19,00 €**

Tartare de bœuf à l'italienne et frites

(Parmesan, pigons de pin, herbes fraîches, huile d'olive)  
*Italian-style steak tartare*

(Parmesan, pine seeds, fresh herbs, olive oil)

**23,00 €**

Entrecôte Angus, aïoli à l'ail des ours,  
légumes de saison et frites

*Angus beef entrecôte with wild garlic aïoli,  
seasonal vegetables and French fries*

**31,00 €**

Queues de crevettes en bouillon thaï  
aux légumes croquants

*Prawn tails in a Thai broth with vegetables*

**24,00 €**

Steak de cœur de thon "sashimi",  
sauce vierge et riz au citron confit

*Steak of tuna heart "sashimi",  
olive oil sauce and rice flavoured with lemon*

**26,00 €**

Prix nets en euros / Net prices in euros

## Le Plat du jour

Plat du jour

*Dish of the day*

**13,00 €** (\*)

(\*) hors boissons / without drinks

## 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