



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 :

- | | <i>Format :</i> | <i>Plat ou</i> | <i>Entrée</i> |
|---|-----------------|----------------|---------------|
| ▪ Salade Lyonnaise * | | 15€ | 11€ |
| (Salade Verte, Croûtons, Lardons, Œuf Poché, Vinaigrette à l'Huile de Noix Bio) | | | |
| ▪ Beignets de Crevettes, Sauce Tartare * | | | 12€ |
| ▪ Ballottine de Foie Gras aux Eclats de Noisette,
Fleur de Sel aux Baies et Compotée de Pommes et Cannelle | | | 17€ |
| ▪ Buffet de Hors d'œuvres * | | | 9€ à volonté |

Viandes :

- | | | | |
|---|--|--|-----|
| ▪ Tournedos de Canard de Barbarie, Sauce aux Morilles | | | 18€ |
| ▪ Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre Noir de Madagascar * | | | 17€ |
| ▪ Suggestion de la Semaine * | | | 17€ |

Poissons :

- | | | | |
|--|--|--|-----|
| ▪ Cuisses de Grenouilles Persillées | | | 19€ |
| ▪ Quenelle de Brochet Nappée de Sauce Ecrevisses * | | | 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 |
| ▪ Cervelle de Canut (ail, vin blanc, sel, poivre et ciboulette) | | | 4€90 |
| ▪ ½ Saint Marcellin Affiné | | | 4€90 |



Desserts :

- | | | | |
|--|--|--|------|
| ▪ Bavaoïs aux Fruits de la Passion * | | | 6€50 |
| (Biscuit Crumble, Bavaoïs Passion, Nappage aux Framboises) | | | |
| ▪ Marquise au Chocolat et Cerises * | | | 6€50 |
| ▪ 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 Nappée

De Sauce Ecrevisses

&&&

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 Pêche	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

<u>Beaujolais</u>			75cl	37.5cl
❖ Brouilly, Lagrande	AOC	2015	27€	
❖ Beaujolais Village, « Le Perréon »	AOC	2013	25€	
<u>Côtes du Rhône</u>				
❖ 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€
<u>Val de Loire</u>				
❖ Saint Nicolas de Bourgueil « Le Vigneau »	AOC	2015	28€	16€
<u>Bordeaux</u>				
❖ Medoc « Puy Vallon »	AOC	2014	29€	
❖ Lussac Saint Emilion « La Croix Saint Roc »	AOC	2013	30€	

Vins Blancs

<u>Bourgogne</u>				
❖ Mâcon Villages, « Le P'tit Luquet »	AOC	2014	26€	
❖ Saint Véran Tradition, Domaine Luquet	AOC	2015	27€	17€

Vins Rosés

<u>Côtes de Provence</u>				
❖ Côtes de Provence, « les hauts de Mastere »		2016	26€	

Champagnes

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

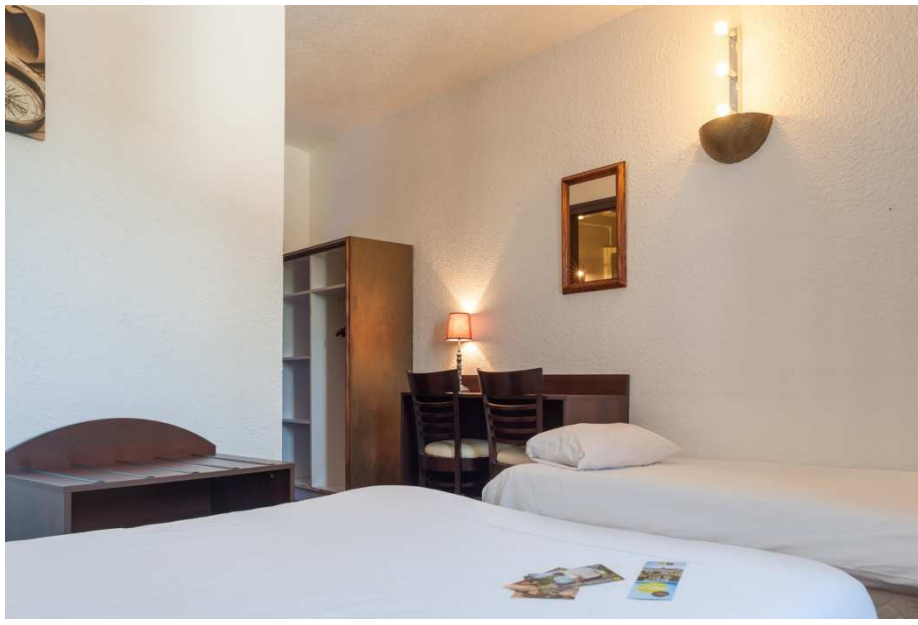
Vins en Pichet

	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

	<u>Basse saison</u>	<u>Haute saison</u>
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