



Domaine du Petit Colombier

CARTE DES MENUS / SNACKING

LES MENUS

« **EXPRESS** » : (Plat/dessert) 19 €

Assiette gourmande (Salade du moment, œufs, oignons, magrets séchés, pruneaux, lardons ou gésiers de canards, noix, tomates) ☺

ou

Tagliatelles au pesto ☺

ou

Tagliatelles carbonara ☺

Dessert : Salade de fruits frais de saison (fruits locaux), ou sorbet ou glace maison ☺

« **PETIT COLOMBIER** » 27 €

Entrée : Salade gourmande ☺

Plat : Magret ou confit de canard, petits légumes et pommes de terres cuites à la graisse d'oie, pruneaux ☺

Rupture de stock possible (crise éco)
Remplacement par viande équivalente

Dessert : Salade de fruits frais de saison (fruits locaux), sorbet ou glace maison ☺

1 verre de vin

1 café ou thé

LA CARTE

Salade gourmande : Salade du moment, œufs, oignons, magrets séchés, pruneaux, lardons ou gésiers de canards, noix, tomates ☺ 15 €

Magret de canard (origine locale), salade, frites, haricots verts ou pommes de terre au four à la graisse d'oie ☺ 20 €

Rupture de stock possible (crise éco)
Remplacement par viande équivalente

Confit de canard (origine locale), salade, frites, haricots verts ou pommes de terre au four à la graisse d'oie ☺ 20 €

Rupture de stock possible (crise éco)
Remplacement par viande équivalente

Parmentier de canard (origine locale) ☺ 18 €

Assiette végétarienne (sur demande) ☺ 17 €

Burger maison : Pain burger, haché de bœuf ou de veau, salade, tomates, bacon, fromage local (Baechler fort ou doux). Petits légumes, champignons et pommes de terres cuites à la graisse d'oie ☺ 17 €

SNACKING

Sandwich jambon beurre ou fromage 5,5 €

Sandwich pâté cornichons 5,5 €

Petite salade du moment (salade, œuf, magret séché, tomate) 7 €

Planches charcuteries/fromages 11 € & 18 €

REPAS DE GROUPE : (Tarifs à partir de 18€ / pers, en fonction du nombre de personnes, demander pour le devis)

PAELLA (poulet ou poisson), **FIDEUA de « Gandia »** (paella avec des pâtes) au poisson et fruits de mer,

PIZZAS (fabrication en plaque par pizzaiolo), **GRILLADES** (Plancha), **POT au FEU** (hiver)

RAGLETTE (fromages locaux), **FONDUES** (Savojarde ou Bourguignonne)