

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

Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

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.

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.

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 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.

Burger Maredsous – 22

Un burger de bœuf juteux garni de fromage Maredsous onctueux, de bacon croustillant et d'une sauce maison. Un véritable classique belge.

Chicons gratinés au jambon et sauce fromagère – 26

Une recette traditionnelle généreusement gratinée dans une onctueuse sauce au fromage. Le goût réconfortant des repas de famille.

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, sauce au champagne et à la ciboulette – 26

Un saumon rôti au four, accompagné d'une sauce crémeuse au champagne et à la ciboulette, servi avec une onctueuse purée de céleri-rave et potiron.

Quiche aux poireaux, potiron confit, fromage de chèvre et noix ① – 21

Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Buffet de saison à volonté – 23

Découvrez le buffet de saison Colmar – 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 • Purée de saison
(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.
Produit d'origine belge

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

