

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 - 01.10.2018

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)

MENU IN YOUR LANGUAGE

e-RestaurantNFC

Le Magic



www.e-OfficeNFC.com

CASINO
MARTOUCHE
Divonne

Les Entrées

Velouté de courge et poireau, éclats de marrons (*)

*Velvety gourd soup with leek
and chestnut bursts*

11,00 €

Pizza aux 4 fromages

4 cheese pizza

12,00 €

Salade Caesar, volaille croustillante et Parmesan

*Caesar salad, crisp fillet of poultry
and Parmesan*

14,00 €

Pizza aux truffes et champignons

Truffle and mushroom pizza

15,00 €

Assiette fine de saumon fumé, beurre et toast

Smoked salmon with butter and toast

15,00 €

Terrine "maison" à l'ancienne aux morilles et mesclun

*Home-made terrine with morel mushrooms
and mixed salad leaves*

16,00 €

(*) Plat végétarien

Prix nets en euros / Net prices in euros

Les Plats

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

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

19,00 €

Tartare de bœuf traditionnel, toast et frites

Traditional beef tartar with toast and fries

21,00 €

Penne au saumon frais et fumé, salade verte

Penne with fresh and smoked salmon, green salad

23,00 €

Linguine aux morilles et salade verte (*)

Linguine with morel mushrooms and green salad

23,00 €

Filet de veau rôti, crème forestière et linguine au beurre

*Roast fillet of veal, forestière-style cream
and buttered linguine*

25,00 €

Brochette de queues de crevettes marinées au pesto, riz au vermicelle et légumes d'automne

*Skewer of shrimp tails marinated in pesto,
rice with vermicelli and Autumn vegetables*

28,00 €

Entrecôte Angus, poêlée de légumes et pommes grenaille

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

32,00 €

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 Desserts

Citron confit, le pamplemousse au miel

Candied lemon, grapefruit with honey

7,50 €

La pistache, la pomme à la vanille

Pistachio, apple with vanilla

7,50 €

Eclair craquelin chocolat du Domaine (crémeux chocolat, grué cacao, craquelin chocolat)

*Chocolate craquelin éclair of the Domaine
(chocolate craquelin éclair, chocolate cream, cocoa grué)*

7,50 €

Les Classiques

Moelleux chocolat coulant, crème glacée vanille

Chocolate moelleux cake with vanilla ice cream

(cuisson / cooking 12 mn)

7,50 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

7,00 €

Tarte fine aux pommes "maison" et glace vanille

Home-made thin apple tart with vanilla ice cream

(cuisson / cooking 7 mn)

7,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros