

Chez
Colette

RESTAURANT — BAR — TAPAS

- LA CARTE -

ENTRÉES

GASPACHO ANDALOU

9€

Crème montée au piment d'Espelette

BURRATA

15€

Tomates de couleurs, pesto et amandes torréfiées

CEVICHE DE DAURADE

14€

Sauce chipotle, pickles d'oignons rouges, coriandre et agrumes

CARPACCIO DE BOEUF

12€

Et ses pickles de légumes, sauce truffée

ASSIETTE VÉGÉ

RISOTTO VERDE

18€

Chlorophylle d'herbes fraîches, brunoise de haricots verts et courgettes, tuile de parmesan craquante



VIANDES

TARTARE DE BOEUF

19€

Tartare de boeuf au couteau et frites maison

VOLAILE (FINISTÈRE)

22€

Suprême de volaille jaune cuisson basse température, tagliatelles fraîches au beurre persillé, salade de champignons crus et cuits et jus de volaille à l'estragon

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES MAISON METZGER

69€

Persillée, Maturée 4 semaines, sauce au poivre vert, frites maison et salade

SALADE CÉSAR

17€

Volaille du Finistère, sauce et croûtons maison

SUPPLÉMENT GARNITURE FRITES OU SALADE

5€

POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD

24€

Artichauts à la barigoule, crème de chorizo et chips de galettes de sarrasin

SALADE DE SAUMON

20€

Saumon gravlax, pomelo, avocats, trévisse et crème à l'aneth

MENU KIDS

LE CLASSIQUE

13,5€

Steak haché frites ou Nuggets maison, boisson au choix,
boule de glace au choix

DESSERTS MAISON

FROMAGES

10€

Assortiment du Chef

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE

10€

Avec sa meringue à la française

MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS

12€

Tuile de cacao

CHEESECAKE DU COLETTE

11€

La vraie Philadelphia, coulis de fraise

GLACES ET SORBETS (LA BOULE) MAISON PEDONE

3€

Parfums glaces:

Vanille Pecan — Chocolat — Yahourt

Parfums sorbets:

Poire — Citron vert — Fraise des bois

CAFÉ GOURMAND

11€

CHAMPAGNE GOURMAND

15€