

# LE JOURNAL DE DONAT

Août 2019

## 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. La liste des Allergènes est disponible sur demande

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



### A PARTAGER

ARDOISE DE BRESI	7,90
PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE (RAMON PENNA)	8,90
VENTRECHE DE THON À L'HUILE D'OLIVE (RAMON PENNA)	12,90
SALTUFFO SALAMI À LA TRUFFE D'ÉTÉ / PARMESAN	10,90
GOURMANDISE DE FOIE GRAS 120GR FIGUES	16,90

### NOS ENTREES

9,90	<b>Escargots en Croquilles (par 6)</b> Maison Bonvalot Jura
10,90	<b>Paté en Croute - Salade verte</b> Poulet moutarde à l'ancienne
15,90	<b>Carpaccio de Boeuf Charolais</b> Huile de Truffe & Truffe d'été
14,90	<b>Duo de Saumon aux Agrumes</b> Atlantique et Norvège
13,90	<b>Ravioles de Foie Gras</b> Bouillon de Volaille, Huile de truffe d'été
12,90	<b>Salade Thai</b> (vermicelles de mango, crevettes,
14,90	<b>Tartare de Melon et Jambon</b> Jambon Serrano 18mois

Cet été, nous avons des difficultés pour vous garantir la qualité de nos fameuses Frites maison, ce qui nous a contraint à vous proposer des Frites fraîches en provenance de Belgique.

### MENU ENFANTS

12€90 Jusqu'à 10 ans

Diabolo ou Sirop à l'eau

Filets de poulet aux céréales avec Frites

Glace 1 boule

## NOS PLATS

35€90	<b>Filet de Boeuf aux Morilles</b> Origine Limousin, Accompagné de Légumes de saison et de Frites fraîches.
29€90	<b>Filet de Boeuf Beurre Maître</b> Origine Limousin, Accompagné de Légumes de saison et de Frites fraîches.
26€90	<b>Onglet de Boeuf «Black Angus»</b> Sauce Echalotte Accompagné de Frites fraîches
24€90	<b>Poulet «label Rouge» façon Tajine</b> Olives & Citrons confits Accompagné de Semoule et Légumes de Saison
24€90	<b>Filet de Truite Sauce Vierge</b> Accompagné de légumes de saison et Mélange de céréales
20€90	<b>Hamburger Maison</b> Steak haché de boeuf frais, Buns, Raclette, sauce tomate maison accompagné de frites fraîches
25€90	<b>Brochette Crevettes BlackT. et Truite</b> Sauce Beurre Ails des Ours, Céréales et Légumes
29€90	<b>Filets de Perche frais</b> Accompagnés de Frites fraîches

### NOS SALADES

15,90	<b>Salade Bowl Quinoa Poulet</b> Légumes, graines de courge, sauce ananas citron
15,90	<b>Salade Bowl Truite</b> Petit épautre, truite marinée, légumes
15,90	<b>Salade du Berger</b> Salade, Tomme Vaudoise aux lardons, tomates, carottes
15,90	<b>Salade Végé</b> Salade, Tomme Vaudoise tomates, carottes
3,00	<b>Supplément Frites fraîches</b>

#### «UNE ADRESSE DE CHARME»

12.18

Nous avons été ravis de notre séjour dans cet hôtel en mars 2018. Le patron et le personnel sont très sympathiques. L'endroit est extraordinaire. Les finitions des chambres sont d'une grande qualité. L'établissement est soigné et bien décoré. Nous avons très bien mangé au restaurant qui offre une belle carte. Nous recommandons vivement cette bonne adresse!

### APERITIF MAISON

Crémant du jura et crème de Griotte 6€ 90

Macvin et Champagne 7€ 90

### NOUVEAU

Eau de Velleminfroy Naturelle / pétillante 4€ 90

ASSIETTE 3 FROMAGES 6,90

ASSIETTE 4 FROMAGES 7,90

### NOS DESSERTS

à commander de préférence en début de service ou au moment du dessert avec 10minutes de patience

8€90 Soufflé Glacé à l'Absinthe

8€90 Fondant au chocolat  
Accompagné d'une boule de glace

8€90 Soupe de Pêche  
Glace Menthe Maison

8€90 Tiramisu au Bailey's

5€90 Glace 2 boules «Movenpick»  
Chocolat suisse, Vanille, Fraise, Citron, Café, Cassis  
Chocolat Blanc, Double crème meringue, Rhum raisin,  
Framboise, Caramel, Pistache, Menthe chocolat,  
Noix sirop d'érable, Noisette

0€90 Supplément Chantilly

5€90 Café 3 Macarons  
(ou Thé)

8€90 Crumble d'Abricots



Source : Trip Advisor

Les avis Tripadvisor

#### «BON ET COPIEUX»

10.18

Bon restaurant avec une carte proposant peu de plats mais qui font tous envie. Les plats sont copieux et les vins excellents. Nous avons eu beaucoup de plaisir