

Le restaurant Les Présidents est ouvert
tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h30.
Carte réduite de 14h30 à 19h
www.domainedivonne.com

DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HÔTEL ***** - GOLF - CASINO

LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE



Les Présidents
RESTAURANT

Conception DDD-03.06.2019

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.





Entrées

Soupe fraîche de saison
Seasonal fresh soup

12,00 €

Chèvre doré au miel du Domaine
sur une tartine de campagne,
petite salade mêlée à l'huile de noix
*Goat's cheese browned with honey
from the Domaine on a country-style
slice of bread, small salad with walnut oil*

16,00 €

Salade Caesar au filet de poulet croustillant
Caesar salad with crisp chicken fillet

17,00 €

Tartare de dorade au citron vert
et pomme Granny Smith
*Sea bream tartare with lime
and Granny Smith apple*

17,00 €

Foie gras mi-cuit,
compotée d'oignons rouges
et brioche dorée
*Half-cooked foie gras,
stewed red onions and brioche*

19,00 €

Plats

Le Cheese burger du Grand-Hôtel
et pommes frites
*The Grand-Hôtel cheese burger
with French fries*

22,00 €

Steak tartare, pommes frites
et salade fraîcheur
Steak tartare with French fries and salad

23,00 €

Filet de canette des Dombes cuit à basse température,
fraîcheur de fruits rouges au Xérès
et purée de vitelottes
*Slow-cooked fillet of duckling from Dombes,
red fruit sauce with Xeres
and mashed Vitelotte potatoes*

28,00 €

Entrecôte Angus grillée au beurre frais,
pommes frites et salade verte
*Grilled Angus ribsteak with fresh butter,
French fries and green salad*

33,00 €

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

26,00 €

Steak de thon à la plancha, légumes d'été grillés
et coulis de tomates au basilic
*Steak of tuna cooked on plancha,
Summer grilled vegetables
and tomato sauce with basil*

28,00 €

Plats végétariens

Taboulé de blé concassé à la méditerranéenne
Mediterranean-style wheat tabouleh

18,00 €

Tortellinis à la ricotta pochés au bouillon de légumes
Ricotta tortellini poached in a vegetable broth

20,00 €

Fromage

Assiette de fromages et salade croquante
Cheese selection with crunchy salad

9,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement et un dessert
au choix

A dish, a side dish and a dessert of your choice

15,00 €

Steak haché / Nuggets de volaille / Beignet de poisson blanc
Minced steak / Chicken nuggets / Fish nugget

Frites / pâtes fraîches / légumes de saison
French fries / Fresh pasta / Seasonal vegetables

Tarte du jour / glace ou sorbet
Tart of the day / Ice cream or sorbet