

Restaurant

Les Colonnes



*Notre Chef de Cuisine, notre Maître d'hôtel
et leurs équipes vous souhaitent
un très bon appétit*

NOS ENTRÉES

✿ Bruschetta grillée à l'italienne (Tomate à l'origan, jambon fumé, parmesan et roquette)				7,10€
✿ Assiette crudités / charcuteries				6,20€
✿ Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, céleri branche et pétales de parmesan				
	En entrée	8,90€	En plat	17€
✿ Salade mixte (cervelas, gruyère, œuf, tomate)				
	En entrée	8,40€	En plat	14,90€
✿ Saumon fumé (agrumes, gingembre, coriandre)				9,80€

NOS PLATS

✿ Tartare de bœuf (préparation en salle)	19,80€
✿ Onglet de bœuf aux échalotes confites (à la découpe)	22,90€
✿ Burger du Chef, frites, salade	18,30€
✿ Escalope de poulet jaune à la pizzaiola (basilic, mozzarella, compotée de tomates)	18,00€
✿ Mignon de veau à la crème d'estragon moutardée	23,90€
✿ Salade César au poulet croustillant (salade romaine, œuf dur, parmesan, sauce César)	16,90€
✿ Salade de chèvre frit et jambon fumé	15,00€
✿ Filet de dorade royale, tomates sèches, olives, artichauts	19,50€
✿ Tagliatelles aux 2 saumons (frais/fumé), crème safranée	17,90€
✿ Planchette paysanne (Fromage blanc, pommes de terre sautées, jambon forêt noire, ciboulette, ail, oignons)	16,10€
✿ Burger Strasbourgeois (cervelas, bacon sur lit de choucroute)	19,90€

Garnitures :

Nos plats sont accompagnés de légumes
et féculents

« Riz, Pâtes, Spaëtzles ou Frites »

Supplément de prix pour supplément de
garniture : 3,50€

NOS MENUS

Menu du jour (du lundi au vendredi, à midi)

(Affiché en salle)

11,50€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou poisson pané ou
cervelas grillé

Coupe glacée 1 boule
(vanille, fraise ou chocolat)

Une boisson au verre non
alcoolisée (25cl)

10€

Menu Les Colonnes

Assiette crudités/charcuteries



Pavé de saumon, crème
safranée, riz

Ou

Emincé de bœuf aux échalotes,
frites

Ou

Escalope de poulet jaune à la
pizzaiola, pâtes



Assiette gourmande

23,50€

Menu des Saveurs

Assiette de saumon fumé

Ou

Escalope de foie gras poêlé,
comptée du moment



Mignon de veau à la crème
d'estragon moutardée

Ou

Filet de dorade royale, tomates
sèches, olives



Mi-cuit au chocolat, cœur
caramel beurre salé et romarin

Ou

Carpaccio d'ananas, sirop
basilic, quenelle glacée à la
vanille

38€

Menu fête de famille ou d'affaires

Conception à votre convenance sur commande
(à partir de 10 personnes)

NOS DESSERTS

* Café ou thé gourmand	8,80€
* Tiramisu du moment	8,20€
* Mi-cuit au chocolat, cœur caramel beurre salé et romarin	8,20€
* Crème brûlée (parfumée selon l'humeur du Chef)	7,80€
* Assiette de fruits frais et sorbet framboise	7,80€
* Carpaccio d'ananas, sirop basilic, quenelle glacée à la vanille	8,20€
* Ile flottante	6,90€
* Coupe « Les Colonnes » (fraise, citron, framboise, coulis passion, chantilly)	7,10€
* Café liégeois (glace café, espresso, chantilly)	7,20€
* Dame blanche (glace vanille, nappage chocolat chaud, chantilly)	7,20€
* Coupe « Iceberg » (menthe-chocolat, Get 27, chantilly)	8,90€
* Crèmes glacées et sorbets, la boule :	
vanille, fraise, chocolat, café, pistache, framboise, citron, menthe-chocolat	2,00€

Suppléments :

Chantilly : 1€

Coulis fruits rouges : 1€

Coulis chocolat : 1€



Exemple de boissons

✿ Jus d'orange 25cl	3,20€
✿ Orangina 25cl	3,20€
✿ Schweppes 25cl	3,20€
✿ Coca Cola 33cl	3,30€
✿ Carola Bleue 50cl	3,40€
✿ Le Verre de Bordeaux Blanc 12cl	3,50€
✿ Le quart de Minervois	5,60€
✿ La bouteille de Riesling « Klipfel » 75cl	25,00€
✿ La bouteille de Rouge d'Ottrott « Klipfel » 2017 75cl	29,00€