

Le coin «entrées gourmandes»

ASSIETTE DE SALADE VERTE	6.50
ASSIETTE DE SALADE MIXTE	8.50
½ PLANCHE APÉRO VÉGÉTARIENNE	10.50
CROÛTE AUX MORILLES	11.50
PLANCHE APÉRO DU TERROIR	13.00 / 26.00

Le Coin «Carnivore» - Nos Spécialités

BURGER DOMONT - FRITES	25.50
(STEACK DE BŒUF HACHÉ, SAUCE BARBECUE, TOMATE, FROMAGE, SALADE, OIGNONS, LARD)	
CORDON BLEU MAISON*	200gr. 29.50
TARTARE DE BŒUF - TOASTS - FRITES	200gr. 32.50
ENTRECÔTE DE BŒUF*	200gr. 32.00
	300gr. 48.00
SAUCE MORILLES	8.50
BEURRE CAFÉ DE PARIS « MAISON »	6.50
SAUCE POIVRE VERT	6.50
ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU RIZ ET LÉGUMES	

Le coin du «Pêcheur»

ASSIETTE DE FILET DE PERCHE	avec sauce tartare	200gr.	27.50
CUISSES DE GRENOUILLES	sans légume	400gr.	32.50
ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU RIZ ET LÉGUMES			
*ROVENANCE POISSON (RUSSIE-ESTONIE)			



Restaurant du Château de Domont

Nos fondues à volonté

FONDUE PAYSANNE	À GOGO	35.-PP
CHINOISE DE BŒUF	À GOGO	39.-PP
BOURGUIGNONNE DE BŒUF	À GOGO	39.-PP
SERVIES AVEC SALADE, FRITES, MAYONNAISE MAISON À GOGO		

PRIX TVA INCLUSE

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS
DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

NOUS NE SERVONS PAS DE CARAFE D'EAU (PETIT
COUP DE POUCE POUR L'ENTRETIEN DU DOMONT ET DE SES ANIMAUX) MERCI D'AVANCE.

PROVENANCE VIANDES

BŒUF: SUISSE
CHIPOLATÀ DE VEAU: SUISSE
DINDE: SUISSE
POISSON: RUSSIE-ESTONIE

📍 CHÂTEAU DE DOMONT 3, 2800 DELÉMONT
✉ RESTAURANTCHATEAUDOMONT@GMAIL.COM
☎ 032 422 14 14

Menu proposition pour les groupes

COCKTAIL DE CREVETTES
... FONDUE CHINOISE ou FONDUE BOURGUIGNONNE ou FONDUE PAYSANNE ... VACHERIN GLACÉ MAISON (2 parfums à choix) FONDUE CHINOISE / BOURGUIGNONNE / PAYSANNE: 54.- PP

Le coin «herbivore»

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON CUIITS VAPEUR	12.50
CROÛTE AUX MORILLES	22.50
BURGER VEGET - FRITES	23.50
(STEACK VÉGÉTARIEN, MAYONNAISE, TOMATE, SALADE)	

Le coin des «petits châtelains»

NUGGETS & FRITES	12.00
FILETS DE PERCHE & FRITES	100gr. 12.50
AVEC UN SIROP 2DL OFFERT	

Desserts maison

TARTELETTE AU CITRON	8.50
CRÈME BRULEE	8.50
PANNA COTTA (fruits rouges, passion ou caramel)	8.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.50
MERINGUE DOUBLE-CRÈME	10.00
ESCAFÉE DE FRUITS ROUGES	11.00
(meringue écrasée, double-crème, fruits rouges)	
MERINGUE GLACÉE (2 boules à choix)	12.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT + UNE BOULE DE GLACE	12.50
IRISH COFFEE	13.00
CAFÉ OU THE GOURMAND	13.50