

The background is a vibrant, abstract composition of overlapping geometric shapes in shades of red, orange, yellow, green, and blue. A large, semi-transparent white circle is centered in the middle, containing the text. The overall style is modern and artistic.

LA TABLE DU
KOLIBRI
71700 TOURNUS

Menus

Sur le Pouce

servi le midi du mardi au vendredi
hors jours fériés

16,50 €

Plat du Jour
ou
Cheeseburger

Café

Menu du Jour

servi le midi du mardi au vendredi
hors jours fériés

18,50 €

Entrée

Plat du Jour

Dessert du jour

Menu Enfant

10,00 €

moins de 10 ans

Le Petit Kolibri

Cheeseburger, frites

ou

Pâtes carbonara

Dessert

Menu Dégustation Kolibri

42,50 €

A choisir dans la carte

Entrée

Poisson ou Viande

Fromages

ou

Dessert

supplément Entrecôte **+3 €**

Menus boissons non comprises



HOTEL

Tél. 03 85 51 96 60
Fax 03 85 32 16 90

RESTAURANT

Tél. 03 85 34 27 98

Rue Georges Mazoyer - 71700 TOURNUS
www.hotelkolibri.com
kolibri3@orange.fr



Entrées

18,50 €

Salade méli-mélo et noix de Saint Jacques

*blinis à la mousse de corail, saumon fumé, julienne de choux rouges
tomates cerises et oignons*

Marbré de foie gras de canard français maison

compotée de rhubarbe, brioche toastée

Tarte fine de ris de veau

asperges vertes, jus au miel et agrumes

Velouté de potimarron aux cèpes et écume de café

14,50 €

Poissons

20,50 €

Gambas poêlées, sauce béarnaise, pommes frites et salade

Dos d'églefin au coulis d'asperges vertes

risotto

Cocotte de Moules bio, pommes frites

sauce au choix : marinière, à la crème ou roquefort



Viandes

Entrecôte charolaise, pommes frites et salade	26,50 €
<i>sauce aux choix : roquefort, béarnaise, crème morilles, beurre maître d'hôtel (+ 3 € au menu dégustation)</i>	
Suprême de volaille de Bourgogne	20,50 €
<i>sauce crème morilles, gratin dauphinois, flan potimarron</i>	
Souris d'agneau à l'orange et aux épices	20,50 €
<i>écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	
Curry de veau à l'ananas	20,50 €
<i>gratin dauphinois et flan potimarron</i>	

Les Burgers du Kolibri

Le Kolibri, pomme frites, salade	19,50 €
<i>steak haché, emmental, cheddar, sauce crème de jambon, poêlée de pomme de terre, oignons</i>	
Le Bressan, pomme frites, salade	19,50 €
<i>blanc de poulet, jambon cru, fromage à raclette, cheddar, sauce parmesan, poêlée de pommes de terre, oignons</i>	
Le Végétarien, pomme frites, salade	19,50 €
<i>steak haché végétal, cheddar, sauce burger, poêlée de pommes de terre, oignons</i>	

Fromages

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges	5,50 €
Assiette de fromages <i>camembert, époisses de Bourgogne, Brillat-Savarin</i>	8,50 €
Camembert chaud, <i>compotée figues</i>	8,50 €

Desserts



9,50 €

Assiette gourmande du Kolibri

assortiment de nos desserts

Mousse chocolat café

dacquoise aux amandes, crème anglaise

Agrume et mandarine

mousse de nougat de Montélimar, glace clémentines de Corse

Sablé cannelle aux abricots

crème à l'amande, glace aux framboises

Biscuit mirliton

compotée de rhubarbe, crème chiboust à la badiane, glace hibiscus

Les Coupes Glacées

Profiteroles *choux glace vanille, sauce chocolat, chantilly* 9,50 €

Coupe Dame Blanche 8,50 €
glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Coupe Café Liégeois 8,50 €
glace vanille, glace cappuccino, café chaud, chantilly

Coupe Kolibri 8,50 €
sorbet clémentine corse, sorbet hibiscus, sorbet fruits exotiques, ananas, coulis fruits rouges, chantilly

Coupe Mont-Blanc 8,50 €
glace vanille, glace marrons, crème de marrons, chantilly

Coupe Iceberg 10,50 €
glace chocolat, glace menthe pépites de chocolat, alcool menthe poivrée

Coupe Colonel 10,50 €
sorbet Limoncello, Vodka ou Limoncello

Coupe 3 boules au choix 8,50 €

Artisan glacier : Glaces des Alpes

nos parfums

- Vanille
- Cappuccino
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Rhum raisin
- Menthe pépites de chocolat

Sorbets

- Fruits exotiques
- Limoncello
- Cassis
- Hibiscus
- Clémentine corse
- Framboise