



DONATELLO

restaurant & bar

Pour commencer et partager / To start and share

Planche de charcuterie, pains toastés, chutney de tomates (Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Saucisson Sec) <i>Delicatessen board, toasted bread, tomato chutney (Serrano Ham, Iberian chorizo, dry sausage)</i>	50gr / 110gr 14€/ 26€
Planchette de fromages de nos régions (Chaource, Pont l'Evêque, Rocamadour, Comté) <i>Cheese board</i>	1pers/ 2pers 13€/19€
Fish and Chips aux épices Cajun, sauce tartare <i>Fish & Chips with Cajun spices, tartar sauce</i>	19 €

Salades / Salads 17€

Salade Donat: Jeunes pousses de roquette, concombre, saumon fumé et radis <i>Donat salad: Rocket salad, cucumber, smoked salmon, radish</i>
Salade Caesar: Romaine, copeaux de parmesan, filet de poulet, anchois, croûtons <i>Caesar salad: Romaine lettuce, parmesan cheese, chicken fillet, anchovy, croutons</i>
Veau Vitello Tonnato: Noix de veau, câpres, œuf de caille, parmesan et mesclun <i>Veal Vitello Tonnat: Veal, capers, quail egg, parmesan cheese, mesclun</i>

Grignotage sur le pouce / Simply prepared 17€

Club sandwich à la volaille, frites, mesclun <i>Poultry club sandwich, French fries, mesclun salad</i>	18 €
Cheeseburger de bœuf au vieux comté, frites, mesclun <i>Beef cheeseburger with old comté cheese, French fries, mesclun salad</i>	19 €
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins (100g), Crème Aigrelet aux herbes, blinis <i>Scottish home-smoked salmon, sour cream, blinis</i>	22€
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	24€
Pièce du boucher, cornet de frites <i>Butcher selection, French fries</i>	29 €
Spaghetti :	
Basilic ou Tomate / Basil or Tomato	14€
Bolognaise/ Bolognese	18€

Desserts

Salade de fruits frais et sirop vanille <i>Fresh fruit salad and vanilla sirup</i>	11 €
Assiette de glaces et sorbets du moment <i>Ice creams and sorbets of the day</i>	11 €
Dessert signature Dolce Chantilly Choux crème Chantilly à la vanille, fruits de saison <i>Dolce Chantilly, creamy vanilla Chantilly puff pastry, seasonal fruit</i>	11 €

Verre de vin servi au magnum / Glass of wine from Magnum

VINS BLANC / WHITE WINE

LOIRE

2016	Sancerre, Jean-Paul Balland 100% Sauvignon	15cl 25 cl	11€ 18 €
2017	Pouilly Fumé « Florilège » Domaine Pabiot 100% Sauvignon		12€ 20€

BOURGOGNE

2016	Chablis Domaine Isabelle & Denis Pommier 100% Chardonnay		12 € 20 €
------	---	--	-----------

VALLÉE DU RHONE

2014	Saint Joseph Domaine Stephane Montez 66% Roussanne 34% Marsanne (vieilles vignes)		12 € 20 €
------	--	--	-----------

VINS ROUGE / RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

2015	Saint Joseph Les Vins de Vienne Cuilleron, Villard, Gaillard 100% Syrah		12 € 20 €
2012	Crozes Hermitage Domaine F.Villard 100% Syrah		12€ 20€

BORDEAUX

2012	Pessac Léognan Château La Garde 52% Cabernet sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot		12 € 20 €
2014	Saint Julien, Pavillon du Glana 65% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet franc		14 € 24 €

VINS ROSE / ROSE WINE

PROVENCE

2016	Domaine de Valdition Cuvée du Bâtonnier 65% Grenache 35% Syrah		8€ 14 €
------	---	--	---------

Carte élaborée par le Chef Jimmy Elisabeth et son équipe, servie de 19h00 à 22h00 (dernière commande).

Prix nets en euros TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en France

Drawn up by the Chef Jimmy Elisabeth and his team, available from 7pm to 10pm. Prices in euros including VAT - VAT 10% & 20% on alcoholic drinks. Our Beef is born, raised and slaughtered in France (last order).

APERITIFS

Martini rouge, blanc, Ambrato 5cl	8€
Martini Bitter 5cl	8€
Ricard, Pastis 5cl	8€
Kir Aligoté 12cl	8€
Muscat Beaumes de Venise, Pineau des Charentes 7cl	9€
Porto Ramos Adriano 7cl	9€
Kir Royal 12cl	14€

BIERES / BEERS

Bière Pression 1664 20cl	6€
Bière Pression 1664 50cl	12€
Bière Pression Grimbergen 20cl	8€
Bière Pression Grimbergen 50cl	14€
Bière Locale Bouteille Gustave Blonde, Ambrée et IPA 33cl	11€
Bières bouteilles Françaises : Pelforth Brune 33cl	10€
Kronenbourg sans alcool 25cl	8€
Bières bouteilles étrangères : Duvel, Chimay rouge, bleue 33cl	10€

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE 25cl 6€

Orange, Ananas, Pêche, Abricot, Pamplemousse,
Tomate, Banane, Pomme, Mangue

NECTAR DE FRUITS / NECTAR JUICE 25cl 8€

Fraise, Framboise, Cranberry

SODA 33cl

½ Vittel, ½ San Pellegrino, supplément Soda	5€
Perrier, Limonade, Gini, Schweppes, Schweppes agrumes	6€
Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina	6€

LA SELECTION D'ALCOOLS

GIN 5cl

Bobby's	11€
Bombay Sapphire	11€
The Botanist	14€
Ki No Bi Kyoto	14€

TEQUILA 5cl

Jose Cuervo Reposado	10€
Patron Café XO	10€
Patron Café XO	15€
Patron Anejo	22€

RHUM 5cl

Havana 7ans	12€
El Pasador	13€
Zacapa 23 ans	15€

VODKA 5cl

Christiana	11€
Uluvka	12€
Imperia Russian	12€

WHISKIES 5cl

Whisky Américain

Four roses	11€
Blanton's Gold Edition	16€

Whisky Ecosais (Speyside)

Cragganmore 12ans d'âge	13€
Aultmore 12ans d'âge	12€
Knockando 21ans d'âge	18€

Whisky Ecosais (Highlands)

Glenmorangie 10 ans	12€
Royal Bracla	12€
Macallan 12 ans	16€

EAUX DE VIE 5cl

Poire William, Mirabelle	14€
Vieille Prune de Souillac	15€

COGNACS

Hennessy 5cl

Fine de Cognac	15€
XO	45€

Remy Martin 5cl

VSOP	15€
XO	45€

COCKTAILS SANS ALCOOL 33cl 10€

DELICE DONATELLO

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pêche, jus d'abricot et sirop de Fraise

CHANTACO

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, et sirop grenadine

PIÑA

Jus d'ananas et jus de coco

FLORIDA

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron et sirop de grenadine

ROUGE PASSION

Jus de Cramberry, jus de fraise, jus de framboise, jus de citron et sirop de cassis

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, limonade

COCKTAILS 7cl d'alcool 15€

DOLCE MOJITO

Rhum Bacardi, citron vert, menthe, sucre de canne, jus de Cranberry

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

COSMOPOLITAIN

Vodka Grey Goose, Cointreau, Jus de Cranberry et jus de citron

PARISIAN DAIQUIRI

Rhum Bacardi, jus de citron, liqueur de Saint-Germain

MARGARITA

Tequila Patron Silver, Cointreau, jus de citron

CUBA LIBRE

Rhum Bacardi, Coca Cola, citron vert

AMERICANO

Martini Bitter, Martini rouge, soda

BLOODY MARY

Vodka Smirnoff, jus de tomates et citron, Tabasco, sauce anglaise, sel de céleri

GREY GOOSE LE GRAND FIZZ

Vodka Grey Goose, liqueur de Saint-Germain, eau gazeuse

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco

AFTER MIDNIGHT

Rhum Bacardi, jus de mangue, jus de banane, jus d'ananas, Grand Marnier

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre cassonade

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka Smirnoff, gin Gordon, rhum Bacardi, tequila Jose Cuervo,

Cointreau, jus de citron, Coca Cola

MAI TAI

Rhum Bacardi, rhum Bacardi Ambré, Cointreau,

Jus d'orange, citron, sucre, sirop d'orgeat

PANTHERE ROSE

Rhum Bacardi, jus de pêche, jus de fraise des bois, citron, jus d'ananas

BOMBAY TONIC

Bombay Sapphire, Schweppes tonic

MARTINI RESERVA SPECIALE & TONIC

Martini Ambrato, schweppes tonic