



24/05/2024  
St Donatien  
CARTE DE SAISON

## ARDOISE DU JOUR \*

CROQUE ...€	PÂTES ... €
VIANDE ...€	SUGESTION DU CHEF ... €
POISSON ... €	DESSERT ... €

\*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT	14cl 25cl 50cl 75CL
BIÈRE DU MOMENT	btle 33cl
COCKTAIL DU MOMENT	alcool 4cl

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

### ENTRÉES

ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) <b>NEW!!!</b>	7.5
chips de lard, ciboulette	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE <b>NEW!!!</b>	12.5
sauce cocktail	
SIX ESCARGOTS	13.5
beurre persillé	
BURRATA <b>NEW!!!</b>	13.5
carpaccio de tomates anciennes, pesto	
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS	21.5
cuit au torchon, confiture de figue maison	
NEMS AU POULET	12.5
sauce sweet & chilli	

### SALADES

COCO	17.5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine	
POKÉ SAINT-MARCELLIN <b>NEW!!!</b>	17.5
croustillant de saint-marcellin farci aux fruits confits, ananas, carotte, gingembre, radis, tomate, riz thaï, romaine	
POKÉ SAUMON	19.5
tartare de saumon, guacamole, grenade, ananas, carotte, gingembre, radis, tomate, riz thaï, romaine	
POKÉ VÉGAN	17.5
tofu mariné au curry, guacamole, ananas, carotte, gingembre, radis, tomate, riz thaï, pesto, romaine	

### LES TOASTS

AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 13.5
jambon blanc, fromage fondu
MADAME 14.0
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
AVOCADO 14.5 <b>NEW!!!</b>
œuf poché, avocat, carotte, graines de courge

### LES PLATS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	17.5
crème au basilic, légumes du marché, parmesan	
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	19.5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, chutney d'oignon, frites maison	
BROCHETTES DE BŒUF MARINÉES TEX MEX	22.5
sauce béarnaise, frites maison, légumes du marché <b>NEW!!!</b>	
CHEESEBURGER AU BLEU D'AUVERGNE <b>NEW!!!</b>	19.5
bœuf « charolais », sauce au bleu, chutney d'oignon, frites maison	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	18.5
riz thaï, légumes du marché	
TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais »	19.5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN <b>NEW!!!</b>	18.5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte et courgette, caponata aux fruits confits, frites maison	

### LES PLAAAATS

SAUMON À LA PLANCHA	23.5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché	
CEVICHE DE POISSON BLANC <b>NEW!!!</b>	20.5
citron, gingembre confit, frites maison	
MAGRET DE CANARD ENTIER	28.5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	32.0
sauce béarnaise, frites maison	
WOK DE CREVETTE À LA THAÏ <b>NEW!!!</b>	21.5
nouilles de riz, légumes du marché	
TARTARE DE SAUMON <b>NEW!!!</b>	23.5
sauce ponzu, grenade, gingembre confit, échalote, frites maison, salade	
DAURADE ENTIÈRE AUX ÉPICES DOUCES <b>NEW!!!</b>	22.5
sauce vierge à l'italienne, riz thaï, légumes du marché	

### FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier  
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

### DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10.5
(cuisson 6 min)	
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
TIRAMISU AU NUTELLA	9.0
spéculoos	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min)	9.0
caramel au beurre salé, glace vanille	
PROFITEROLES glace vanille	9.0
sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée	
FROMAGE BLANC 0% fruits de saison <b>NEW!!!</b>	8.5
CRÈME BRÛLÉE pistache et cranberry <b>NEW!!!</b>	8.5
TARTE TATIN À LA POIRE	10.5
glace vanille	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8.5
sorbet mangue	
CAFÉ AË OU THÉ GOURMAND	9.0

### GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET

1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5  
Au choix : vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue

### CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	7.0
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7.5

### MENU LUTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

13,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)  
ou COCA-COLA ou FUZETEA ou LIMONADE (20cl)  
1 PETIT BURGER AU CHOIX  
(cheeseburger / burger saumon / végétarien)  
frites maison  
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA  
ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES  
DISPONIBLES AU BAR.



MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.  
OUVERT TOUTS LES JOURS / SERVICE CONTINU

# CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

## VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>GRAND SUD</b>				
<b>SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas</b> Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	5.0	9.0	18.0	25.0
<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby</b> Fruité au parfum d'agrumes.	5.0	9.0	18.0	25.0
<b>VIIGNIER PAYS D'OC IGP Domaine Foncalieu. Le Versant</b> Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose.	6.0	11.0	22.0	30.0
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec</b> Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.	7.0	12.5	25.0	35.0
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle</b> Souple, frais, chèvrefeuille, amande.	8.0	14.0	28.0	40.0
<b>POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles</b> Notes de tilleul, cannelle et miel. Bonne persistance aromatique.	-	-	-	50.0
<b>VIN DU MONDE</b>				
<b>ITALIE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT Borgo SanLeo</b> Structure lumineuse et délicate. Vin exceptionnellement raffiné.	-	-	-	30.0

## VINS ROSÉS

<b>ALPILLES IGP Aimée des Alpilles</b> Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.	5.0	9.0	18.0	25.0
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île</b> Souple, rond et plein.	8.0	14.0	28.0	40.0
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB</b> Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie <i>ALERTE PÉPITE !!</i>	9.0	16.0	32.0	45.0
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB</b> Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique Élégant, bouche équilibrée, belle finesse.	-	-	-	70.0

## VINS ROUGES

<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières</b> Souple, fondu, framboise et sous bois.	6.0	11.0	22.0	30.0
<b>BEAUJOLAIS</b>				
<b>BROUILLY AOC Domaine Dubost</b> Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	6.0	11.0	22.0	30.0
<b>MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde</b> Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.	-	-	-	35.0

## BOURGOGNE

<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis</b> Notes de sous-bois et de poivre. Finale ronde et équilibrée.	8.0	14.0	28.0	40.0
<b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB</b> La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.	-	-	-	45.0

## BORDEAUX

<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Monqeat AB</b> Attaque souple, notes de fruits mûrs.	6.0	11.0	22.0	30.0
<b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b> Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	7.5	13.0	26.0	37.5
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin</b> Élégant, épice, au nez de cèdre et de cannelle.	9.0	16.0	32.0	45.0
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Clos Petit-Corbin</b> Élégant, épice, au nez de cèdre et de cannelle.	-	-	-	50.0
<b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b> Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.	-	-	-	70.0
<b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic</b> Profondeur aromatique et pureté du fruit.	-	-	-	75.0

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB</b> Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.5	10.0	20.0	27.5
<b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b> Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.	8.0	14.0	28.0	40.0
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b> Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	-	-	-	65.0

## GRAND SUD

<b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile</b> Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	7.0	12.5	25.0	35.0
--	-----	------	------	------

## VINS DU MONDE

<b>ARGENTINE MALBEC Finca La Niña</b> Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.	-	-	-	30.0
<b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere</b> Arômes de fruits rouges bien frais et épices douces. Bouche velouté.	-	-	-	30.0

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
<b>PROSECCO DOC San Martino - extra dry</b>	8.0	40.0
<b>CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut</b>	13.0	75.0
<b>CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut</b>	14.0	80.0
<b>CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut</b>	-	130.0
<b>CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut</b>	-	350.0
<b>CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut</b>	-	350.0

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

Thé glacé pêche 40cl	6.8	Schweppes 25cl	5.6
Citronnade 40cl	6.8	Tonic. Agrum ou Lemon	
Citronnade à l'hibiscus 40cl	6.8	Schweppes Premium 20cl	5.6
		Ginger beer ou Hibiscus	
Limonade artisanale 33cl	5.6	Coca. Coca cherry, Coca zero 33cl	5.6
«La Mortuacienne»		Sprite 25cl	5.6
Kombucha cassis-fleur de sureau 25cl AB	7.0	Orangina 25cl	5.6
Kombucha gingembre 25cl AB	7.0	Fanta orange 25cl	5.6
Redbull 25cl	7.0	Tropico 25cl	5.6

## JUS DU VERGER 100% VITAMINES

<b>CLEAN JUICE MON COCO 25cl</b> (demander la recette de saison)	8.0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
<b>JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl</b> orange, citron ou pamplemousse	6.8

### COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.6

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Manque, Fraise, Fruit de la passion, Cranberry

## COCKTAILS

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE

### SIGNATURE MON COCO

<b>WHISKY SOUR MON COCO 12cl 15.0</b> Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine		<b>LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 11.0</b> Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus	
<b>SEXY COCO 14cl 15.0</b> Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle de gingembre et au gingembre frais, sirop de vanille, jus de mangue caraïbos, citron vert, mousse de champagne passion/vanille		<b>MON CHOUCOU (no alcool) 19cl 11.0</b> Jus d'orange infusé au rooibos vanille, jus d'abricot, purée de fruit de la passion, sirop de macadamia	
<b>CERISE DE CHINE 10cl 14.0</b> Liqueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose, verjus, bitter cerise		<b>RED NIGHT IN MARA 14cl 15.0</b> Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja	
<b>LA VIE EN ROSE 15cl 15.0</b> Vodka macérée à la myrtille, citron vert, sirop de framboise, jus de fraise		<b>GARDEN WHITE SPRITZ 12cl 14.0</b> Cinzano infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, Prosecco, pamplemousse	

### CLASSIQUES 11.5

NOUS TENONS ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES. EN VOICI QUELQUES EXEMPLES.

<b>SPRITZ 20cl</b> Liqueur d'orange, Prosecco, eau gazeuse
<b>FRENCH SPRITZ 20cl</b> Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe
<b>LILLET TONIC 15cl</b> Lillet blanc, Schweppes tonic, rondelle de citron vert
<b>PORN STAR MARTINI 17cl</b> Vodka, cordial passion, sirop vanille, citron vert, fruit de la passion et shot de prosecco

N'HÉSITEZ PAS À VOUS SURPRENDRE...

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

## EAUX

Vittel plate	Btl 50cl	Btl 1L
San Pellegrino pétillante	5.5	6.5
	6.0	7.0

## APÉRITIFS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Campari 5cl	5.5	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.5
Martini rouge, blanc, dry 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Fernet-Branca 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	14.5
Muscat 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		!!

## BIÈRES

PRESSION	Happy Hour			Happy Hour			
	25cl	50cl	Hour	25cl	50cl	Hour	
Astra Urtyp Allemande	5.5	9.5	5.5	Demory IPA Paris France	6.0	11.0	7.5
Grimbergen Belge	6.0	11.0	7.5	1664 Alsace France	6.0	11.0	7.5
Ducasse Triple Nord France	6.0	11.0	7.5	Pietra bionda Corse France	6.0	11.0	7.5
1664 blanc Alsace France	6.0	11.0	7.5	Picon bière	6.5	11.5	8.5
<b>BOUTEILLES FRANCE</b>				<b>BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE</b>			
Desperados 5.9° 33cl			8.0	Duvel 8.5° 33cl			8.0
La Cristal IPA Mont-Blanc 4.7° 33cl			8.0	Orval 6.2° 33cl			8.0
La parisienne blanche 5.5° 33cl			8.0	Corona 4.6° 33cl			8.0
Bière des 3 monts 8.5° 75cl		à partager	14.0	Karmeliet triple 8.4° 33cl			8.0
Bière du moment 33cl			8.0	Liefmans fruitesse 3.8° 25cl			8.0
1664 sans alcool 33cl			8.0	La Chouffe 8.0° 33cl			8.0

## BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.8	Cappuccino	6.5
Café AB allongé	2.8	Chocolat noir	5.6
Noisette AB	3.0	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	5.0	Chocolat blanc	5.6
Double expresso AB	5.0	Café ou Chocolat viennois	6.5
Thés et infusions Mariage Frères	5.5	Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande