

# *Le Bistrot de Colombiers*

19 Avenue de Béziers

34440 COLOMBIERS

Tel : 04 67 62 63 96

## HORAIRES DE SERVICE

Du lundi au samedi

de 12h00 à 14h00

et

de 19h00 à 21h00

(Dernière prise de commande)

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

*Prix en euro net TTC dont TVA à 10%*



# *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

## ENTRÉES :

|  |     |
|--|-----|
| Tartare de bœuf (race Aubrac au couteau)<br>en marinade asiatique, jaune d'œuf confit au soja, saladine.<br>(Origine France) | 11€ |
| Duo d'asperges vertes et blanches en salade et panna cotta,<br>crumble à la noisette, chantilly de Mozzarella.               | 10€ |
| Emincé de poulpes cuit au court bouillon (servi froid)<br>sauce chimichuri, guacamole et focaccia au thym.                   | 10€ |
| Vol au vent de ris d'agneau aux champignons et petits légumes,<br>jus à l'ail noir. (Origine France)                         | 12€ |
| Aubergine panée au panko, concassée de tomates,<br>brousse au sésame, saladine.  | 9€  |

## PLATS :

|  |     |
|--|-----|
| Mousse de brochet, asperges vertes, sauce Nantua,<br>écrasée de pommes de terre à la cibouette . | 18€ |
| Dos de lieu noir au safran, sauce Aurore,<br>poêlée de gnocchis/artichauts/olives noires         | 20€ |
| Pavé de lotte, sauce tandoori, risotto,<br>tagliatelles de carottes et pois gourmands :          | 27€ |
| Petits légumes farcis aux blettes et chorizo<br>pilaf de sarrasin, jus de veau à la sauge.       | 18€ |
| Faux filet (race Aubrac 200g) sauce Béarnaise,<br>purée de panais, poêlée de champignons.        | 26€ |

*Prix en euro net TTC dont TVA à 10%*



# Le Bistrot de Colombiers

## DESSERTS :

|  |     |
|--|-----|
| Moelleux tout caramel, crème anglaise à la vanille,<br>glace au yaourt.                                      | 11€ |
| Terrine de pommes caramélisées, quenelle de crème fraîche,<br>sauce caramel beurre salé, sorbet pomme verte. | 10€ |
| Fraises au basilic, biscuit aux olives,<br>chantilly au mascarpone.  | 11€ |
| « Bounty » fondant au chocolat, ganache chocolat blanc/noix de coco<br>tuile et coulis au chocolat.          | 11€ |
| Assiette de 4 fromages affinés<br>et confiture de cerises noires.  | 11€ |

## Menu Enfant 12€

(Jusqu'à 10 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*

## **STARTERS:**

|  |     |
|--|-----|
| Asian style marinated beef tartare ( Knife made),<br>with egg yolk and soy confit.(French Origin)        | 11€ |
| Asparagus white and green in salad with panna cotta,<br>hazelnut crumble, whipped cream mozzarella.      | 10€ |
| Sliced octopus cooked in a court- bouillon, chimichurri sauce,<br>guacamole, thyme focaccia.             | 10€ |
| Lamb sweetbreads vol au vent with mushrooms and small vegetables,<br>black garlic juice. (French Origin) | 12€ |
| Breaded eggplant with panko, crushed tomatoes,<br>cheese with sesame.                                    | 9€  |

## **MAIN COURSES:**

|  |     |
|--|-----|
| Pike mousse, green asparagus, crushed potatoes with chives,<br>Nantua sauce.                           | 18€ |
| Black Pollak with saffron, Aurora sauce,<br>pan-fried artichoke/gnocchi/black olives.                  | 20€ |
| Monkfish fillet tandoori sauce, risotto<br>carrot tagliatelle and snow peas.                           | 27€ |
| Stuffed baby vegetables whit chard and chorizo,<br>buckwheat pilaf, veal jus with sage.                | 18€ |
| Beef faux-filet (Aubrac 200 g) béarnaise sauce,<br>parsnip purée and sautéed mushrooms.(French origin) | 26€ |

*Prix en euro net TTC dont TVA à 10%*



# *Le Bistrot de Colombiers*

## DESSERTS :

|   |     |
|---|-----|
| Caramel fondant, vanilla custard, yogurt ice cream.   | 11€ |
| Caramelized apple terrine, quenelle of fresh cream, salted caramel sauce, green apple sorbet. | 10€ |
| Strawberries with basil, olive biscuit, mascarpone whipped cream.                             | 11€ |
| "Bounty" chocolate fondant, white chocolate and coconut ganache, chocolate tuile and sauce.   | 11€ |
| Plate with four cheeses and cherry jam.   | 11€ |

## Child menu 12€

(Up to 10 years)

Milanese escalope of turkey

or

fish fillet of the market,

Pasta and/or vegetables.

Surprise ice cream

or

Dessert of the moment.

*Prix en euro net TTC dont TVA à 10%*

