



DOMAINE DE CHARMEIL

ENTREES

Velouté de butternut	14
Velouté aux éclats de noisette et châtaigne	
Foie gras mi cuit au torchon	17
Chutney d'ananas aux épices & toast	
Saumon fumé & panna cotta chèvre	17
Saumon fumé par nos soins, panna cotta chèvre et herbes fraîches	
Soupe Pho aux crevettes	15
Vermicelles de riz, crevettes, gingembre, pousses de soja, coriandre, épices et sauce soja	
Saint Marcellin rôti	19
Jambon cru & salade verte	

Menu enfant	15
Tenders de poulet OU filet de poisson / frites ou légumes 1 verre de sirop & 1 boule de glace	

PLATS

Ballotine de volaille	24
Farcie aux châtaignes & jus au foin Garniture du jour OU frites salade	
Blanquette de cabillaud	24
Poireaux frits, bouillon au lait de coco et curry - Garniture du jour OU frites salade	
Entrecôte	28
- Maison Chauvin - Garniture du jour OU frites salade	
Burger Wedge	22
Steak haché, lard, oignon confit, reblochon, coleslaw maison, frites et salade verte	
Gratin de ravioles, salade verte	
Nature	17
Bleu de Sassenage	19
Fondue Savoyarde	25
Jambon cru et salade verte <i>pour 2 pers minimum (prix par pers)</i>	
Plat du jour	16.50
Le midi - du lundi au vendredi	

DESSERTS

Fromage blanc fermier nature 6.90	Crème brûlée 9
<i>(miel ou coulis fruit + 0.50€)</i>	Tarte chocolat noisette 9
Assiette de fromage 9	Tarte aux noix 9
	Entremet aux fruits de saison 9
	Café gourmand 11



DOMAINE DE CHARMEIL

COUPES GLACEES

Dame blanche 3 boules vanille, coulis, chantilly	10	Coupe colonel 2 boules citron - vodka -	11
Chocolat liégeois 3 boules chocolat , coulis, chantilly	10	Coupe Chartreuse 2 boules chartreuse , 1 shot chartreuse chantilly	11
Café liégeois 3 boules café , coulis, chantilly	10		
Caramel Liégeois 3 boules caramel salé , coulis, chantilly	10		
Coupe ardéchoise 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, éclats de meringue & chantilly	10		

Liste des allergènes disponible

Toute modification ou demande spéciale entrainera un supplément de 4 € sur le plat concerné