



ENTREES

- ❖ **Caviar d'Aubergine :** 5€
Cumin, Aubergine, Oignon, Poivrons vert et rouge, Ail, huile de tournesol, Tahini (Crème de sésames).
- ❖ **Houmous :** 5€
Pois-chiches, Ail, Citron, Sel, Cumin, Huiles d'Olive, Tahini (Crème de sésames).
- ❖ **Tomates Epicées :** 5€
Tomates, concombre, oignons, piment rouge en poudre, piment, extrait de grenade, sumac, Huile de tournesol, sel, ail.
- ❖ **Mezze à base de yaourt :** selon saison 5€
- ❖ **Assiette de Mezze Mixte** à partager 2 pers 12€ 4 pers 16€
Constitué de caviar d'Aubergine/Houmous/Tomates Epicées/Mezze à base de yaourt
- ❖ **Assiette de Charcuterie** à partager 18€
- ❖ **Assiette mixte** fromage et charcuterie à partager 22€
- ❖ **Carpaccio burrata :** Assiette à partager 25€
Carpaccio de bœuf, burrata, roquette, poivre, sel, moutarde, câpres, tomates séchées, huile de tournesol, sauce balsamique, parmesan râpé.
- ❖ **Carpaccio de bœuf :** Assiette à partager 20€
Carpaccio de bœuf, roquette, poivre, sel, moutarde, câpres, tomates séchées, huile de tournesol, sauce balsamique, parmesan râpé.

ENTREES CHAUDES

- ❖ **Sauté de crevettes :** 17€
Crevettes, beurre, champignons, piment, tomate cerise, sel, poivre.
- ❖ **Cheddar Fumé :** 22€
Bœuf fumé, cheddar, crème liquide, roquette, tomate cerise.
- ❖ **Brochette de crevettes marinées :** 25€
Présence d'alcools dans la sauce





Servis avec 1 accompagnement au choix

VIANDES

❖ Poulet du Colombier Marinée aux Safran	21€
❖ Köfte - Viande Hachée du Chef	20€
❖ Bavette d'Aloyau 280g	25€
❖ Boulettes au fromage Mozzarella et Cheddar (2pièce)	22€
❖ Filet de Bœuf	38€
❖ New-York Steak 300g	30€
❖ Spaghetti Emincée d'entrecôte de bœuf	30€
❖ Tartare de Bœuf Préparé et coupé au couteau	38€
❖ Entrecôte 350g Bovin français	35€
❖ Côtelette d'Agneau (5 pièces)	35€
❖ Şaşlik Filet de bœuf marinée aux oignons	35€
❖ Faux filet de boeuf en tranche 300g mariné à la crème	35€
❖ Côte de Bœuf 400g	47€
❖ T-Bone 400g	50€
❖ Entrecôte d'Argentine 350g	45€
❖ Selle d'agneau 300g	40€
❖ Souris d'Agneau Cuit pendant 2h.	40€
❖ Tornado beef 300g	40€

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS

-Haricots	5 €	-Epinards à la crème	5 €
-Frites	5 €	-Riz	5 €
-Purée PDT	5 €	-Salade	5 €





Servis avec 2 accompagnements au choix

VIANDES SPECIALES

- ❖ **Tomahawk 1,25Kg** Découpe à table 2 pers **130€**
Côte de bœuf avec son os entier
- ❖ **Assiette du chef** 5 pièces de côtelette et 350g d'entrecôte de bœuf 2 pers **85€**
cuites dans le beurre
- ❖ **Carre d'Agneau** Découpe à la table 2 pers **100€**
- ❖ **Lokoum Spéciale Le Colombier** 1 pers **45€** 2 Pers **90€**
Fine tranche de filet de bœuf cuit dans le beurre
- ❖ **ASSADO** Découpe à la table 2 Pers **85€** 4 Pers **165€**
Travers de bœuf confit, mariné et rôti pendant 5h
- ❖ **Porter House 1KG** Découpe à la table 2 pers **120€**
Pièce de bœuf d'environ 1kg cuit dans le beurre
- ❖ **Grillade Mixte** 2 Pers **85€** 4 Pers **165€**
Poulet, Köfte, côtelette d'Agneau, brochette d'Agneau et Filet de bœuf

VIANDE DE BŒUF MATURE

Temps de cuisson

Afin d'avoir une viande savoureuse
La préparation et la cuisson demande du temps.
comptez minimum 35 min

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS

-Haricots	5 €	-Epinards à la crème	5 €
-Frites	5 €	-Riz	5 €
-Purée PDT	5 €	-Salade	5 €





BURGERS

- ❖ **Burger Poulet** avec Frites 17€
Salade, tomate, cornichons, sauce burger, cheddar, oignons caramélisés.
- ❖ **Hamburger** avec Frites 18€
Salade, tomate, cornichons, sauce burger, cheddar, oignons caramélisés, bœuf fumé.

POISSONS

- ❖ **Daurade ROYAL** Servi avec haricots et salade 25€
Entière cuite au grill (30 min)
- ❖ **Pavé de Saumon 300g** Servi avec haricots et salade 30€

SALADES

- ❖ **Salade du Colombier :** 18€
Salade verte, extrait de grenade et grenade, tomates séchées, noix, raisins secs, huile d'olive, Fromage Tulum, pommes vertes, figues, abricots secs, graines de courge et tournesol.
- ❖ **Salade Bergère :** 15€
Concombre, fromage turc, tomates, persil, huile d'olive, sel, oignons.
- ❖ **Salade Avocat Saumon :** 22€
Salade mesclun, roquette, sauce avocat, saumon frais, avocat, huile d'olive, maïs, parmesan, oignons rouges, tomates cerises.
- ❖ **Salade Caesar :** 20€
Salade iceberg, poulet, croûtons, sauce Caesar, tomates cerises, parmesan.
- ❖ **Salade de Chèvre :** 15€
Salade roquette, iceberg, noix, extrait de grenade et grenade raisins secs, tomates confites et cerises, toast de chèvre, huile d'olive.





DESSERTS

- ❖ **Künefe** Cheveux d'ange, poudre de pistache, mozzarella, glace (20 min) 12€
- ❖ **Baklava** Havuç Dilimi à la pistache avec glace 10€
- ❖ **Fondant au chocolat** Avec sa glace saupoudrée de pistache 10€
- ❖ **Panna Cotta** Avec coulis fruits rouge/chocolat/mangue 10€
- ❖ **Glace 2 ou 3 Boules** (Vanille – chocolat – fraise) 7€/ 10€
- ❖ **Café / Thé Gourmand** accompagnée de 4 mignardises 10€
- ❖ **Riz au lait** 10€
- ❖ **Crème Brulée** 10€
- ❖ **Assiette de fruits** 25€
- ❖ **Dessert du jour** 9€

BOISSONS CHAUDES

- ❖ **Espresso, Allongée** 2.50 €
- ❖ **Décaféiné** 2.50€
- ❖ **Café Noisette** 3€
- ❖ **Double Espresso** 4.50 €
- ❖ **Thé** Menthe/Noir/Vert (En sachets) 3.50€
- ❖ **Çay** 3€
- ❖ **Café crème** 4€





MENUS

MENU ENFANT

NUGGETS OU KÖFTE

Servie avec des frites et du riz (boissons softs ou jus)

10€

MENU MIDI sauf week-end

ENTREE + PLAT *

+

Café ou Thé

17€

*Plat du jour

MENU MIDI sauf week-end

PLAT * + DESSERT

+

Café ou Thé

17€

*Plat du jour





BOISSONS SOFT

- ❖ Coca cola, Coca cola Zéro, perrier 33cl 4€
- ❖ Lipton Ice Tea, Fanta, Oasis, Orangina, Sprite 25cl 4€
- ❖ Schweppes Agrum', Tonic 25cl 4€
- ❖ Jus de Fruits : 25cl Ananas, abricot, pomme, orange, pêche 3.50€
- ❖ Limonade 25cl 3€
- ❖ Vittel Sirop/Diabolo25cl 3.50€
- ❖ Eau Vittel 25cl 3€
- ❖ Eaux Evian, San Pellegrino 50cl 4.50€
- ❖ Eaux Evian, San Pellegrino 1L 6€

STEAKHOUSE





VINS

Verre 15cl Bouteille 75cl

Rosée :

❖ Moment de plaisir IGP d'oc	5€	20€
❖ Irresistible Côte de Provence Domaine de la Croix	6€	30€
❖ Côtes de Provence AOP Château St martin Cru classée		38€
❖ Minuty Prestige		48€

Blanc :

❖ Chardonnay "Camille" domaine Croix de Labrie	5€	25€
❖ L'été Gascon Domaine de Pelle haut IGP	5€	25€
❖ Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume domaine du Colombier		65€

Rouge :

Bourgogne/ Beaujolais

❖ Brouilly Pisse vieille AOP Cuvée Janine	6€	30€
❖ Hautes côtes de nuits Les AOP Bio Hudelot		36€
❖ Santenay 1er Cru Domaine Capuano		75€

Vallée de la Loire

❖ Menetou Salon AOP Côtes des Morogues Domaine Fournier		34€
---	--	-----

Vallée du Rhône

❖ Côte du Rhône Château Gigognan	6€	27€
❖ Crozes-Hermitage domaine du Colombier		45€
❖ Château neuf du Pape clos de l'Oratoire		98€

Bordeaux

❖ Bordeaux rouge "Camille" Croix de Labrie	6€	30€
❖ Graves de Vayres AOP Château Fage		38€
❖ Saint-Émilion La Trinité		55€
❖ Saint-Émilion Grand cru GRAND BARRAIL Lamarzelle Figeac		65€
❖ Lalande de Pommerol AOP La Croix Romane		45€
❖ Saint-Estèphe Château de Pez		95€
❖ Medoc Château Begadan cru Bourgeois		42€
❖ Saint Julien Talbot		165€





VINS DU MONDE 75cl

- ❖ Argentine Clos de los Siete 28€
- ❖ Chili Casillero del Diablo 24€
- ❖ Yakut (Vin rouge turc) 28€
- ❖ Adega Fondao (Vin rouge portugais) 25€

BIERE (BOUTEILLE)

- ❖ Efes 33cl 5€
- ❖ Efes Draft 50cl 10€
- ❖ Super Bock 25cl 5€
- ❖ Desperados 33cl 6.50€
- ❖ Grimbergen blanche 25cl 5.50€
- ❖ Leffe 25cl 6€

CHAMPAGNE 75cl

- ❖ Mondet Blanc de Blancs 60€
- ❖ Vranken Brut Diamant Brut 75€
- ❖ Ruinart Brut 110€
- ❖ Cristal Roederer Millésimé 410€

RAKI A LA BOUTEILLE

- ❖ Yeni Raki 35cl/70cl 55€/90€
- ❖ Tekirdag Gold Series 35cl/70cl 65/110€





ALCOOLS, APERITIFS ET DIGESTIFS (verre)

❖ Jack Daniel's 4cl	10€
❖ Chivas 4cl	10€
❖ Jameson-Irish whisky 4cl	10€
❖ Glenfiddich-single malt 4cl	12€
❖ Johnnie Walker-Double black 4cl	12€
❖ Martini Blanc, Rouge 5cl	8€
❖ Ricard 4cl	8€
❖ Raki 5cl	8€
❖ Kir Vin Blanc 15cl	6€
❖ Kir Royal 15cl	10€
❖ Coupe de Champagne 15cl	8€
❖ Jet 27 4cl	8€
❖ Jet 31	8€
❖ Limoncello 4cl	8€
❖ Cognac VSOP Hine 4cl	10€
❖ Americano Campari, martini rouge, cointreau	10€
❖ Armagnac 4cl	10€
❖ Amaretto 4cl	10€
❖ Monaco Biere, limonade, grenadine	8€
❖ Jägermeister 4cl	8€





COCKTAILS

Avec Alcool : 10€

- ❖ **Mojito**
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade
- ❖ **Pina Colada**
Rhum, Jus d'ananas, jus de coco, jus de citron
- ❖ **Margarita**
Tequila, liqueur d'orange, jus de citron
- ❖ **Le colombier**
Vodka, jus de cranberry, Jus d'ananas, liqueur de pêche
- ❖ **Caïpirinha**
Citron vert, sucre de canne, cachaça
- ❖ **Tequila Sunrise**
Tequila, jus d'orange, grenadine
- ❖ **Aperol spritz**
Aperol, prosecco, périer, rondelle orange
- ❖ **Gin Tonic**
Gin, Schweppes Tonic, rondelle de citron, Concombres
- ❖ **Lynchburg Lemonade**
Jack daniel's, liqueur d'orange, sucre de canne, limonade
- ❖ **Daïquiri**
Rhum, sucre de canne, jus de citron (Fraise/passion/mangue)

Sans Alcool : 7€

- ❖ **Virgin Mojito**
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade
- ❖ **Virgin Colada**
Jus d'ananas, jus de coco, jus de citron
- ❖ **Paradise**
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine
- ❖ **Tropical Exotic**
Sirop de pêche, sirop grenadine, menthe fraîche, jus de citron vert, jus de mangue
- ❖ **Le Virgin Colombier**
Jus d'orange, jus de cranberry, sirop melon
- ❖ **Cocktail du moment**

