



Restaurant
de la Colombière

CARTE

des

MENUS

Soirs et week-ends



Hôtel * Restaurant du Parc de la
Colombière**

49, cours du Parc — 21000 DIJON

La Carte

LES ENTREES

Velouté de saison	11.00€
Salade paysanne et œuf poché	12.00€
Salade de pommes de terre et saumon, façon Gravelax	13.00€
Salade de courgettes et crevettes au sésame	15.00€
Dôme de saumon et poireau, sauce tartare	15.90 €

LES PLATS

Poisson du jour	16.50€
Omble chevalier, purée de chou-fleur, sauce hollandaise	22.50€
Saint Jacques, purée de patates douces, velouté de poisson aux herbes	25.90€
Assiette du pêcheur	25.90€
Duo de bœuf (carpaccio et tartare), frites	18.50€
Duo de canard, (Parmentier et filet de canette)	20.00€
Entrecôte charolaise (280gr), gratin , sauce moutarde	24.90€
Filet de bœuf, poêlée de champignons, sauce morilles	25.90€

LES FROMAGES

Fromage blanc	7.00€
Assiette de fromages régionaux	7.50€

LES DESSERTS

Nage de fruits	7.80€
Moelleux au chocolat	7.80€
Tarte amandine aux poires	7.80€
Entremet croustillant au chocolat praliné	7.80€
Tarte fine aux pommes, glace vanille (<i>A commander en début de repas</i>)	7.80€
Tiramisu coco et fruits de la passion	7.80€
Café gourmand	9.50€

Notre restaurant vous accueille pour vos séminaires, repas d'affaires, réunions familiales, mariages, banquets, buffets, cocktails...

Menu Ardoise

entrée, plat, dessert : 23.90 €

LES ENTREES

Velouté de saison
Salade paysanne et œuf poché
Salade de courgettes et crevettes au sésame
Dôme de saumon et poireau, sauce tartare

LES PLATS

Poisson du jour, légumes du moment et pommes vapeur
Linguini et cuisse de canard confite
Suprême de poulet Gaston Gérard, gratin
Bavette d'ail, confit d'échalotes, mousseline de pommes de terre

LES DESSERTS

Nage de fruits
Moelleux au chocolat
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille (*A commander en début de repas*)
Tiramisu coco et fruits de la passion

Fromage blanc ou Assiette de fromages en supplément 5.00 €



Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.
Tous nos plats sont « faits maison »
c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu du Terroir

entrée, plat, dessert : 27.90 €



LES ENTREES

Jambon persillé revisité, crème moutarde à l'ancienne
Vol au vent d'escargots

LES PLATS

Bœuf bourguignon à la bière, légumes printaniers
Filet de sandre, fine purée de carottes au pamplemousse

LES DESSERTS

Cheesecake au cassis
Crumble chocolat et ananas caramélisé

Fromage blanc ou Assiette de fromages en supplément 5.00 €

Menu de la Colombière

entrée, plat, dessert : 34.50 €

LES ENTREES

Salade de pommes de terre et saumon, façon Gravelax

Verrine mangue-crevettes, sauce agrumes

Wrap de poulet, tuile de jambon de Parme, sauce tartare

LES PLATS

Omble chevalier , purée de chou-fleur sauce hollandaise,

Duo de canard (parmentier et filet de canette)

Duo de bœuf (carpaccio et tartare), frites

LES DESSERTS

Nougat glacé

Tarte amandine aux poires

Entremet croustillant au chocolat praliné

Fromage blanc ou Assiette de fromages en supplément 5.00 €

Pour les petits gastronomes : menu enfant à 12 €

Boisson au sirop

Steak haché maison, frites ou légumes, salade

Ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace

Ou

Dessert du jour