

M E N U du MIDI

Lundi à vendredi
(sauf jours fériés)



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

Feuilleté de Roquefort et épinards
Tomate mozzarella et pesto
Jambon persillé à la moutarde au cassis
Crème brûlée aux champignons

LES VIANDES & POISSONS

Faux filet³, sauce Epoisses
Filet de canard¹, sauce cassis
Paupiette de volaille¹, à la provençale
Poisson du jour, sauce pêcheur

LES DESSERTS

Tartelette à la framboise
Tarte à la rhubarbe
Brioche perdue et glace vanille
Mousse à la fraise et au brownie

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 3: Suisse

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Crème brûlée aux champignons	10.50 €
Asperges rôties et œuf poché, crème de parmesan	19.00 €
Tartare de bœuf charolais, frites, crème de chorizo	18.00 €
Trio d'œufs, meurette ou époisses, frites fraîches ou salade	19.00 €
Ardoise de la Colombière <i>(Terrine maison, charcuterie, oeuf meurette, Morbier pané)</i>	19.50 €
Planche de charcuterie et fromage (1 personne)	16.00 €
Planche de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	27.00 €
Légumes méditerranéens, riz noir	15,00 €
Burger au Cîteaux, frites fraîches <i>(steak haché ¹, 150 gr , confit d'oignons, Cîteaux, lard grillé)</i>	18.00 €
Filet de Canard sauce cassis	18.50 €
Pièce de boeuf ² , frites fraîches <i>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles</i>	22.00 €
Médailon de lotte, beurre blanc au vin jaune	22,00 €
Mousse à la fraise, brownie chocolat	8.50 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Tarte à la rhubarbe	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.

* Origine des viandes :
1:France 2: Irlande



QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison	8,50 €
(Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	
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 €