



Une cuisine authentique et généreuse...

LES ENTRÉES

- * Brochette de St-jacques et chorizo aux agrumes, espuma de roquette 16 €
- * Comme un mille-feuille de saumon fumé maison et pommes vertes 13 €
- * Cocotte d'escargots et champignons à l'ail des ours, émulsion au foie gras 15 €
- * Assortiments d'asperges et son œuf parfait, sauce mousseline aux herbes 14 €
- * Assiette de charcuterie (Jambon de Parme et salsa de saucissons) pickles, toast 13 €
- * Salade d'avocats et crevettes au pamplemousse et ananas 14 €

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

LES INCONTOURNABLES

- Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne 18 €
- Bœuf gros sel en cocote cuit 8 heures, crudités et pommes de terre sautées 22 €

LES VIANDES

- Pluma de porc ibérique au sautoir, piperade et crémeux de carottes 26 €
- Onglet de bœuf (env. 180gr) grillé ou en sauce 22 €
- Côte d'agneau au grill, crème d'ail et tomates confites 25 €
- Médaillon de veau aux asperges, champignons Eryngii, jus court 29 €
- Suprême de volaille cuit à basse température façon basquaise 24 €

NOS SAUCES : Poivre vert, forestière, crème d'ail

LES POISSONS

- Filet de merlu saisi sur peau et ses légumes printaniers au vinaigre de xérès 23 €
- Lieu jaune sauvage façon meunière et câpres fines 26 €
- Moules bio à la marinière et ses frites 22 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assiette de légumes de saison 16 €
- Risotto aux légumes, espuma de roquette 20 €

POUR LES BAMBINS DE COLETTE

- Plat et dessert 9,50 €





CHEZ COLETTE

Une cuisine authentique et généreuse...

NOS GARNITURES

- Poêlée maraîchère
- Pommes de terre sautées
- Pâtes fraîches
- Frites allumettes
- Risotto au parmesan
- Salade

L'ASSIETTE DE FROMAGES

6 €

MENU BISTROT

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **32 €**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT **38 €**

ENTRÉE

- Assortiments d'asperges et sa sauce mousseline
ou
- Carpaccio du pêcheur, pickles et espuma de roquette

PLAT

- Poire de bœuf grillée, émulsion au foie gras
ou
- Pariades de la mer en persillade

DESSERT

- Brochette de fruits frais, sirop anisé
ou
- Moelleux au chocolat, glace vanille et chantilly

FORMULE DU MIDI*

• **ENTRÉE + PLAT** **15 €**

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

*DU MARDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS





Une cuisine authentique et généreuse...

LES DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| • Tiramisu traditionnel au café Trablit | 8€ |
| • Strudel aux pommes et fèves de tonka | 7.5€ |
| • Mousse aux chocolat et framboises fraîches | 7.5€ |
| • Soufflé glacé à l'orange et amandes caramélisées | 8€ |
| • Assiette de fruits frais et son sorbet | 7€ |
| • Tarte Maison | 5,90€ |
| • Café gourmand | 7.50€ |
| • Coupe Colonel | 6.50€ |
| • Coupe 2 boules aux choix, coulis de fruits et chantilly | 6€ |

