
Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert

A dish, a side dish and a dessert

15,00 €

LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE



Le restaurant Les Présidents est ouvert
tous les jours de 19h à 22h30.

www.domainedivonne.com

Les Présidents

R E S T A U R A N T

- Dîner / Dinner menu -

Conception DDD - 01.10.2018

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.

Net price in euros.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

MENU IN YOUR LANGUAGE

e-RestaurantNFC

Les Présidents



www.e-OfficeNFC.com



Entrées

Velouté de légumes du moment
Seasonal velvety vegetable soup

12,00 €

Salade Caesar au poulet
(romaine, anchois, parmesan, croûtons,
filet de poulet, sauce Caesar)

Chicken salad Caesar

*(with Romaine lettuce, anchovy, pamesan, croûtons,
chicken breast fillet and sauce Caesar)*

17,00 €

Croustillant de gambas,
légumes croquants, sauce aïoli
*Crisp king prawns with vegetables
and aïoli sauce*

18,00 €

Foie gras mi-cuit,
chutney de saison et brioche rôtie
*Half-cooked foie gras,
seasonal chutney and roast brioche*

19,00 €

Tartare de thon rouge
au lait de coco et agrumes
*Red tuna tartare
with coconut milk and citrus fruit*

19,00 €

Plats

Le Cheese burger du Grand-Hôtel,
frites et salade verte
*The Grand-Hôtel Cheese burger
with French fries and green salad*

22,00 €

Filet de poulet fermier, poêlée de champignons
et tagliatelles au beurre
*Filleted breast of chicken, sautéed mushrooms
and buttered tagliatelle*

22,00 €

Entrecôte Black Angus et son beurre frais,
frites et salade verte
*Black Angus ribsteak with fresh butter
French fries and green salad*

33,00 €

Pavé du merlu à la plancha et légumes de saison
*Thick steak of hake cooked on plancha
with seasonal vegetables*

24,00 €

La pêche du moment
accompagnée de légumes de saison
Seasonal fishing and vegetables

25,00 €

Plats végétariens

Grandes ravioles aux champignons,
saveur truffe, crème de parmesan
*Mushroom ravioli flavoured with truffle
and parmesan cream*

18,50 €

Wok de nouilles japonaises aux légumes sautés
Wok of Japanese noodles with sautéed vegetables

20,00 €

Fromage

Assiette de fromages et salade croquante
Cheese selection with crunchy salad

9,00 €

Desserts

L'éclair chocolat croquant, glace vanille
Crisp chocolate éclair with vanilla ice cream

10,00 €

Crème brûlée vanille
Vanilla crème brûlée

10,00 €

Douceur aux marrons, praliné et chocolat amer
Chestnut dessert with praline and bitter chocolate

10,00 €

Tatin de pomme, pistache et vanille
Apple tatin with pistachio and vanilla

10,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert
A dish, a side dish and a dessert

15,00 €