

LE JOURNAL DE DONAT

JUN 2017

NOTRE CARTE

Nous tenons à une cuisine 100% maison. Chaque jour nous recevons de nouveaux produits frais grâce auxquels nous élaborons pour vous des plats qui savent se faire attendre.

Pour vous, l'Atelier de Donat préfère un réseau de proximité et de qualité, tel que la Fromagerie Michelin à Saint-Point Lac, la boucherie Gresard à Malbuisson, ainsi que le primeur Jacoulot à Morteau.



Nos prix sont exprimés en Euros TTC. Taxes et services inclus. Les chèques ne sont pas acceptés

A PARTAGER

ARDOISE DE BRESI	5,90
PETITES SARDINES À l'huile d'olive (Ramon Pena)	7,90
VENTRECHE DE THON À l'huile d'olive (Ramon Pena)	12,90

NOS ENTREES

12,90	Carpaccio de Boeuf Noisette, Huile de basilic, Salade, Parmesan
11,90	Ravioles de Foie Gras Bouillon de volaille et huile de truffe
10,90	Salade Franc-Comtoise Salade verte, pommes de terre, tomates oeuf, oignons, jambon, comté
10,90	Salade de chevre chaud Salade verte, pommes de terre, tomates oeuf, oignons, jambon, croustillant chèvre
10,90	Terrine de campagne maison Salade Verte
13,90	Ceviche de Maigre Espuma yaourt et concombre

NOS PLATS

26€90	Filets de Cailles aux Morilles
29€90	Filet de Boeuf aux Morilles Origine Limousin
26€90	Filet de Boeuf Beurre Ail des Ours Origine Limousin
18€90	Hamburger Maison Steack haché frais maison, et Buns de pain frais, accompagné de frites maison
18€90	Hamburger Arrabiata Steack haché de Veau, Pain rustique, Mozzarella, accompagné de frites maison
26€90	Filets de perche sauce Tartare

Pour les accompagnements, nous vous proposons un assortiment de légumes et des frites maison.

LE PLAT VEGGIE

BURGER VEGE OU VEGAN
STEACK DE LEGUMES ROQUETTE
AVEC OU SANS RACLETTE
19,90



Source: Trip Advisor

“UN CADRE, UNE CARTE ET UN ACCUEIL”

Le cadre est magnifique pour un déjeuner en surplombant le lac de Malbuisson. La carte est simple, mais propose suffisamment de plats pour répondre à vos envies, et vos goûts. L'accueil et les conseils sont excellents. Bref, vous comprendrez que nous avons passé un bon moment.

05.17

EN SUGGESTION

Filets de Perche sauce Tartare
26€90
Filets de Cailles aux Morilles

ASSIETTE 3 FROMAGES **6,90**

ASSIETTE 4 FROMAGES **7,90**

NOS DESSERTS

7€90	Soufflé glacé à l'absinthe
7€90	Sorbet arrosé macvin 2 boules sorbet Macvin, 2 cl de Macvin rouge
7€90	Fondant au chocolat Accompagné d'une boule de glace (à commander en début de service) ou au moment du dessert avec 10minutes de patience
7€90	Soupe d'Ananas frais
5€90	Glace 2 boules «Movenpick» Chantilly maison Citron vert, Noisette, Pistache, Chocolat suisse, Double crème Meringue, Poire, Rhum raisin, Abricot Fraise, Framboise, Noix sirop d'érable, Vanille Noix de coco, Café, Caramel, Chocolet blanc,
8€90	Café Gourmand
7€90	Tarte Fraises Rhubarbe
7€90	Tarte Abricot
6€90	Crème brûlée «verveine»
7€90	Crumble cerises ou abricots

les avis du mois

“UNE BULLE DE BONHEUR ET UN RÉGAL POUR LES PAPILLES !”
Réservé au dernier moment, l'accueil par l'ensemble du personnel fût parfait ! L'endroit est juste magnifique: pierre, bois et métal sur fond de soleil couchant surplombant le lac, une cuisine maison généreuse et raffinée, avec en bonus un chanteur accompagnée de sa guitare, bref, que du bonheur pour cette parenthèse d'un soir ! Un instant magique et riche en émotions... Merci

05.17

MENU ENFANTS

12€90 Jusqu'à 12 ans

Diabolo
ou

Sirop à l'eau
Aiguillettes de poulet
aux céréales et Frites maison
Glace 1 boule
BARBAPAPA ou SMARTIES