

NOS ENTREES



Cuisine traditionnelle

- Buffet de Hors d'œuvres (à midi uniquement)
En Entrée, à volonté 9,10€
En plat unique, à volonté 12,10€
- Salade du Pêcheur (saumon fumé, flétan fumé, surimi) 12,40€
- Cocktail de Crevettes à l'Avocat façon Hawaïenne 10,40€
- Carpaccio de Bœuf au Basilic et au Parmesan, roquette 11,40€
- Baguette Flammeküche ou Pizza, Salade verte 8,20€
- Salade aux 3 fromages et aux Noix 12,70€
- Millefeuille de Tartare de Tomate
au Basilic frais et Mozzarella en Verrine 8,90€
- Planchette des Colonnes
(Assortiment de Crudités et Charcuteries) TVA → 10,50€ 9,25€



Cuisine semi-gastronomique

- Foie gras de canard frais maison au
Sésame et sa compote de figues 16,10€
- Carpaccio de St Jacques et Saumon à l'Orange 17,40€
- Gambas et St Jacques rôties aux Mangues 17,60€



NOS VIANDES

NOS POISSONS



Cuisine traditionnelle

- Entrecôte, sauce poivre vert 17,80€
- Rognons de Veau forestier 16,90€
- Onglet de Boeuf à l'Echalote (à la découpe) 17,90€
- Tagliatelles aux Fruits de Mer 14,50€
- Choucroute aux 3 Poissons 16,20€
- Jarret braisé gratiné au Munster, pommes sautées 14,90€
- Tartare de Boeuf TVA → ~~17,20€~~ 15,15€
- Cordon bleu de Veau, sauce crème, Spaëtzles 16,90€

Cuisine semi-gastronomique

- Steak de Thon Rossini au Romarin,
Tomates Cerises, Pommes de Terre rôties 24,90€
- Carré de Veau, sauce aux Morilles (à la découpe) 24,50€
- Filet de Sandre grillé et son Risotto aux Crevettes,
sur son lit de mousseux à la Citronnelle 22,40€
- Filet de Bœuf, sauce au Jus de Truffe et
Copeaux de Foie Gras 23,80€

Garnitures :

Nos plats sont accompagnés de légumes et féculents

« Riz, Tagliatelles, Spaëtzles ou Frites »

Supplément de prix pour supplément de garniture : 1.50 €

NOS MENUS

Le Menu du Zénith 26€

A midi uniquement

Le Buffet de Hors d'Oeuvres



*Le Filet de Boeuf Rossini à la Bordelaise
avec ses Pommes Pin
et son Bouquet de Légumes*



Le Buffet de Desserts



Le Menu des Saveurs 29€



*Gambas flambées au Whisky
(Accompagnées de Guacamole)*



Escalope de veau, spätzles, sauce forestière



*Vacherin au rocher sur sa nappe
de crème anglaise*

Le Menu du Terroir 25€



Baguette flambée



Choucroute garnie ou Bæckeofe



Tartelette aux Myrtilles



SERVICE EN CHAMBRE : 4€
PRIX NETS

Menu Buffet 14,80€

A midi uniquement

Buffet de Hors d'Oeuvres



Buffet des Desserts



Menu des Colonnes 18,50€

A midi uniquement

Buffet de Hors d'Oeuvres



Brochette de Poissons, huile d'Olive

Ou

Brochette de Volaille marinée au zeste de Citron vert

Ou

Emincé de Bœuf à l'Echalote



Buffet des Desserts



Menu Enfant 7,90€

Jusqu'à 12 ans

Petite Assiette Les Colonnes

(Crudités, Charcuterie et Pâté en croûte)



Le Finger ou le Steak Haché



La Coupe de Glace



Une boisson au verre non alcoolisée (25cl)



9€



Menu du Jour 8,60€

(Selon disponibilité)



9,80€

Entrée et Plat

Ne le cherchez pas, il est affiché au tableau

(sauf week-end et jours fériés)

Le soir : uniquement pour les clients de l'hôtel

SERVICE EN CHAMBRE : 4€
PRIX NETS



NOS FROMAGES



- L'assortiment
- La portion

6,50€
4,50€



NOS DESSERTS



Cuisine traditionnelle

- Buffet des Gourmandises (Buffet des Desserts) 7,10€
- Aristocrate au Chocolat, Coulis de Fruits Rouges 7,70€
- Salade de Fruits Exotiques frais 6,50€
- Coupe de Glace « Les Colonnes » 6,40€
(Framboise, Cassis, Mangue, coulis Fruits Rouges, Chantilly)
- Coupe de Glace « Gourmande » 6,40€
(Chocolat, Café, Nutella, Chocolat Chaud, Chantilly)
- Coupe de Glace « Zénith » 6,40€
(Citron, Pomme, Passion, Fruits Frais, Chantilly)
- Pyramide Passion au Cœur Fraise/Groseille 6,80€
- Crème Brûlée au Grand Marnier 6,05€



~~6,90€~~

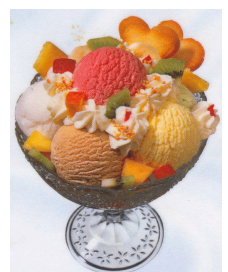
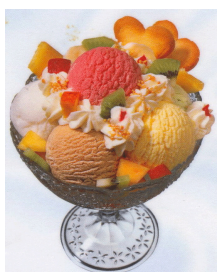
Cuisine semi-gastronomique

- Entremet Chocolat 12,40€
- Gratin de Fruits Rouge et son Sabayon au Champagne 10,40€
- Banane flambée en salle 11,20€
- Verrine de Mirabelles au sirop, au Marc de Gewurztraminer et Mascarpone 12,40€

Crèmes et sorbets, la boule

1,60€

Vanille, Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Café, Pistache, Fraise, Banane, Cannelle, Noix de Coco, Framboise, Pomme, Citron, Fruit de la passion, Menthe, Poire, Mangue, Cassis, Rhum Raisin, Yaourt



SERVICE EN CHAMBRE : 4€
PRIX NETS