

Le Bistrot de Colombiers

19 Avenue de Béziers

34440 COLOMBIERS

Tel : 04 67 62 63 96

HORAIRES DE SERVICE

Du Mardi au samedi

de 12h00 à 14h00

et de 19h00 à 21h30

*Devant la recrudescence des chèques impayés/volés,
nous informons notre aimable clientèle
que nous refusons désormais ce mode de paiement.*

Le Bistrot de Colombiers

*Notre restaurant vous propose
dans le respect d'une cuisine de marché,
des menus élaborés principalement
avec des produits frais
(se référer aux * pour les produits surgelés),
sélectionnés quotidiennement
par le chef aux fils des saisons,
un produit peut donc exceptionnellement
venir à nous manquer.*

*Une démarche qui garantit
une cuisine « Faite Maison »
(Le « Fait Maison » est
une cuisine fabriquée dans l'entreprise
à partir de produits bruts),
ainsi que la diversité des saveurs,
le respect des saisons,
l'inventivité et le renouvellement
régulier de nos formules.*

*Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à
votre disposition.*

« Règlement (UE) N°1169/2011 dit règlement INCO



Prix en euro net TTC dont TVA à 10%

Le Bistrot de Colombiers

Formule du Bistrot

(Hors supplément)

Entrée + plat

26€

Plat + dessert

26€

Entrée + plat + dessert

35€

Entrée + dessert

26€

Plat seul

24€

Prix en euro net TTC dont TVA à 10%

Le Bistrot de Colombiers

Formule du Bistrot

ENTREES

Craquant de brandade de morue à la coriandre, vinaigrette de mangue, caviar d'aubergine brûlées.

Crème froide d'automne à la noisette, chèvre frais, potimarron et champignons.

Effiloché de pintade en gelée d'herbes, cervelle des canuts, pickles d'oignons rouges. (Origine France)

Potage Parmentier à l'huile de noix, œuf parfait, toast au beurre d'escargot, jambon cru.

Terrine de foie gras de canard au café et whisky, chutney de figues, brioche toastée, salade. (Origine UE) (Supp 6 €)

PLATS

Filet de canette rôti, sauce à l'orange, galette de maïs, tagliatelles de céleri rave. (Origine France)

Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné, jus de veau à l'huile de noisette, salade de fèves et tarte fine aux poireaux.

Pavé d'espadon à la sicilienne, chapelure de tomate confite, gnocchis au pesto.

Chou farci au paleron de bœuf, purée de carottes, jus au thym, salade de moutarde rouge. (Origine France)

*Filet d'agneau rôti au romarin, poitrine croustillante, tian de légumes, jus à l'ail noir.
(Origine Nouvelle-Zélande) (Supp 6€)*

Le Bistrot de Colombiers

DESSERTS

Moelleux au chocolat noir et cœur coulant au spéculoos, glace au spéculoos. (Supp 2€)

Tarte tatin aux pommes et fèves de tonka, crème fraîche et sauce au caramel.

Baba au Limoncello, crémeux au citron, ananas poché au miel.

Les gavottes au chocolat, glace au café, mousse à l'amande amère.

Assiette de 4 fromages affinés et confiture de cerises noires.

Menu Enfant 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Escalope de dinde Milanaise
ou filet de poisson du marché,*

Pâtes et/ou légumes.

Glace surprise

ou dessert du moment.

Prix en euro net TTC dont TVA à 10%

Le Bistrot de Colombiers

Formule du Bistrot

STARTERS

Crispy cod brandade with coriander, mango vinaigrette, burnt eggplant caviar.

Cream with hazelnut, fresh goat cheese, pumpkin, mushrooms.

Shredded guinea fowl in herb jelly, canut cheese and red onions pickles. (French Origin)

Parmentier soup with walnut oil, perfect egg, raw ham, toast with snail butter.

Duck foie gras with whisky and coffee, figs chutney, toasted brioche. (UE Origin) (supp 6 €)

DISHS

Roasted duck fillet, orange sauce, corn pancake, celery tagliatelles. (French Origin)

Cod fillet with Guéméné andouille, veal juice with hazelnut oil, bean salad, fine leeks tart.

Sicilian style swordfish steak, pesto gnocchis, candied tomato crumbs.

Cabbage stuffed with beef chuck, carrot puree, thyme juice, red mustard salad. (French Origin)

*Roasted lamb fillet with rosemary, breast crispy, vegetables tian, black garlic juice .
(New-Zealand Origin)(Supp 6 €)*

Le Bistrot de Colombiers

DESSERTS

Soft dark chocolate and spéculoos, spéculoos ice cream. (Supp 2 €)

Apple and tonka bean tart tatin, fresh cream and caramel sauce.

Limoncello Baba, lemon cream, honey poached pineapple.

Chocolate gavottes, bitter almond mousse, coffee ice cream.

Plate with four cheeses and cherry jam.

Child menu 12€

(Up to 12 years)

Milanese escalope of turkey

or fish fillet of the market,

Pasta and/or vegetables.

Surprise ice cream

or dessert of the moment.