



Restaurant
Château de Domont

Restaurant Château de Domont



Le coin « Entrées gourmandes »

Planche apéro du terroir	14.00 / 27.00
½ Planche apéro végétarienne	11.00
Croûtes aux morilles	12.00
Assiette de salade mêlée.....	8.50
Assiette de salade verte.....	6.50

Nos spécialités Coin « Carnivore »

Provenance des viandes : Suisse - Allemagne

Pavé de bœuf - 200 g*	34.00
Pavé de bœuf - 300 g*	51.00
Cordon bleu maison - 250 g*	29.50
Tartare de bœuf - 200 g	33.50
Burger Domont	27,50
(Steak haché de bœuf - sauce barbecue - tomate - salade - oignons - fromage)	

Sauces

Beurre Café de Paris « maison »	6.70
Sauce au poivre vert « maison ».....	6.70
Sauce aux morilles « maison ».....	8.90

Accompagnements

*Frites ou riz / légumes compris**



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 | TVA INCLUSE



Restaurant
Château de Domont

Le coin du « Pêcheur »

Filets de perche (Russie-Estonie)

Cuisses de grenouilles (Indonésie)

Assiette de filets de perche sauce tartare 200gr28.50

Cuisses de grenouilles provençale 400gr.....34.50

Accompagnements

Frites ou riz / légumes compris (sauf grenouilles)*

Le coin « Herbivore »:

Burger végétarien-frites.....26.50

Croûte aux morilles.....24.00

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances
TVA INCLUSE

Restaurant Château de Domont





Le coin des « Petits châtelains »

Mini cheese burger & frites.....16.50

Filets de perche 100gr & frites.....12.50

Nuggets & frites.....11.50

Un sirop 2dl offert _____





Restaurant
Château de Domont

Nos fondues à volonté

Provenance viandes: bœuf suisse-allemande, poulet Brésil

Uniquement servies au restaurant à l'étage

Fondue Chinoise de bœuf à gogo39.-pp

Fondue Bourguignonne de bœuf à gogo39.-pp

Fondue paysanne à gogo.....36.-pp

Uniquement sur la terrasse en période estivale

Charbonnade de bœuf à gogo.....46.-pp

Charbonnade Mixte (bœuf-poulet-chipolata-lard)45.-pp

Nos fondues et charbonnade sont servies avec pommes frites-salade-mayonnaises



Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances
TVA INCLUSE

Restaurant Château de Domont





Restaurant
Château de Domont

Menu pour groupe, anniversaire, sortie de boîte...

Sur réservation 032 422 14 14

Tout Compris : 73.-frs par personne

Salade mêlée

Fondue Chinoise de bœuf à gogo

ou

Fondue Bourguignonne de bœuf à gogo

ou

Fondue paysanne à gogo

Vacherin glacé maison (*2 parfums à choix*)

Apéritif (*1 verre de blanc ou rosé ou kyr*)

Vin (*1 bt d'étalon noir pour 4*)

1 bt eau gazeuse ou plate (*pour 6*)

1 café ou thé

Limoncello Offert



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 | TVA INCLUSE

Restaurant Château de Domont





Restaurant
Château de Domont

Propositions Menus Premium

Sur réservation 032 422 14 14

Saumon fumé garni

Filet de bœuf Rossini, pommes de terre grenaille et légumes de saison

Profiteroles glacées au chocolat.....74.-pp

...

Velouté de butternut

Rosbeef chaud, beurre Café de Paris, pommes de terre écrasées accompagnées de légumes de saison

Mousse Bounty.....56.-pp

...

Terrine de Saint-Jacques

Curry de lotte

Riz sauvage

Légumes de saison

Milles feuilles aux fruits.....64.-pp

...

Fromage en supplément.....8.-

Foie gras en supplément.....14.-



Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

TVA INCLUSE

Restaurant Château de Domont





Nos Vins Blancs - Bouteille 75cl

Chardonnay (Domaine du Courtil/GE)	40.50
La Petite Arvine (Cave du Paradis/VS).....	55.00



Notre Vin Rose - Bouteille 75cl

Œil de Perdrix Neuchâtel, Chateau Vaumarcus AOC...	40.50
--	-------



Nos Vins Rouges - Bouteille 75cl

Pinot Noir (Cave du Paradis/VS).....	38.00
Etalon Noir (Pinot Noir Fût de Chêne, Courtil/GE)	46.00
Sang de Reine (Assemblage, Cave Bétrisey/VS).....	47.00
Humagne (Cave du Paradis/VS).....	49.00
Pur Sang (Malbec, Courtil/GE)	49.00
Cornalin (Cave du Paradis/VS)	65.00



Vins Rouges D'ailleurs - Bouteille 75cl

Domaine du Jas (Côtes du Rhône AOC)	41.00
La Dama (Ripasso Valpolicella AOC).....	44.00
Château Bardins (Pessac-léognan AOC)	52.00
Santenay 1er Cru AOC (Clos Rousseau).....	75.00
Côte-Rôtie (D. Pierre Gaillard)	110.00
Nuits St-Georges 1er Cru (Les Porrets St-Georges).....	121.00



Notre Champagne - Bouteille 75cl

Champagne D'Armanville.....	91.00
(Blanc Brut Champagne AOC)	





Restaurant
Château de Domont



Nos Vins Au Verre

Vin Blanc

Cave Bonvin, Flanthey/VS, Cave du Paradis/VS, Domaine du Courtil/GE

	1dl	2dl	3dl	5dl
Epesse (Chasselas) GE	3.40	6.80	10.20	17.00
Johannisberg/VS.....	3.90	7.80	11.70	19.50
Chardonnay/GE	5.40	10.80	16.20	27.00
Petite arvine/VS.....	7.90	15.80	23.70	39.50

Vin Rose

Cave Bonvin, Flanthey/VS

	1dl	2dl	3dl	5dl
Œil de Perdrix.....	4.30	8.60	12.90	21.50

Vin Rouge

Domaine du Courtil/GE, Flanthey/VS

	1dl	2dl	3dl	5dl
Etalon Noir (Fût Chêne).....	6.20	12.40	18.60	31.00
Pur Sang (Malbec)	6.60	13.20	19.80	33.00
Pinot Noir.....	4.60	9.20	13.80	23.00

Cave Bétrisey/VS

	1dl	2dl	3dl	5dl
Sang de Reine.....	6.30	12.60	18.90	31.50

Vin Rouge D'ailleurs

	1dl	2dl	3dl	5dl
Santenay 1er Cru	10.00	20.00	30.00	50.00
Côte-Rôtie	14.70	29.40	44.10	73.50
Nuits St-Georges	16.20	32.40	48.60	81.00

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

TVA INCLUSE

Restaurant Château de Domont





Boissons Sans Alcool

Eaux Minérales :

Arkina 50cl	4.90
Arkina 1l.....	9,80

Limonades :

Schweppes 19cl.....	4.00
Coca-cola 33cl.....	4.80
Coca-zéro 33cl	4.80
Sinalco 33cl	4.80

Jus de fruits :

Orange 20cl.....	3.90
Pomme 20cl	3.90
Tomate 20cl.....	4.40
Thé Froid 20cl	3.80
Thé Froid 30cl	4.40
Bitter Rouge 10cl.....	4.50

A Prix Modéré (au verre) :

Lait 20cl	3.20
Sirop 20cl	2.20

Boissons Chaudes :

Lait 20cl	3.20
Café	3.90
Expresso	3.90
Ristretto.....	3.90
Café Renversé	4.70
Thé Infusion.....	3.90
Chocolat 20cl.....	4.40
Cappucino	5.40



Boissons Alcoolisées

Apéritifs :

Martini (Rouge/Blanc) 4cl.....	4.80
Cynar 4cl.....	4.90
Cynar Biere 4cl.....	6.10
Suze 4cl.....	4.80
Appenzeler 4cl.....	4.80
Campari 4cl.....	4.80
Porto 4cl.....	4.80
Kyr 1dl.....	5.30

Anisés :

Pastis-Ricard 2cl.....	2.90
Pastis-Ricard 4cl *45°degres	5.80

Eaux de Vie :

Damassine 2cl.....	8.20
Mirabelle 2cl.....	8.20
Prune (Vieille) 2cl.....	8.20
Prune 2cl.....	6.20
Kirsch 2cl.....	6.20
Pomme 2cl.....	6.20
Amaretto 2cl.....	8.70
Limoncello 4cl.....	8.70
Grappa 2cl.....	8.70
Calvados/Cognac 2cl.....	8.70
Williamine 2cl.....	8.70
Abricotine 2cl.....	8.70
Baileys 2cl.....	8.70
Gin 4cl.....	9.20
Vodka 4cl.....	9.20
Rhum (Bacardi) 4cl.....	9.20
Remy Martin 2cl.....	14.00

Whisky:

Jack Daniels 4cl.....	9.00
Ballantines 4cl.....	8.70

Bière Suisse *Feldschlossen Classic*

Galopin 2dl.....	4.10
Galopin Panachée 2dl.....	4.40
Pression 3dl.....	4.70
Pression Panachée 3dl.....	4.90
Canette 5dl.....	6.50
Canette Panachée 5dl.....	6.80
Monaco 3dl.....	5.20
Bière s/alcool.....	4.70
Bière Blanche 2,5dl.....	5.30
Bière Artisanale 3dl (<i>blanche-blonde-cuivrée</i>).....	6.60
Bimbam (Ambrée) 3dl.....	5.30

