

# LE MENU de Colette

## À PARTAGER

-  **Frites maison** & mayonnaise **7,50€**
-  **Assiette de saucisson** **9,00€**
-  **Assiette de fromages** **18,90€**
-  **Assiette mixte** Charcuteries & fromages du moment **18,90€**

## SALADES & CO

- Oeuf mayonnaise** tartare de betterave **6,00€**
- Gravlax de saumon** façon Pétrossian, grenade, citron vert & aneth **13,50€**
-  **Oeuf meurette** MOYENNE GRANDE Sauce vin rouge, lardons, **7,00€ 11,00€** toasts persillés & salade verte
-  **Salade César** **10,90€ 14,00€** Salade, poulet rôti, bacon, grana padano, tomates cerises, croûtons, crème balsamique & sauce césar.
-  **Salade lyonnaise** **10,90€ 14,00€** Salade, œuf poché, lardons, croûtons, tomates cerises, crème balsamique & sauce vinaigrette.
-  **Salade du chef** **11,50€ 15,00€** Salade, ravioles frites, poulet grillé, chèvre chaud pané, tomates cerises, crème balsamique & sauce césar
-  **Saucisson brioché** **15,00€** salade verte & sauce moutarde à l'ancienne

## LES GARNITURES

**GRATIN DAUPHINOIS - FRITES MAISON - COQUILLETES AU BEURRE - SALADE VERTE - LÉGUMES DU MOMENT** **4,00€**

## LES SAUCES

- MOUTARDE À L'ANCIENNE-ÉCHALOTE -ROQUEFORT- GRIBICHE** **2,50€**
- MORILLES** **3,50€**



Jusqu'à 10 ans

-  **MENU DES GONES** **10,50€**  
VERRE DE SOFT  
coca cola, limonade, sirop, diablo  
jus de pomme ou ananas  
**STEAK HACHÉ OU FILET DE TRUITE**  
garniture au choix  
**CRÊPE OU 1 BOULE DE GLACE**



- MENU LYONNAIS** **29,50€**  
SALADE LYONNAISE OU OEUFE MEURETTE  
QUENELLE DE BROCHET OU ANDOUILLETTE (GARNITURE AU CHOIX)  
ÎLE FLOTTANTE OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

## LES POISSONS

- FILET DE TRUITE MEUNIÈRE À LA GRENOBLOISE** **16,90€**  
beurre aux câpres, citron, croûtons & garniture au choix
- RISOTTO DE COQUILLETES AUX CREVETTES SAUVAGES FLAMBÉES** **18,50€**  
au Pastis, parmesan, crème & petits légumes
-  **QUENELLE DE BROCHET TRADITION LYONNAISE** **19,00€**  
Sauce écrevisses & garniture au choix  
**15 MIN** de préparation
- GRENOUILLES PERSILLÉES** 300G **24,00€**  
Garniture au choix

## LES PLATS

-  **STEAK HACHÉ DE BOEUF & OEUFE AU PLAT** **16,90€ 27,90€**  
180G 360G  
Sauce au choix & garniture au choix
-  **TARTARE DE BOEUF** **19,50€ 32,00€**  
200G 400G  
Salade verte & garniture au choix  
Hâché gros, préparé & Disponible poêlé
- ROGNONS DE VEAU SAUTÉS** **16,90€**  
à la moutarde à l'ancienne & garniture au choix
- TÊTE DE VEAU** **18,00€**  
Sauce gribiche, pomme vapeur, carottes & poireaux
- ANDOUILLETTE** **18,00€**  
sauce moutarde à l'ancienne & garniture au choix 15 MIN de préparation
- BURGER COLETTE** **19,90€**  
Steak haché 180gr, raclette, tomates, salade, oignons frites, bacon & frites maison
-  **GRATIN DE RAVIOLES AU POULET & MORILLES** **18,90€**
- BAVETTE SÉLECTION À L'ÉCHALOTE** **20,90€**  
& garniture au choix



- MENU GRENOUILLES** **32,50€**  
SALADE RAVIOLES  
GRENOUILLES PERSILLÉES (GARNITURE AU CHOIX)  
ÎLE FLOTTANTE OU POIRE BELLE HÉLÈNE  
café offert le dimanche

## PLAT DU JOUR

Du lundi au vendredi



SERVICE CONTINU

## LES COUPES DE GLACES

- DAME BLANCHE** **7,90€**  
 3 boules vanille, chantilly, chocolat fondu & amandes torréfiées
- GOURMANDE** **7,90€**  
 1 boule chocolat blanc, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly, coulis de caramel beurre salé & amandes effilées
- FRUITÉES** **7,90€**  
 1 boule fraise, 1 boule citron jaune, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly & framboises fraîches
- CRÉATION** **8,90€**  
 3 boules au choix, chantilly, nappage & topping au choix



## LES GLACES

-  **Crèmes glacées** : Vanille, Chocolat noir, Coco, Café, Caramel au beurre salé, Chocolat Blanc, Menthe chocolat
- Sorbets** : Fraise, Citron Jaune, Cassis, Pomme Framboise,
- 1 boule **2,50€** 2 boules **5,00€** 3 boules **7,00€**
- suppléments 1€**  
Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, coulis fruits rouges

## LES DESSERTS

-  **ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES** **6,90€**  
crème anglaise, pralines roses & caramel
-  **MOELLEUX AU CHOCOLAT** **7,50€**  
Chantilly & crème anglaise
-  **COOKIE MINUTE NOIX DE PÉCAN** **7,50€**  
Glace vanille, coulis caramel beurre salé & chantilly
-  **POIRE POCHÉE BELLE HÉLÈNE** **7,50€**  
Chocolat chaud, glace vanille & chantilly
-  **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** **8,50€**  
Assortiment de mignardises
-  **BRIOCHE PERDUE & GLACE VANILLE** **8,90€**  
Sauce chocolat, caramel beurre salé ou nutella & chantilly

## LES CRÊPES

-  **CRÊPE** **4,50€**  
nature ou sucre
-  **CRÊPE** **5,00€**  
nutella, caramel au beurre salé, confiture ou chocolat
-  **CRÊPE SNICKERS** **7,90€**  
Coulis chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes grillées, boule vanille & chantilly

## LES FROMAGES

-  **FROMAGE BLANC À LA CRÈME** **4,50€**  
En faisselle
-  **CERVELLE DE CANUT** **4,50€**  
En faisselle, échalote, ail, vin blanc, crème & ciboulette
-  **SAINT-MARCELLIN AFFINÉ IGP** **6,50€**  
& salade verte

# LES BOISSONS de Colette

## LES VINS

### Les Rouges

	12 cl	75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b>	5,50€	27,00€
Belleruche/M.Chapoutier		
<b>LANGUEDOC AOP ROUGE</b>	7,00€	39,00€
Art de Vivre/Gérard Bertrand		
<b>CROZES HERMITAGE AOP</b>	8,00€	44,00€
AOP Petite Ruche/M.Chapoutier		
<b>SAINT-JOSEPH AOC</b>		49,00€
Les 100 Cielles/Jean Luc Colombo		

### Les Blancs

	12 cl	75 cl
<b>GASCOGNE IGP</b>	5,00€	25,00€
Saint Luc/XVIII		
<b>TERRET-CHARDONNAY LES COCHES</b>	5,50€	28,00€
J.moreau/Fils		
<b>SAINT VERAN AOC</b>	7,00€	37,00€
Les préludes/terres secretes		

### Les Rosés

	12cl	75 cl
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP</b>	8,00€	39,00€
M de Minuty		

### Rouge, Blanc, Rosé

	25 cl	46 cl
	6,00€	9,50€

## LES ALCOOLS

<b>KIR 12CL</b>	4,50€
Disponible: Cassis, mûre,pêche ou châtaigne	
<b>MARTINI 4CL</b>	4,00€
Blanc ou Rouge	
<b>JÄGERMEISTER REDBULL 16CL</b>	8,00€
<b>SUZE 4CL</b>	4,00€
<b>RICARD 2CL</b>	3,50€
<b>PORTO 4CL</b>	4,50€
<i>Whisky</i>	
<b>BALLANTINE'S 4CL</b>	6,00€
<b>JACK DANIEL'S</b>	7,00€
<b>JAMESON 4CL</b>	7,00€
<i>Vodka</i>	
<b>VODKA WYBOROWA 4CL</b>	6,00€
<i>Gin</i>	
<b>BEEFEATER 4CL</b>	6,00€
<b>BOMBAY SAPPHIRE 4CL</b>	7,00€
<i>Tequila</i>	
<b>CAMINO REAL</b>	6,00€
<i>Rhum</i>	
<b>RHUM HAVANA ESPECIAL 4CL</b>	6,00€
<b>RHUM HAVANA 3ANS 4CL</b>	6,00€

## LES DIGESTIFS 4CL

<b>GET 27 ,GET 31, GENEPI, COGNAC,</b>	7,00€
<b>POIRE, BAILEY'S, LIMONCELLO</b>	
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	10,00€

## LES COCKTAILS

<b>MOJITO HAVANA 12CL</b>	8,50€
Disponible:Classique, fraise ou passion	
<b>PINA COLADA HAVANA 25CL</b>	8,50€
Rhum Havana club, jus d'ananas & crème de coco	
<b>MULE 12CL</b>	8,50€
Alcool au choix: <b>VODKA-GIN-RHUM-TEQUILA</b>	
citron vert & ginger beer	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	8,50€
Jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche,jus de citron, vodka, sirop de vanille	
<b>CAÏPIRINA 8CL</b>	9,00€
Cachaça, citron vert & sucre de canne	
Disponible: <b>Classique, fraise ou passion</b>	
<b>GIN TONIC 18CL</b>	9,00€
Gin befeater & tonic	
Disponible: <b>Classique, hibiscus, jasmin, sureau ou basilic</b>	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	10,00€
Vodka, passoa, citron vert, sirop de vanille, purée de passion	

### Nos Spritz

<b>APEROL SPRITZ 16CL</b>	8,50€
<b>LIMONCELLO SPRITZ 16CL</b>	12,00€
<b>ST GERMAIN SPRITZ 16CL</b>	13,00€
<b>SPRITZ ITALICUS 16CL</b>	14,00€

## LES MOCKTAILS 6,50€

<b>VIRGIN MOJITO 12CL</b>	
Disponible: <b>Classique, fraise ou passion</b>	
<b>VIRGIN COLADA 25CL</b>	
<b>PASSION TIKI 14CL</b>	
Passion,ananas,vanille, citron vert & grenadine	
<b>VIRGIN SEX ON THE BEACH 14CL</b>	
Ananas, pêche, cranberry, citron vert & vanille	

## LES EAUX

<b>PERRIER 33CL</b>	4,50€
	1L
<b>SAN PELLEGRINO</b>	7,50€
	25CL 1L
<b>VITTEL</b>	4,00€ 7,50€

## BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO/DÉCAFÉINÉ</b>	1,80€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,90€
<b>THÉ</b>	3,50€
Earl Grey, vert ou menthe	
<b>INFUSION</b>	3,50€
Verveine menthe, digestion,rooibos,camomille	
<b>CAPPUCCINO</b>	4,00€
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,00€
<b>CHAI LATTE</b>	4,50€
<b>IRISH COFFEE</b>	8,50€
Jameson, espresso,sucre de canne, chantilly	
<b>SUPPLÉMENTS</b>	0,50€
Chantilly ou sirops	

## LES SOFTS

<b>SIROP À L'EAU 25CL</b>	2,50€
<b>LIMONADE 25CL ,COCA-COLA 33CL,</b>	4,50€
<b>SCHWEPES TONIC 25CL,ORANGINA 25CL,</b>	
<b>FUZETEA 25CL, DIABOLO 25CL</b>	
<b>GRANINI 25CL</b>	4,50€
Fraise, pomme, abricot, citronnade pastèque, ananas, tomate	
<b>REDBULL 25CL</b>	5,00€

## LES BIÈRES

### Nos Pressions

	25 cl	50 cl
<b>HEINEKEN</b>	4,00€	7,00€
5% Alcool		
<b>AFFLIGEM BLONDE</b>	4,50€	8,00€
6,7% Alcool		
<b>BIÈRE DU MOIS</b>	5,00€	9,00€

### Nos Bouteilles

<b>LIEFMANS FRUITESSE 25CL</b>	6,50€
3,8 % Alcool	
<b>DESPERADOS 33CL</b>	7,00€
5,9 % Alcool	
<b>MC CHOUFFE 33CL</b>	7,00€
8 % Alcool	
<b>VEDETT EXTRA WHITE 33CL</b>	7,00€
4,7 % Alcool	

### Sans Alcool

<b>HEINEKEN 0% 33CL</b>	5,50€
<b>DESPERADOS 0% 33CL</b>	5,50€

## NOS PREMIUMS 4CL

<i>Rhum premium</i>	10,00€
<b>LA HECHICERA</b>	
<b>SANTA TERESA 17N</b>	
<b>BACARDI 10ANS GRAN RESERVA DIEZ</b>	
<i>Whisky premium</i>	10,00€
<b>AKASHI BLENDED</b>	
<b>WOODFORD RESERVE</b>	
<b>ANGEL'S ENVY BOURBON</b>	
<i>Vodka premium</i>	10,00€
<b>GREY GOOSE</b>	
<i>Tequila premium</i>	12,00€
<b>PATRÒN SILVER</b>	
<b>PATRÒN REPOSADO</b>	

## Happy Hour

La pinte  à 5€

TOUS LES SOIRS DE 17H À 19H