



RESTAURANT LE COLLONGES

Pour déjeuner de 12h00 à 13h30

Pour dîner de 19h30 à 21h00



Dès les beaux jours, profitez de notre terrasse ombragée...



Restaurant



Hôtel



Collonges-Au-Mont-D'or - Les Bords de Saône

10 rue Galliéni 69660 Collonges au Mont d'Or

Tél : 04 72 27 84 00 Fax 04 78 22 50 71

Site : www.lecollonges.fr mail : logis@lecollonges.fr

Composez Votre Menu :

Entrée+Plat+Dessert : 29€

Entrée+Plat+Fromage+Dessert : 33€



Entrées :

- Salade Lyonnaise * 11€
(Salade Verte, Lardons, Croûtons, Œuf Poché, Vinaigrette à l'Huile de Noix Bio)
- Soupe de Crabe, Pain Grillé à l'Ail * 13€
- Ballottine de Foie Gras,
Fleur de Sel au Paprika Fumé, Clémentines Confites 15€
- Buffet de Hors d'œuvres * 9€ à volonté

Viandes :

- Volaille de Bresse cuite au Foin, Sauce Suprême 19€
- Souris d'Agneau Rôtie au Miel et Thym, Echalotes et Ails confits * 18€
- Noix de Joue de Bœuf Braisée en Feuille de Choux * 16€

Poissons :

- Cuisses de Grenouilles Persillées 19€
- Quenelle de Brochet Gratinée, Sauce Nantua * 17€
- Suggestion du Jour (uniquement le dimanche midi) * 17€

Fromages :

- Fromage Blanc à la Crème, au Miel ou au Coulis de Fruits Rouges 4€90
- Assiette de Fromages Secs 4€90
- Cerveille de Canut (ail, vin blanc, sel, poivre et ciboulette) 4€90
- ½ Saint Marcellin Affiné 4€90



Desserts :

- Fondant au Chocolat Noir « Cacao Barry Excellence » Coulant Gianduja et Eclats de Pistache * 6€50
- Sablé au Citron Vert Meringué 6€50
(pâte sablée, crème au citron vert, meringue à l'italienne)
- Café Gourmand 7€
- Glaces et Sorbet, voir la carte *



Tous les tarifs indiqués sont nets et service compris

Menu TERROIR 25€

Salade Lyonnaise

Ou

Buffet de Hors d'œuvres

&&&

Grenouilles Persillées

Ou

Quenelle de Brochet Gratinée
à la Sauce Nantua

&&&

Cervelle de Canut ou Dessert

(Café Gourmand : 2€ en supplément)



Menu Enfant

(moins de 10 ans) 10€

Buffet de Hors d'œuvres

&&&

Steak Haché

&&&

Glace 2 Boules

Une boisson sans alcool offerte

Menu « Le Petit Gône »

(moins de 15 ans) 15€

Entrée, Plat et Dessert à
choisir parmi les mets avec *

Portions adaptées aux enfants

Les Formules de la Semaine :
(Du lundi au vendredi)

Entrée + Plat + Dessert du Jour 15€

Entrée + Plat du Jour 14€

Plat + Dessert du Jour 14€

Entrée du Jour 5€70

Plat du Jour 9,90€

Marée du Jour 9,90€

Apéritifs :

Coupe de Champagne	12cl	9€00
Apéritif Maison	12cl	5€80
Vin Blanc Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche	12cl	3€20
Suze, Porto, Martini, Guignolet, Muscat	4cl	3€50
Whisky, Gin, Vodka	4cl	6€50
Pastis 51, Ricard	2cl	3€30
Kronenbourg Pression	25cl	3€30
	50cl	6€00
Leffe Pression	25cl	4€00
	50cl	6€20
Coca Cola, zero, Perrier, Schweppes	33cl	3€30
Ice Tea Citron	25cl	3€30
Orangina, Bitter	25cl	3€30
Jus de fruits	25cl	3€30
(orange, ananas, pamplemousse, abricot, poire, pomme, tomate)		

Boissons :

	1 litre	50 cl
Eaux minérales (Badoit, Evian)	5€	3€70
Café Express		2€00
Grand Café		3€00
Thé		3€00
Infusion		3€00
Chocolat		3€00

Digestifs :

Get 27 et 31, Calvados, Cognac, Armagnac, Poire, Framboise, Marc de Bourgogne... 7€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Notre cave

Vins Rouges

Beaujolais 75cl 37.5cl

- ❖ Brouilly, Lagrande AOC 2015 27€
- ❖ Beaujolais Village, « Le Perréon » AOC 2013 25€

Côtes du Rhône

- ❖ Côtes du Rhône « Caprices d'Antoine » AOC 2016 22€ 15€
- ❖ Guigal AOC 2012 28€
- ❖ Saint Joseph « Les Mariniers » AOC 2015 29€ 17€
- ❖ Crozes Hermitage « Les Chenêts » AOC 2016 28€ 17€

Val de Loire

- ❖ Bourgueil, vieilles vignes AOC 2015 28€ 16€

Bordeaux

- ❖ Medoc « Puy Vallon » AOC 2014 29€
- ❖ Lussac Saint Emilion « La Croix Saint Roc » AOC 2013 30€

Vins Blancs

Bourgogne

- ❖ Mâcon Villages, « Le P'tit Luquet » AOC 2014 26€
- ❖ Saint Véran Tradition, Domaine Luquet AOC 2015 27€ 17€

Vins Rosés

Côtes de Provence

- ❖ Côtes de Provence, « les hauts de Mastere 2016 26€

Champagnes

- ❖ Champagne Veuve Pelletier 59€
- ❖ Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs, Domaine Luquet 38€

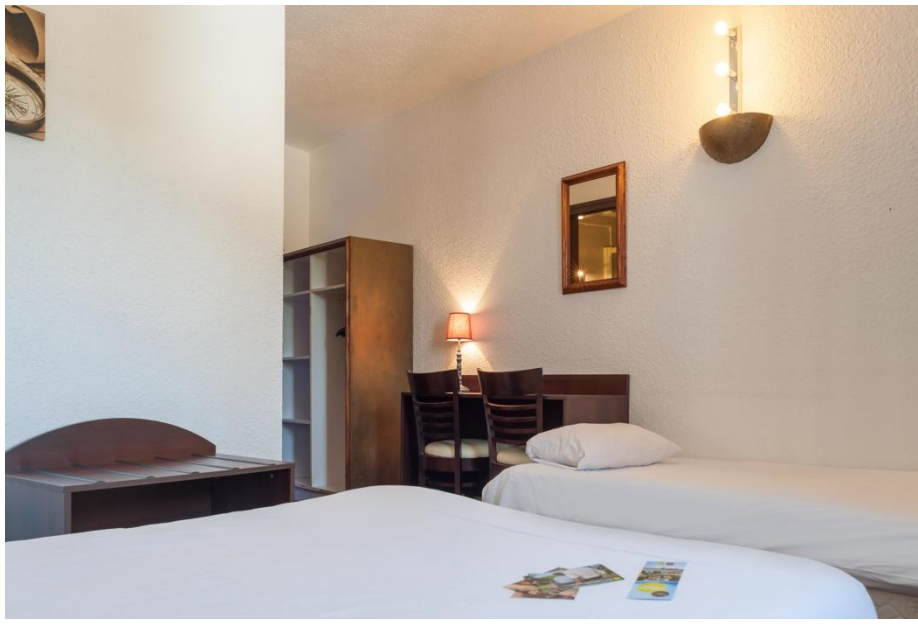
Vins en Pichet

	50cl	25cl	le verre
Rouge, Côtes du Rhône, Buisson Grives	9.5 €	6.5 €	3€60
Rosé, Pays du Var	9.5 €	6.5 €	3€60
Blanc, Chardonnay	9.5 €	6.5 €	3€60
Sélection du Mois		75cl	22€

HÔTEL

Notre hôtel vous accueille toute l'année, en chambre simple, double, twin ou triple, avec possibilité de profiter du restaurant en soirée étape ou demi-pension.

26 chambres avec salle de bain, télévision, wifi gratuit, téléphone et climatisation réversible.



Un parking situé derrière l'hôtel est à votre disposition gratuitement pendant la durée de votre séjour.

Tarifs des Chambres

Basse saisonHaute saison

Chambre simple :	61€00	75€00
Chambre double ou Twin:	79€00	92€00
Chambre triple :	90€00	105€00
"Soirée Etape Classique": (1 chambre + 1 menu du jour + 1 petit déjeuner) hors boissons	79€00	90€00
"Soirée Etape Terroir": (1 chambre + 1 menu Terroir + 1 petit déjeuner) hors boissons	89€00	102€00
"Soirée Etape Gourmande": (1 chambre + 1 menu Carte + 1 petit déjeuner) hors boissons	95€00	108€00
1/2 pension pour 2 personnes : (1 chambre + 2 menus du jour + 2 petits déjeuners) hors boissons	120€00	132€00
Petit déjeuner	8€50	
Taxe de séjour	1€/pers	





Nous vous remercions de votre
visite et espérons vous revoir
prochainement à
Collonges au Mont d'Or



Restaurant



Hôtel



Collonges-Au-Mont-D'or - Les Bords de Saône