

COLETTE

PLAGE DES CHEVRETS

Carte servie sans réservation, exclusivement dans la partie Bar en terrasse (ou à l'intérieur en dehors des heures de service).

PETIT DEJEUNER • 15€ servi jusqu'à 11h

Boisson chaude au choix Hot drink of your choice

Jus de fruits Fruit juice

Viennoiserie et tartine Pastry & bread, butter and jam

Œuf au plat ou à la coque, bacon et baked beans Fried or boiled egg, w/ bacon and baked beans • +5€

FRUITS DE MER & TAPAS

Huîtres creuses n°3 naturelles de Cancale : 6, 12, 24 ou 36 Natural oysters from Cancale • 14€/ 26€ / 46€ / 59€

Crevettes roses, mayonnaise Shrimps with mayonnaise • 12€

Crackers maison, houmous de betterave zaatar Homemade crackers, beetroot hummus zaatar • 10€

Croquetas jambon-fromage, yahourt grec à l'ail et aux herbes Ham and cheese croquetas, with garlic and herbs Greek yogurt sauce • 12€

Jambon Mangalica Mangalica ham • 17€

Planche de charcuteries ou fromages Deli board or Cheese board • 20€

Planche mixte Deli and cheese board • 28€

Rillettes de thon Home-made tuna rillettes • 10€

Sardines au beurre Bordier Sardines with Bordier butter • 9€

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés Jean-Yves Bordier Assortment of matured cheese by Jean-Yves Bordier • 12€

Pavlova pamplemousse et pistache Grapefruit and pistachio pavlova • 12€

Tartelette fraise-rhubarbe et amandes Strawberry-rhubarb and almond tartlet • 12€

Paris - Saint-Coulomb, caramel au beurre salé, praliné noisettes du Piémont Salted caramel flavoured cream puff, Piémont hazelnut praline • 12€

Crème brûlée, fève Tonka Tonka bean flavoured crème brûlée • 12€

Mousse au chocolat chaude, glace Vanille de Madagascar Hot chocolate mousse w/ Madagascar vanilla ice-cream • 12€

GLACES & SORBETS BIO

1 boule One scoop • 4€ 2 boules Double scoop • 7,5€ 3 boules Triple scoop • 9,5€

Fraise, vanille de Madagascar, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, café expresso, pêche de vigne, citron de Sicile, mangue, passion du Pérou
Strawberry, vanilla, chocolate, salted caramel, raspberry, coffee, peach, lemon, mango, passion fruit

Chocolat liégeois Iced chocolate with cream • 12€ Caramel liégeois Iced caramel with cream • 12€

GOUTER *Exclusivement les we & vacances scolaires, de 16h à 18h*

Cookie chocolat & fleur de sel ou cookie du moment Chocolate cookie with fleur de sel or cookie of the day • 5€

Cake du moment Cake of the day • 6€

Allergènes présents dans nos plats : Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusque.
Prix nets en euros TTC. Les chèques, titres restaurant et chèques vacances ne sont pas acceptés.