

Nos Formules

L'EXPRESS

**Le plat de l'ardoise
+ 1 boisson**

(1 verre de vin 12 cl ou ½ eau minérale)

Dish of the day + 1 drink

(1 glass of wine 12 cl or ½ mineral water)

12,90 €

LA BUSINESS LUNCH

**1 entrée + 1 plat
ou**

**1 plat + 1 dessert à
choisir sur l'ardoise**

Starter + Main dish

or

Main dish + Dessert of the day

16,90 €

L'ARDOISE "MAGIC"

**1 entrée + 1 plat
+ 1 dessert de l'ardoise**

**Starter + Main dish
+ Dessert of the day**

19,90 €

Servi au déjeuner du lundi au vendredi (hors jours fériés).
Served for lunch from Monday to Friday (excluding public holidays).

UNE CARTE DE BAR EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.
A BAR CARD IS AVAILABLE UPON REQUEST.

La brasserie "Le Magic" est ouverte
tous les jours de 12h00 à 14h00 et
de 19h00 à 23h00 (23h30 vendredi et samedi)

*Open daily from noon to 2pm
and from 7:00 pm to 11:00 pm
(Friday and Saturday 11:30 pm)*

www.casino-divonne.com



Le Magic
BRASSERIE

Conception 000 -15.02.2022

Prix nets en euros.

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

Net price in euros.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

Pour Commencer...

LE CARPACCIO DE BŒUF

huile d'olive, copeaux de parmesan,
tomates confites, jeunes pousses

*Beef carpaccio with olive oil, grated parmesan cheese,
dried tomatoes, mixed salad*

12,00€

LA SALADE NORDIQUE

saumon fumé, crevettes, sauce cocktail,
avocat, sucrine, tomates confites

*Smoked salmon, shrimps, cocktail sauce,
avocado, sucrine lettuce, dried tomatoes*

13,00€

LA SALADE CAESAR

filet de poulet croustillant, sauce Caesar, romaine,
parmesan, anchois, croustilles de pain

*Caesar salad with crisp chicken fillet, Caesar sauce,
romaine lettuce, parmesan cheese,
anchovy, bread chips*

14,00€

LE SAUMON FUMÉ

fromage battu aux herbes, toasts tièdes

*Smoked salmon, fresh cream cheese
with herbs, grilled bread*

15,00€

LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PORTO BLANC

chutney de figues moelleuses

*Half-cooked foie gras with white Porto,
fig chutney*

19,00€

Les Incontournables

LE FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE

wedges de patates douces, salade mêlée

*Fish and chips, tartare sauce,
sweets potatoes wedges, mixed salad*

14,00€

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER

crème de champignons,
polenta croustillante à l'Emmental

*Free-range chicken with mushrooms cream,
crispy polenta with Emmental cheese*

15,00€

LE "MAGIC" BURGER

[steak 180 g, pain buns, fromage, salade, oignons]
frites, salade

*[steak 180 g, burger buns, cheese, salad, onions]
French fries, green salad*

16,00€

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (au couteau)

assaisonné par le chef, pommes frites,
bouquet de salade croquante

*Hand-cut Charolais beef tartar seasoned by the chef,
French fries, crisp salad*

16,00€

LA BAVETTE A L'ÉCHALOTE (200 gr)

pommes frites, bouquet de salade croquante

Skirt steak with shallots, French fries, crisp salad

17,00€

Les Pâtes et Risotto

PENNE AL DENTE À L'ARABIATTA

copeaux de parmesan et jeunes pousses

*Penne al dente with arabiatta sauce,
grated parmesan cheese, mixed salad*

14,00€

RISOTTO CARNAROLI

aux champignons et noisettes torréfiés

"Carnaroli" risotto with roasted hazelnuts and mushrooms

14,00€

Les Desserts

CAFÉ "GOURMAND" / Gourmet coffee

5,00€

PÂTISSERIE DU JOUR / Pastry of the day

6,00€

LA VÉRITABLE CRÈME CARAMEL

Caramel custard cream

7,00€

PANNACOTTA

vanille, framboise & citron

Vanilla, raspberry & lemon pannacotta

7,00€

CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON

aux amandes

Seasonal fruit crumble with almonds

7,00€

MOUSSE AU CHOCOLAT BARRY

aux éclats de caramel

Barry chocolate mousse with caramel chips

7,00€

BOULE DE GLACE / Scoop of ice-cream

Noix de coco, vanille, cookies, chocolat, bulgare, caramel,
pistache, café, myrtilles, cassis, citron, fraise
*coconut, vanilla, cookies, chocolate, bulgare, caramel,
pistachio, coffee, blueberries, blackcurrant, lemon, strawberry*

2,50€/la boule