NOS CLASSIQUES DU BAR

(À savourer à l'apéritif ou entre deux plats)

Cocktail Colmar – 8
Cocktail maison à base de rhum.

Mocktail Colmar – 8
Préparé avec citron vert et citronnelle, surmonté d'une mousse légère à la menthe et au citron vert. 100 % maison, naturellement !

Love Potion - 8
Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

Aperol Spritz – 9
Le grand classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Mojito / Virgin Mojito – 9
Le célèbre cocktail cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Existe aussi en version sans alcool.

Mojito Fraise / Virgin Mojito Fraise – 9
Une variante fruitée du classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible sans alcool.

Sangria - 9
Un classique estival aux fruits frais. Également disponible sans alcool.

Kir – 5
Un classique français intemporel : vin blanc et crème de cassis, légèrement sucré et fruité.

Campari – 5 **/ Campari orange** – 9
Apéritif italien doux-amer à base de plantes et d'agrumes.

Gin & Tonic
Bombay Sapphire avec tonic Royal Bliss – 11
Hendrick's avec tonic Royal Bliss – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (verre) – 7 **/ (75 cl)** – 25
Frais et élégant, avec de fines bulles et des arômes de fleurs et d'agrumes.

Jus d'orange – 4

Martini blanc – 5

Porto Tawny Offley – 5

Whisky William Lawson's – 6

Karmeliet (33 cl) – 4,5
Bière triple belge complexe, brassée avec trois céréales. Douce, épicée et légèrement fruitée.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4,5
Tout le caractère d'une Karmeliet, sans alcool.

Duvel (33 cl) – 4,5
Bière blonde belge forte, au goût sec, à l'amertume fine et à la mousse généreuse.

La Chouffe (33 cl) – 4,5
Bière blonde belge aux notes fruitées, subtilement épicée, avec une touche de houblon.

Omer (33 cl) – 4,5
Bière blonde équilibrée, au corps malté, aux arômes fruités et à l'amertume noble.

Oude Kaap (75 cl) – 14
Chenin Blanc, vin blanc fruité d'Afrique du Sud.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20
Vin rouge français de Montagne-Saint-Émilion, aux notes de fruits rouges et de bois.

NOS FORMULES

(Se faire plaisir en toute simplicité)

2 Services

Menu 2 services au choix

Buffet de saison
ou buffet de desserts
Plat principal au choix
Buffet de boissons

32
Hors suppléments

3 Services

Menu 3 services au choix

Buffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Buffet de boissons

37
Hors suppléments

All-in

La formule complète pour vivre pleinement l'expérience Colmar

Apéritif au choix
Buffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Café ou thé
Buffet de boissons

47
Hors suppléments

Kids

Petits mangeurs, grandes faims !

Plat principal au choix
Filet de poulet pané aux cornflakes
Cheeseburger
Boulettes à la sauce tomate
Filets de poisson panés
Petite portion de spare-ribs
Buffet de saison
Buffet de desserts
Buffet de boissons
Petit cadeau

12
Jusqu'à 12 ans

LES INCONTOURNABLES COLMAR

(Buffet de boissons toujours inclus)

Spare-ribs Colmar à volonté – 27
Nature ou avec notre sauce BBQ Colmar maison.

Brochette de poulet épicée XXL – 26
Une grande brochette de poulet marinée aux herbes et grillée, tendre et savoureuse. Servie avec un accompagnement au choix pour un classique généreux et ensoleillé.

Steak de bœuf (180 g) – 28
Pièce juteuse de bœuf Blanc-Bleu Belge, riche en saveur naturelle.
Servie avec une sauce au choix – simple, classique et toujours grillée à la perfection.

Carpaccio de bœuf – 25
Tranché sur place. Une généreuse assiette de carpaccio de bœuf, garnie de roquette, de sauce pesto, de tomates séchées et de copeaux de Grana Padano.

Colmar Burger (bœuf ou poulet croustillant) – 22
Burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou filet de poulet (pané aux cornflakes). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Colmar.
Version XXL ? Ajoutez un burger en plus pour +4.

Joues de porc mijotées à la Leffe – 25
Recette familiale de joues de porc fondantes, mijotées lentement dans une sauce riche et savoureuse à la Leffe.

Vol-au-vent maison – 25
Le grand classique du comfort food ! Notre vol-au-vent est généreusement garni de poulet, boulettes et champignons. Préparé avec amour selon notre recette familiale.

Filet de saumon rôti, linguine, tomates et huile de basilic – 26
Saumon rôti à la perfection, accompagné de linguine aux tomates rôties et parfumées au basilic.

Quiche tomates mozzarella Ⓥ – 21
Quiche maison à la tomate et mozzarella. Servie avec une salade fraîche en accompagnement. Une assiette végétarienne simple et gourmande aux saveurs estivales.

Buffet de saison à volonté – 23
Découvrez le buffet de saison Crocodile – votre plat principal à volonté, avec un accompagnement au choix pour une touche gourmande en plus.

Choisissez votre accompagnement inclus
Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Linguine
(Portion supplémentaire +1)

Choisissez votre sauce
Béarnaise • Poivre crème • Champignons • Échalotes
Préparée maison avec amour, selon une recette de famille
(Portion supplémentaire +2)

Formule valable maximum 2 heures, 1 choix de menu par table – TVA et service compris – Buffet de boissons d'une valeur de 2.50 inclus. Les Restaurants Colmar se réservent le droit d'intervenir préventivement en cas de consommation excessive de boissons alcoolisées. Attention : la composition des plats peut être modifiée.

Scannez pour les infos allergènes.
Menu valable du vendredi soir au dimanche et les jours fériés.
Une seule addition par table.