



*Une cuisine authentique et généreuse...*

## LES ENTRÉES

- \* Ravioles de foie gras, bouillon aux petits légumes 15 €
  - \* Trio d'huîtres gratinées à la salamandre, sabayon au champagne 15 €
  - \* Ceviche de daurade royale au citron vert et tagliatelles de légumes 15 €
  - \* Mille-feuille d'aubergine tomaté au vieux parmesan 13 €
  - Escargots en cassolette, beurre de cèpes à l'ail et son coleslaw
    - La demi-douzaine 11 €
    - La douzaine 16 €
  - Os à moëlle gratiné, pain de campagne toasté 8 €
- \* 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 €
- Pot au feu de ma grand-mère cuit 8 heures, crudités 19 €
- Cuisse de lapin confite sauce chasseur 22 €
- Le vrai cassoulet «maison» servi en cocotte 26 €
- Filet de de bœuf de race (env. 200 gr) grillé ou en sauce 29 €
- Navarin d'agneau aux légumes oubliés 26 €

*NOS SAUCES : Poivre vert, fromagère, morilles (supplément de 3,50 €)*

## LES POISSONS

- Lasagne de la mer aux cinq poissons et crustacés 24 €
- Filet de limande aux céréales, sauce vierge aux herbes 26 €
- Risotto aux St-Jacques, chips de chorizo et pesto de roquette 28 €

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assiette de légumes de saison 16 €
- Pâtes fraîches aux légumes du maraîcher 18 €

## POUR LES BAMBINS DE COLETTE

- Plat et dessert 9,50 €





CHEZ COLETTE

*Une cuisine authentique et généreuse...*

## NOS GARNITURES

- Poêlée maraîchère
- Gnocchis
- Pâtes fraîches
- Frites allumettes
- Risotto au parmesan
- Salade

## L'ASSIETTE DE FROMAGES

6 €

# MENU COLETTE

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT** **28 €**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** **32 €**

### ENTRÉE

- Mille-feuille d'aubergine tomate aux vieux parmesan  
ou
- Demi-douzaine d'escargots en cassolette, beurre de cèpes à l'ail et son coleslaw

### PLAT

- Cuisse de lapin confite sauce chasseur  
ou
- Lasagne de la mer aux cinq poissons et crustacés

### DESSERT

- Omelette norvégienne flambée au rhum  
ou
- Assiette de fruits frais et son sorbet

## FORMULE DU MIDI\*

• **ENTRÉE + PLAT** **15 €**

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

\*DU MARDI AU VENDREDI MIDI  
HORS JOURS FÉRIÉS

