



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](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

Aspic d'œuf et légumes  
Tarte tomates cerise et mozzarella  
Jambon persillé  
Flan de courgettes

## LES VIANDES & POISSONS

Araignée de porc <sup>1</sup> marinée au citron  
Bavette <sup>2</sup>, sauce Epoisses  
Suprême de volaille <sup>1</sup>, sauce forestière  
Poisson du jour

## LES DESSERTS

Mousse de fraises  
Tarte à la rhubarbe  
Kouign-amann  
Macaron à l'orange

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 : Union Européenne

# LA CARTE DU MIDI

## DU LUNDI AU VENDREDI

Asperges vertes et truite fumée	12,00 €
Bruschetta stracciatella , jambon cru, tomate, pesto et basilic	18,00 €
Trio d'œufs, meurette ou Epoisses, frites fraîches ou salade	19,00 €
Tartare de bœuf charolais <sup>1</sup> , frites fraîches et salade,	20,00 €
Tartare de saumon aux agrumes , frites	22,00 €
Risotto végétarien	15,00 €
Burger à l'Epoisses, frites fraîches <i>( steak haché<sup>1</sup>, 150 gr , confit d'oignons, Epoisses, lard grillé)</i>	22,00 €
Burger au porc , cheddar fumé, compotée d'oignons, lard grillé, frites	26,00 €
Entrecôte <sup>1</sup> , (450 gr) béarnaise , frites	30,00 €
Magret de canard <sup>1</sup> , sauce cassis	25,00 €
Filet de Bar, sauce vin jaune	27,00 €
Tatin de pommes	9,00 €
Moelleux -caramel	9,00 €
Macaron à la fraise	9,00 €
Café gourmand	11,50 €

Origine des viandes 1 : France 2 : Union Européenne

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 <sup>er</sup> 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 <b>Bio</b>	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 <b>Bio</b>	8,00 €