

# LE DOMINOTIER

## Spécialités à la carte

### Suggestion maison

<b>Fondue Savoyarde * ou Tartiflette</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Ou Raclette *</b>	<b>17,50 €</b>

+

<b>Fromage blanc</b>
<b>Ou Crêpe au chocolat ou crêpe au Grand Marnier</b>
<b>Ou Glace deux boules</b>

*\* minimum 2 personnes*

### TARTIFLETTE

<b>Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons</b>	<b>12,00 €</b>
---	----------------

### RACLETTE

(Service minimum 2 personnes, prix par personne)

<b>Fromage, pommes de terre, jambon cru, jambon cuit, viande de grisons, rosette, coppa, bacon, chorizo, petits oignons et cornichons</b>	<b>15,00 €</b>
---	----------------

<b>Supplément assiette de fromages à raclette</b>	<b>7,00 €</b>
---	---------------

### FONDUES AUX FROMAGES

(Service minimum 2 personnes, prix par personne)

▪ <b>Savoyarde</b>	<b>12,00 €</b>
▪ <b>Savoyarde aux cèpes</b>	<b>14,00 €</b>
▪ <b>Savoyarde aux morilles</b>	<b>16,00 €</b>
▪ <b>Savoyarde royale</b>	<b>17,00 €</b>

(fondue aux fromages + assiette charcuterie)

### FONDUE BOURGUIGNONNE

(Service minimum 2 personnes, prix par personne)

<b>Viande 1<sup>er</sup> choix, trois sauces</b>	<b>15,00 €</b>
--	----------------

<b>Supplément gratin dauphinois</b>	<b>4,00 €</b>
-------------------------------------	---------------

**PRIX NETS**

# LE DOMINOTIER

## Carte traditionnelle

### SALADES

<b>SALADE VERTE</b>	<b>4,00 €</b>
<b>SALADE MIXTE</b> Salade verte, haricots verts, carottes râpées, tomate, œuf	<b>6,00 €</b>
<b>SALADE SAVOYARDE</b> Salade verte, jambon cru, Comté, pommes de terre, tomate, œuf	<b>7,50 €</b>
<b>SALADE CHÈVRE CHAUD</b> Salade verte, chèvre chaud sur toast, tomate, œuf	<b>7,00 €</b>
<b>SALADE NORDIQUE</b> Salade verte, saumon fumé, crevettes, tomate, œuf	<b>7,00 €</b>

---

### ENTRÉES

<b>JAMBON CUIT</b> , beurre, cornichons	<b>4,00 €</b>
<b>JAMBON CRU</b> séché au sel sec, cornichons, beurre	<b>5,00 €</b>
<b>CHARCUTERIE ASSORTIE</b> , beurre, cornichons	<b>7,50 €</b>
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> la douzaine	<b>8,00 €</b>
la 1/2 douzaine	<b>5,00 €</b>

---

### VIANDES

<b>FAUX-FILET</b> sauce Roquefort	<b>13,00 €</b>
-----------------------------------	----------------

Les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou haricots verts

**PRIX NETS**

# LE DOMINOTIER

## MENU DOMINO

12,00 €

*Crêpe Arlésienne ou Crêpe Paysanne  
Crêpe Domino*

*Crêpe au chocolat ou à la confiture ou au Grand Marnier ou glace 2 boules*

## CRÊPES SALÉES

<b>BRETONNE</b> (fromage)	3,50 €
<b>PAYSANNE</b> (Jambon, fromage)	4,00 €
<b>ARLESIENNE</b> (tomates aux herbes de Provence, fromage)	4,00 €
<b>NAPOLITAINE</b> (tomates aux herbes de Provence, jambon, fromage)	5,00 €
<b>DOMINO</b> (champignons, crevette à la crème, bisque de homard)	5,50 €
<b>REBLLOTINE</b> (pommes de terre, oignons, lardons, reblochon)	5,50 €
<b>SAVOY</b> (jambon, œuf, fromage)	5,50 €
<b>COPPA</b> (coppa, fromage à raclette)	5,50 €
<b>BRITANIA</b> (bacon, œuf, fromage)	6,00 €

## CRÊPES SUCRÉES

<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	3,50 €
<b>CRÊPE A LA CONFITURE</b> (fraise ou abricot ou myrtille)	4,00 €
<b>CRÊPE AU CHOCOLAT</b>	4,00 €
<b>COCO</b> (crêpe au chocolat, coco)	4,50 €
<b>DORÉE</b> (crêpe au miel et aux amandes grillées)	4,50 €
<b>ARDÈCHOISE</b> (crème de marron)	4,50 €
<b>GRAND MARNIER</b> (crêpe sucrée flambée au Grand Marnier)	4,50 €
<b>SAMBA</b> (crêpe à la banane, flambée au rhum)	5,00 €
<b>CONFITE</b> (orange confite flambée au Grand Marnier)	5,00 €
<b>POMME</b> (compote de pommes maison, flambée Calvados)	5,00 €
<b>RUMBA</b> (crêpe banane, chocolat, flambée au rhum)	5,50 €
<b>SUPPLÉMENT</b> boule de glace	2,00 €

## CARTE DES GLACES

<b>GLACES &amp; SORBETS 2 BOULES</b> (citron, cassis, vanille, chocolat, fraise, café)	3,50 €
<b>COUPE PAPOU</b> (Glace vanille, chocolat fondu, amandes grillées, chantilly)	5,00 €
<b>COUPE ARDÈCHOISE</b> (glace vanille, crème marron, chantilly)	5,00 €
<b>CAFE LIÈGEOIS</b> (glace café, café, chantilly)	5,50 €
<b>BANANA SPLIT</b> (glace vanille, banane, chocolat fondu, chantilly)	5,50 €
<b>CHOCOLAT LIÈGEOIS</b> (glace chocolat, chocolat fondu, chantilly)	5,50 €
<b>COLONEL</b> (glace citron, vodka)	6,00 €
<b>VIGNERON</b> (glace cassis, crème de cassis)	6,00 €

## DIVERS

<b>Compote de pommes maison</b>	4,00 €
<b>Fromage blanc crème</b>	4,00 €
<b>Supplément chantilly</b>	1,00 €

**PRIX NETS**

# LE DOMINOTIER

## FORMULE MENUS

### MENU FONDUE SAVOYARDE

Service minimum 2 personnes

**17,00 € par personne**

Entrée au choix

**Fondue Savoyarde**

Dessert au choix

**Fondue aux cèpes 19,00 € par personne**

**Fondue aux morilles 21,00 € par personne**

### MENU FONDUE BOURGUIGNONNE

Service minimum 2 personnes

**20,00 € par personne**

Entrée au choix

**Fondue Bourguignonne**

Dessert au choix

**Avec gratin dauphinois 22,00 € par personne**

### MENU RACLETTE

Service minimum 2 personnes

**20,00 € par personne**

Entrée au choix

**Raclette**

Dessert au choix

### MENU TARTIFLETTE

**17,00 € par personne**

Entrée au choix

**Tartiflette**

Dessert au choix

### MENU TRADITIONNEL

**18,00 € par personne**

Entrée au choix

**Faux-filet grillé**

Avec gratin dauphinois ou haricots verts

Dessert au choix

## ENTRÉES

Jambon cuit

Ou

Jambon cru

ou

Salade mixte

ou

Crêpe tomate

et fromage

ou

Six escargots

## DESSERTS

Fromage blanc à la crème

ou

Glace deux boules  
(vanille, chocolat, fraise,  
café, citron, cassis)

ou

Compote de pommes

ou

Crêpe confiture  
(fraise, abricot, myrtille)

ou

Crêpe miel amandes

ou

Crêpe flambée  
au Grand Marnier

ou

Crêpe au chocolat

*Tout changement annule le menu*

**PRIX NETS**

# LE DOMINOTIER

<b>SANGRIA MAISON</b>	<b>2,70 €</b>
<b>PUNCH MAISON</b>	<b>2,70 €</b>

## APÉRITIFS

<b>SANGRIA</b>	<b>2,70 €</b>
<b>PUNCH</b>	<b>2,70 €</b>
<b>KIR (blanc-cassis)</b>	<b>2,70 €</b>
<b>RICARD</b>	<b>3,00 €</b>
<b>PASTIS</b>	<b>3,00 €</b>
<b>MARTINI ROUGE</b>	<b>3,00 €</b>
<b>MARTINI BLANC</b>	<b>3,00 €</b>
<b>PORTO ROUGE</b>	<b>3,50 €</b>
<b>PORTO BLANC</b>	<b>3,50 €</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>GIN TONIC</b>	<b>6,00 €</b>

## WHISKY

<b>J&amp;B</b>	<b>5,50 €</b>
<b>J&amp;B Baby</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Jack Daniels Baby</b>	<b>3,50 €</b>

## DIGESTIFS

<b>MARC DE SAVOIE</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MARC DE BOURGOGNE</b>	<b>5,00 €</b>
<b>COGNAC***</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CALVADOS</b>	<b>5,00 €</b>
<b>GIN GORDON'S</b>	<b>5,00 €</b>
<b>VODKA ERISTOFF</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CRÈME DE BANANE</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MARIE BRIZARD</b>	<b>5,00 €</b>
<b>PIPPERMINT GET 27</b>	<b>5,00 €</b>
<b>POIRE WILLIAM</b>	<b>6,00 €</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>6,00 €</b>
<b>GRAND MARNIER ROUGE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>VERVEINE VERTE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>6,50 €</b>

Les boissons alcoolisées ne sont servies  
qu'à l'occasion des principaux repas.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

**PRIX NETS**

# CARTE DES VINS ET BOISSONS

## VINS BOUCHÉS (Appellation contrôlée)

<u>VINS ROUGES</u>	Bouteille 75cl	1/2 bouteille 37,5 cl
COTES DU RHÔNE	13,00 €	
COTES DU RHÔNE		
* Beaumes de Venise	16,00 €	8,00 €
* Guigal	20,00 €	
CROZES HERMITAGE	22,00 €	
SAINT JOSEPH	23,00 €	
 <u>VINS ROSÉS</u>		
COTE DE PROVENCE	14,00 €	7,50 €
TAVEL	19,00 €	10,00 €
 <u>VINS BLANCS</u>		
SYLVANER (Alsace)	16,00 €	
APREMONT (Savoie)	16,00 €	8,50 €
ROUSSETTE DE SAVOIE	17,00 €	9,00 €

## VINS EN PICHETS (Appellation contrôlée)

	50 cl	25 cl
COTES DU RHÔNE rouge	8,00 €	4,50 €
BLANC DE SAVOIE	8,00 €	4,50 €

## VINS DE TABLE 12°

	50 cl	25 cl
ROUGE – BLANC - ROSÉ	5,00 €	3,00 €

### CIDRE

BRUT bouché 75 cl	10,00 €
DOUX bouché 75 cl	10,00 €

### CIDRE DOUX en pichet

Pot de 50 cl	6,00 €
Pot de 25 cl	3,50 €

### CHAMPAGNE

POL ROGER	52,00 €
-----------	---------

### DIVERS

BIÈRE (Kronenbourg 1664)	3,50 €
SCHWEPPES	3,00 €
JUS DE FRUITS	3,00 €
COCA COLA	3,00 €
BADOIT – VITTEL	3,50 €
PERRIER	3,00 €
GRAND CAFE	2,50 €
CAFÉ	1,50 €
INFUSION (Thé – Verveine)	2,50 €

*Les boissons alcoolisées ne sont servies qu'à l'occasion des principaux repas.*

**PRIX NETS**