Bistrot Colette

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

NOS ALLERGÈNES

LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR

SALADE CÉSAR VÉGÉ

SALADE LYONNAISE

SALADE DE RAVIOLES

PIED DE COCHON PANÉ

OEUF MEURETTE GRAND MÈRE COLETTE

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS

LES VIANDES

TENDERS DE POULET MAISON

ENTRECÔTE (VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)
/

TARTARE

STEAK HACHÉ DE BOEUF

TÊTE DE VEAU ROULÉE
(VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

ANDOUILLETTE LYONNAISE 200G
(VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 250G
(VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

ROGNONS DE VEAU
(VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

MILANAISE DE VEAU À LA MILANAISE

LES POISSONS

FILET DE SOLE MEUNIÈRE ET BEURRE PERSILLÉ

QUENELLE DE BROCHET FAÇON COLETTE

GRENOUILLES 320G

LES GRATINS

GRATIN DE RAVIOLES AU POULET

LES GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS

COQUILLETTES AU BEURRE

POMMES DE TERRE PERSILLÉES

LES SAUCES

ÉCHALOTE

MOUTARDE

BLEU

SAUCE MORILLES

MENU LYONNAIS

SALADE LYONNAISE

OEUF MEURETTE

QUENELLE DE BROCHET

ANDOUILLETTE LYONNAISE

MENU GRENOUILLES

SALADE DE RAVIOLES

GRENOUILLES PERSILLÉES

MENU ENFANT

TENDERS DE POULET MAISON

FILET DE SOLE

CRÊPE

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE

MOUSSE CHOCO COCO

TIRAMISU CAFÉ

SOUPE DE FRAISES

ÎLE FLOTTANTE AUX FRUITS ROUGES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CRÊPE

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC

CERVELLE DE CANUT

SAINT-MARCELLIN

Nos viandes sont cuites à la plancha avec de l'huile d'olive.
Tous nos vins (pot ou verre) et cocktails (avec alcool) contiennent des sulfites.