



Une cuisine authentique et généreuse...

LES ENTRÉES

- Velouté du moment, truite fumée, croûtons 10 €
- Escargots en cassolette, beurre de cèpes à l'ail, poêlée de champignons de saison
La demi-douzaine 11 €
La douzaine 16 €
- * Œufs pochés, sauce meurette à la Bourguignonne, lardons et oignons grelots 12 €
- * Tartine façon «bistrot» au chèvre chaud, miel de forêt, magret fumé «maison» 12 €
- * Carpaccio d'espadon mariné à l'aneth et citron vert, groseille et passion 13 €
- * Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figues, toasts briochés 16 €
- * Tartare de saumon fumé à l'orange, galette de lentilles noires 13 €

* Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 7 €

LES VIANDES

- Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne 18 €
- Bœuf gros sel cuit 4 heures, demi os à moelle, crudités 19 €
- Entrecôte de Race (env. 250 g), grillée ou sauce gorgonzola 24 €
- Coq au Riesling servi en cocotte 22 €
- Souris d'agneau confite et laquée aux 4 épices 24 €
- Tartare de bœuf de race au couteau, condiments, gratin dauphinois 24 €
- Bouchée à la Reine, quenelles de volaille, ris de veau 22 €
- Le gibier du Chef selon la chasse 24 €

LES POISSONS

- Cassolette de la mer au Chablis, assortiment de cinq poissons et crustacés 24 €
- Ballotine de lotte au jambon de Parme, sauce acidulée 23 €
- Filet de cabillaud en tempura façon «Fish and chips», sauce gribiche 22 €
- Risotto aux scampis, pommes vertes, tomates confites 21 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assortiment de légumes de saison 16 €
- Risotto cèpes et gorgonzola 21 €

POUR LES BAMBINS DE COLETTE

un plat et un dessert

9,50 €





CHEZ COLETTE

Une cuisine authentique et généreuse...

NOS GARNITURES

- Poêlée de légumes de saison
- Pâtes fraîches
- Gratin dauphinois
- Risotto au parmesan
- Spätzle
- Salade

L'ASSIETTE DE FROMAGES

6 €

MENU COLETTE

ENTRÉE + PLAT <u>ou</u> PLAT + DESSERT	28 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	32 €

ENTRÉE

- Velouté du moment, truite fumée, croûtons
ou
- Œufs pochés, sauce meurette à la Bourguignonne, lardons, oignons grelots

PLAT

- Coq au Riesling servi en cocotte
ou
- Ballotine de lotte au jambon de Parme, sauce acidulée

DESSERT

- Crème brûlée à la vanille et fèves de tonka
ou
- Ananas rôti en Bateau et flambé au Rhum

FORMULE DU MIDI*

• **ENTRÉE + PLAT 15 €**

• **ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT DU JOUR
+ CAFÉ 19 €**

*DU MARDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS

