



# COLITA

M E N U

## LES ENTRÉES

Crevettes à la braise, mayonnaise spicy .....	15 €
Palourdes épicées façon Cajun, croquant de pois chiches, Coriandre .....	15 €
Risoni sauce aux herbes, gravlax de poisson, échalote confite .....	15 €
Champignons de saison à la braise, œuf Bio parfait, salade d'herbes .....	16 €
Huîtres natures Fine de Claire n°3 (6/12).....	15/28 €

## VÉGÉTALES

Tataki de betterave, crudités de légumes, sauce orientale .....	14 €
Artichaut à la braise, lardo di Colonnata .....	15 €
Assiette de légumes grillés, burrata, pesto.....	19 €

## CRUDOS

Céviche de poisson blanc, jus de mangue, purée de kiwi, pomelo .....	14 €
Céviche de dorade, jus de poire, purée de rutabaga, gelée de betterave, noisettes ....	15 €
Tataki de saumon, sauce passion, kimchi maison.....	15 €

## FLAMBADOU

Huîtres au blanc de bœuf (4), algues, pickles de pomme Granny Smith .....	12 €
---	------

## LES PLATS

Blanc de volaille, crème de raisin, blettes, jus de volaille, pommes de terre rôties ...	25 €
Poulpe à la flamme, sauce romesco, spianata piccante .....	27 €
Filet de maigre, julienne de légumes, sauce thaï .....	27 €
Pluma de cochon, purée de céleri-rave, pesto à l'aneth, jus de viande, betterave .....	27 €
Loup entier à partager (2 personnes) .....	62 €

## LES VIANDES

Black Burger, échine de cochon confite, fromage fumé, concombre en pickles, sauce au poivron rouge maison .....	23 €
Côte de veau de 450 g à la braise, pommes de terre, sauce chimichurri.....	34 €
Filet de bœuf 250g, Champignons saison, Sauce teriyaki .....	38 €
Côte de bœuf (2 personnes), légumes grillés, pommes grenailles sautées au jus de viande .....	100€

## LES DESSERTS

Tiramisú Colita .....	9 €
Génoise au cacao, sabayon de courge, crème de marron .....	9 €
Chocolat blanc, banane et cannelle, fruit de la passion, crumble chocolat .....	9 €
Sablé, crème au citron, gelée au citron, olives taggiasches confites .....	9 €
Fromage du jour .....	10 €

## MENU DÉJEUNER

Du mardi au samedi 12h – 14h

1 Entrée au choix

(Crudo, Végétales)

+

1 Plat au choix

(Hors Loup Entier Et Les Viandes)

+

1 Dessert au choix

(Hors Fromage et Citron)

23€

Prix nets, service compris

Le listing des allergènes est disponible auprès du personnel de salle.

