



R e s t a u r a n t  
de la Colombière

# M E N U

## Lundi au vendredi



**Hôtel \*\*\* Restaurant du Parc de la Colombière**

49, cours du Parc – 21000 DIJON

[www.hotel-parc-dijon.com](http://www.hotel-parc-dijon.com)

# LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,50 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 24,90 €

## LES ENTREES

Saint Marcellin rôti, salade verte et jambon cru

Terrine de campagne aux raisins et figues

Tarte provençale aux légumes

Persillé de saumon, chantilly aux herbes

## LES VIANDES & POISSONS

Pièce de bœuf, crème de Gorgonzola

Emincé de volaille, sauce forestière

Brochette de crevettes et poivrons

Poisson du jour, beurre blanc basilic

## LES DESSERTS

Crème brûlée au citron

Tarte aux mirabelles

Salade de fruits frais

Bavarois de fruits rouges

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

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.



# LA CARTE DU MIDI

## DU LUNDI AU VENDREDI

### FORMULE A LA CARTE

Terrine de campagne aux raisins et figues	9.50 €
Tarte provençale aux légumes	10.50 €
Salade de Saint Marcellin rôti, salade verte et jambon cru	12.50 €
Grande Salade de Saint Marccellin rôti, salade verte et jambon cru	16.50 €
Tartare de bœuf charolais, frites fraîches et salade	17.00 €
Trio d'œufs, meurette ou époisses, frites faïches ou salade	17.00 €
Ardoise de la Colombière	17.50 €
<i>(Terrine maison, oeuf meurette, jambon cru, feuilleté à l'Epoisses, persillé)</i>	
Planche de charcuterie et fromage (1 personne)	15.00 €
Planche de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	25.00 €
Crumble végétarien, salade verte	14,00 €
Burger à l'Epoisses, frites fraîches	17.00 €
<i>( steak haché, 150 gr , confit d'oignons, Epoisses lard grillé)</i>	
Pièce de bœuf , frites fraîches	19,00 €
<i>(sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles)</i>	
Brochette de magret de canard, sauce cassis	22.50 €
Filet de sandre, beurre blanc, risotto	23,00 €
Tarte amandine au cassis	8,50 €
Nougat glacé au Grand marnier	9.50 €
Moelleux au chocolat	9,50 €
Café gourmand	10,50 €

### 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

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.



## QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison (Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	8,00 €
Kir	5,00 €
Kir royal	9,00 €
Crémant de Bourgogne	7,00 €
Champagne	9,00 €
Cocktail sans alcool	5,00 €
Ricard, Pastis	3,90 €
Pontarlier, Berger blanc	3,90 €
Suze	5,00 €
Martini, Campari	6,00 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Kronenbourg 1664 pression	3,80 €
Grimbergen blonde en pression	4,10 €
Heineken	5,00 €
Desperados	5,00 €
Pelfort brune	5,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Les Blancs

Petit Chablis, domaine Beaufumé - 2020	7,00 €
Sancerre, domaine Laporte - bio - 2020	8,00 €
Viré Clessé Quintaine, caves de Viré - 2021	8,00 €
Saint Peray, côte du Rhône, domaine Fayolle—2018	9,00 €
Mercurey, domaine château de Chamirey—2018	11,00 €

### Les Rouges

Brouilly, domaine château Pierreux—2020	7,00 €
Pic Saint Loup, domaine des 3 châteaux—2019	7,00 €
Givry, domaine la Renarde—2017	9,00 €
Savigny les Beaune, domaine H devillamont—2019	11,00 €
Nuits Saint Georges, Domaine Dubois—2019	11,00 €

### Les Rosés

Côte de Provence, Domaine Gabriel, caves de St Tropez	6,00 €
---	--------