



# MENU

DOMAINE DE CHARMEIL

## HORAIRES

12h - 14h30  
19h - 21h00

## POUR COMMENCER

FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON 20€  
*Pain d'épices maison, chutney d'ananas*

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 14€  
AUX CHATAIGNES  
*Toast de pain, confit d'oignons au vin de noix*

OEUF COULANT, FRICASSEE DE 15€  
CHAMPIGNONS DES BOIS  
*Chips de Serrano*

ST MARCELLINE, SALADE ET NOIX 14€  
*Pâte feuilletée, Saint-Marcellin, lard*

VELOUTÉ DE POTIMARRON 14€  
*Eclats de châtaignes*

## A SAVOURER

24€ FILET DE TRUITE SAUCE NOILLY PRAT  
*Truite de chez Murgat, garniture du jour*

29€ ENTRECÔTE SAUCE MARCHAND DE VIN  
*Frites maison, salade*

24€ POT AU FEU DE CANARD  
*Cuisse de canard, bouillon, légumes*

22€ BOITE CHAUDE DU VERCORS  
*Pommes de terre, salade, charcuterie*

23€ BALLOTINE DE MIGNON DE  
COCHON AU REBLOCHON  
*Cuisson basse température, garniture du jour*

23€ BURGER RACLETTE  
*Pain maison au chorizo, fromage à raclette, oignons rouges confits au vin de noix, steak, frites maison et salade*

## INCONTOURNABLES

BAGEL DE SAUMON DE FONTAINE 19€ 16,5€  
*Gravlax de saumon fontaine de chez Murgat, crème citron, légumes croquants au sésame, salade*

TARTARE DE BOEUF 23€ 5€  
*Frites maison, salade*

GRATIN DE RAVIOLES AU MORILLES 25€  
*Salade*

## PLAT DU JOUR

*Du lundi au vendredi - midi uniquement*

SUPPLÉMENT GARNITURE  
*Frites / salade / garniture du jour*

## MENU ENFANT

15€  
*Nuggets ou steak frites  
boule de glace, sirop*



# MENU

DOMAINE DE CHARMEIL

## HORAIRES

12h - 14h30  
19h - 21h00

## POUR TERMINER EN BEAUTÉ

### DOUCEURS

FIGUE POCHÉE AU VIN ROUGE 9€

*Mousse feuille de figue, sablé chèvre,  
huile de feuille*

TARTELETTE FAÇON TATIN 9€

*Pommes caramélisées saveurs d'hiver*

ENTREMET RHUM VANILLE 9€

*Mousse vanille, gelée de rhum,  
biscuit noisettes*

ENTREMET CARAMEL CACAHUETES 9€

*Caramel beurre salé, biscuit au  
grué de cacao*

CAFÉ GOURMAND 10€

### FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

7€

FROMAGE BLANC  
*coulis de fruits OU crème*