



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

Chèvre pané, salade verte, échine fumée
Gaspacho de petits pois à la menthe, espuma au paprika
Tarte à l'oignon caramélisée, salade verte
Terrine de saumon, crème ciboulette

LES VIANDES & POISSONS

Brochette de merlan de bœuf, sauce béarnaise, frites
Blanquette de veau à l'ancienne
Wok de crevettes aux épices Tandoori
Poisson du jour, beurre blanc et moutarde

LES DESSERTS

Mousse au chocolat
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille
Tarte cassis et crumble
Salade de fruits frais

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14.50 €

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

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Gaspacho de petits pois à la menthe, espuma au paprika	9.50 €
Tarte à l'oignon caramélisée, salade verte	10.50 €
Terrine de saumon, crème ciboulette	12.50 €
Trio d'œufs, meurette ou époisses, frites fraîches ou salade	19.00 €
Ardoise de la Colombière <i>(Terrine maison, jambon cru, jambon persillé, oeuf meurette, Citeaux pané)</i>	19.50 €
Planche de charcuterie et fromage (1 personne)	16.00 €
Planche de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	27.00 €
Risotto de légumes façon thaï	15,00 €
Burger au Brillat Savarin, frites fraîches <i>(steak haché, 150 gr , confit d'oignons, Brillat Savarin, lard grillé)</i>	18.00 €
Tartare de Bœuf préparé par nos soins, frites et salade	18.50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	18.50€
Pièce de bœuf, frites fraîches <i>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles</i>	22,00 €
Onglet de Bison en brochette, sauce Béarnaise	24.50 €
Tournedos de Saumon, épinards, ail des ours	22,00 €
Mousse au Chocolat	8,50 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Crème Brûlée au Marc de Bourgogne, ganache onctueuse	9.50 €
Soufflé glacé au chocolat et Mandarine impériale	10.00 €
Café gourmand	11,50 €

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 €
HTS COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2022	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2021	8,00 €
MONTAGNY 1 ^{er} Cru, domaine la renarde – 2022	10,00 €
MERCUREY - domaine du Château de Chamirey - 2021	12,00 €
AUXEY DURESSES, domaine Prunier – 2020	14,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

Les Rouges

BOURGOGNE COTE D'OR, domaine Dubois - 2021	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	9,00 €
CHOREY LES BEAUNE , domaine Cachat -Ocquidant - 2022	9,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2022	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2020	14,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2021	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

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 €