



Restaurant
de la Colombière

M E N U du MIDI

Lundi à vendredi



Hôtel * Restaurant du Parc de la Colombière**

49, cours du Parc – 21000 DIJON

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

Asperges vertes, sauce mousseline au fromage blanc

Jambon persillé

Crème de petits pois à la menthe

Œuf mimosa et jambon cru, salade

LES VIANDES & POISSONS

Joue de porc³, sauce moutarde,

Bavette², sauce Béarnaise

Araignée de veau ¹, sauce au thym

Risotto au chorizo, crevettes panées

LES DESSERTS

Mousse chocolat blanc, coulis de caramel

Pavlova mousse passion et mangue fraîche

Pana cotta à la pistache, coulis de fruits rouges

Tatin d'ananas, glace vanille

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger, frites ou légumes, salade

ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou Dessert du jour

* Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande 3 : Union Européenne

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Asperges vertes et truite fumée	12,00 €
Saint Marcellin, échine fumée, salade	14,00 €
Tartare de bœuf charolais ¹ , frites fraîches et salade,	19,50 €
Trio d'œufs, meurette ou Epoisses, frites fraîches ou salade	19,00 €
Cocotte de légumes aux graines	15,00 €
Burger au Morbier, frites fraîches <i>(steak haché¹, 150 gr , confit d'oignons, Morbier, lard grillé)</i>	18,00 €
Araignée de veau ¹ , sauce au thym	19,00 €
Pièce de bœuf ² , frites fraîches <i>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles</i>	22,00 €
Magret de canard ¹ , sauce caramel	25,00 €
Omble chevalier, sauce beurre blanc anisé	26,00 €
Tatin d'ananas, glace vanille	8,50 €
Mousse chocolat blanc, coulis de caramel	8,50 €
Pavlova mousse passion et mangue fraîche	8,50 €
Café gourmand	11,50 €

* Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande

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.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;

Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.



QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison (Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	8,50 €
Kir / Kir royal	5,50 € / 9,50 €
Crémant de Bourgogne	7,50 €
Champagne	9,50 €
Cocktail sans alcool	5,00 €
Ricard, Pastis, Pontarlier, Berger blanc	4,00 €
Martini, Campari	6,50 €
Suze	5,50 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Kronenbourg 1664 pression	3,90 €
Grimbergen blonde en pression	4,50 €
Heineken, Pelfort brune	5,80 €
Desperados	6,20 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Les Blancs

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2022	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2023	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
SAINT VERAN, domaine Guerrin—2023	9,00 €
MONTAGNY 1 ^{er} Cru, domaine la renarde – 2022	11,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

Les Rouges

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot - 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2021	10,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2022	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2020	14,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2022	7,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €
SAINT EMILLION grand Cru, château Queyron - 2014	11,00 €

Les Rosés et Moelleux

MUSCAT DE RIVESALTES, le mas Amiel	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE, caves de St Tropez	6,00 €
BANDOL, La Bastide blanche – 2021 Bio	8,00 €