

# WELKOM BIJ



# COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

Colmar is een Belgisch familiebedrijf, opgericht in 1957 en vandaag met trots geleid door de derde generatie. Al meer dan 65 jaar ontvangen we onze gasten met dezelfde insteek: lekker eten, warme gastvrijheid en een ontspannen sfeer voor iedereen. We kiezen bewust voor gerechten waar we fier op zijn – klassiekers uit de Belgisch-Franse brasseriekeuken en royale buffetten vol keuze. Alles is betaalbaar, met bediening aan tafel en geserveerd met een glimlach. Of je nu langskomt met kinderen, collega's of vrienden: bij Colmar eet je op jouw ritme, in een omgeving waar toegankelijkheid en gastvrijheid aanvoelen als thuiskomen.

**Welkom bij Colmar – hier begint lekker genieten, zonder zorgen.**

Met Appti spaar je bij elk bezoek.  
Scan en ontdek ons getrouwheidsprogramma.



# ONZE BARFAVORIETEN

(Ideaal bij het aperitief of tussendoor)

## Cocktail Colmar – 8

Fris met pit! Deze huiscocktail met rum brengt meteen de juiste vibes.

## Mocktail Colmar – 8

Limoen, munt en citroengras in perfecte harmonie. Fris, huisgemaakt en 100% zonder alcohol.

## Aperol Spritz – 9

De Italiaanse klassieker: Aperol, bubbels, bruiswater en sinaasappel. Heerlijk verfrissend.

## Mojito / Virgin Mojito – 9

De Cubaanse klassieker met limoen, munt en rietsuiker. Al dan niet met rum.

## Mojito Aardbei / Virgin Mojito Aardbei – 9

Extra fruitige twist: munt, limoen en aardbei. Zomers tot de laatste slok.

## Kir – 5

Witte wijn met een scheutje crème de cassis. Tijdloos, zacht en elegant fruitig.

## Campari – 5 / Campari orange – 9

Bitterzoete klassieker met kruidige citrustonen. Puur of met sinaasappelsap.

## Gin & tonic

Bombay Sapphire met Royal Bliss tonic – 11  
Hendrick's met Royal Bliss tonic – 12

## Cava L'Arboç 1919 Brut (glas) – 7 / (75cl) – 25

Fris en feestelijk. Met fijne bubbels en aroma's van bloemen en citrus.

## Sinaasappelsap – 4

## Witte Martini – 5

## Tawny Offley porto – 5

## William Lawson's whisky – 6

## Karmeliet (33cl) – 4.5

Complex tripelbier, gebrouwen met drie granen. Zacht, kruidig en licht fruitig.

## Duvel (33cl) – 4.5

Sterk blond bier met een droge smaak, fijne bitterheid en stevige schuimkraag.

## La Chouffe (33cl) – 4.5

Blond bier met fruitige toetsen, lichte kruidigheid en een subtiel hoparoma.

## Omer (33cl) – 4.5

Evenwichtig blond bier met volmoutige body, lichte fruitigheid en edele hopbitterheid.

## Oude Kaap (75cl) – 14

Chenin Blanc, witte wijn uit Zuid-Afrika.

## Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Montagne-Saint-Émilion, Franse rode wijn.

# ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

## 2 Gangen

2-gangenmenu  
naar keuze

Seizoensbuffet  
of Dessertenbuffet  
Hoofdgerecht naar keuze  
Drankenbuffet

**32**

Exclusief supplementen

## 3 Gangen

3-gangenmenu  
naar keuze

Seizoensbuffet  
Hoofdgerecht naar keuze  
Dessertenbuffet  
Drankenbuffet

**37**

Exclusief supplementen

## All-in

Alles erop en eraan – voor  
de échte genietters

Aperitief naar keuze  
Seizoensbuffet  
Hoofdgerecht naar keuze  
Dessertenbuffet  
Koffie of Thee  
Drankenbuffet

**47**

Exclusief supplementen

## Kids

Voor kleine eters  
met grote honger  
(én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze  
Kipfilet gepaneerd met cornflakes  
Cheeseburger  
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)  
Gepaneerde visfilets  
Juniorportie spareribs  
Seizoensbuffet als hoofdgerecht

Dessertenbuffet  
Drankenbuffet  
Geschenk

**12**

Tot 12 jaar

# ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

## Spareribs Colmar à volonté – 27

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

## Gegrilde beenham à la Colmar (250 gr) – 22

Malse beenham, perfect gegrild en geserveerd met een saus naar keuze.

## Rundsteak (180 gr) – 28

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

## Carpaccio van rund – 25

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing, zongedroogde tomaatjes en schilfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

## Colmar Burger (rund of krokante kip) – 22

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

## Stoverij van varkenswangen – 25

Zacht, smeug en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keukens die maakt. Thuiskomen, op een bord.

## Huisgemaakte vol-au-vent – 25

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Vol van smaak, met liefde gemaakt volgens familie-recept. Zoals bij bomma. Alleen hoeft je hier niet af te wassen.

## Zalmfilet met citroen en champagnesaus – 26

Zacht in de oven gegaarde zalm met een frisse toets van citroen, geserveerd met romige preipuree. Afgewerkt met een subtiel champagnesaus en frisse dille-olie – een verfrissend gerecht met een mooie smaakbalans.

## Quiche met groenten en een vleugje honing – 21

Huisgemaakte quiche met prei, langzaam gegaarde bloemkool, doperwtjes, pijnboompitten en een subtiel toets van honing. Geserveerd met een frisse salade. Vegetarisch en smaakvol.

## Seizoensbuffet à volonté – 23

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

### Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Krokettjes • Aardappel in de schil • Aardappelpuree van het seizoen  
(Extra portie + 1)

### Kies je saus

Béarnaise • Peperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus  
Huisgemaakt met liefde, volgens familie-recept • (Extra portie +2)

