

# NOS ENTREES

## Cuisine traditionnelle

- Buffet de Hors d'œuvres (à midi uniquement)  
En Entrée, à volonté 9€  
En plat unique, à volonté 10€
- Salade du Pêcheur (saumon fumé, flétan fumé, surimi) 12,90€
- Cocktail de Crevettes à l'Avocat façon Hawaïenne 10,80€
- Carpaccio de Bœuf au Basilic et au Parmesan, roquette 12,20€
- Baguette Flammeküche, Salade verte 9,10€
- Salade aux 3 fromages et aux Noix 13,10€
- Tartare de tomates au thon sur lit de roquette 7,40€
- Planchette des Colonnes  
(Assortiment de Crudités et Charcuteries) 10,80€



## Cuisine semi-gastronomique

- Foie gras de Canard frais maison et son Chutney de Pommes 16,20€
- Gambas et St Jacques rôties aux Mangues 18,90€



# NOS VIANDES NOS POISSONS



## Cuisine traditionnelle

- Entrecôte, sauce poivre vert 18,30€
- Rognons de Veau forestier 17,40€
- Onglet de Bœuf à l'Echalote (à la découpe) 18,40€
- Tagliatelles aux Fruits de Mer 14,90€
- Choucroute traditionnelle (5 garnitures) 16,70€
- Jarret braisé gratiné au Munster, pommes sautées 15,30€
- Tartare de Bœuf 17,70€
- Cordon bleu de Veau, sauce crème, Spaëtzle 17,40€
- Planchette Paysanne (fromage blanc, pommes de terre sautées, jambon forêt noir, ciboulette, ail, oignons) 13,60€

## Cuisine semi-gastronomique

- Escalope de Veau, sauce aux Girolles 25,40€
- Filet de Sandre grillé et son Risotto aux Crevettes, sur son lit de mousseux à la Citronnelle 23,50€
- Magret de Canard à l'Orange 24,50€
- Filet de Bœuf, sauce au Jus de Truffe et Copeaux de Foie Gras 25,30€

### Garnitures :

Nos plats sont accompagnés de légumes et féculents  
« Riz, Tagliatelles, Spaëtzles ou Frites »

Supplément de prix pour supplément de garniture : 1,50 €

# NOS MENUS

## Le Menu du Zénith 26,70€

*A midi uniquement*

*Le Buffet de Hors d'Oeuvres*



*Le Filet de Boeuf Rossini à la Bordelaise*

*avec ses Pommes Pin*

*et son Bouquet de Légumes*



*Le Buffet de Desserts*



## Le Menu des Saveurs 29,50€

*Salade de Magret Fumé*

*accompagné de Copeaux de Foie Gras*



*Escalope de veau, Spaëtzle, sauce forestière*



*Vacherin au rocher sur sa nappe*

*de crème anglaise*

## Le Menu du Terroir 25,50€

*Baguette flambée*



*Choucroute garnie ou Bœckeofe*



*Tartelette aux Myrtilles*



SERVICE EN CHAMBRE : 4€  
PRIX NET

01/12

# Menu Buffet 12,00€

*A midi uniquement*

*Buffet de Hors d'Oeuvres*



*Buffet des Desserts*



# Menu des Colonnes 17€

*A midi uniquement*

*Buffet de Hors d'Oeuvres*



*Brochette de Poissons, huile d'Olive*

*Cu*

*Brochette de Volaille marinée au zeste de Citron vert*

*Cu*

*Emincé de Bœuf à l'Echalote*



*Buffet des Desserts*



# Menu Enfant 9€

*Jusqu'à 12 ans*

*Petite Assiette Les Colonnes*

*(Crudités, Charcuterie et Pâté en croûte)*



*Le Finger ou le Steak Haché*



*La Coupe de Glace Malabar*



*Une boisson au verre non alcoolisée (25cl)*

# Menu du jour 9€

*(Selon disponibilité)*

*Entrée et Plat*

*Ne le cherchez pas, il est affiché au tableau  
(sauf week-end et jours fériés)*

*Le soir : uniquement pour les clients de l'hôtel*



SERVICE EN CHAMBRE : 4€  
PRIX NET

01/12



# NOS FROMAGES



- *L'assortiment*
- *La portion*

6,50€  
4,50€



# NOS DESSERTS



## Cuisine traditionnelle

- *Buffet des Gourmandises (Buffet des Desserts)* 7,40€
- *Salade de Fruits Exotiques frais* 6,70€
- *Coupe de Glace « Les Colonnes »* 6,60€  
*(Framboise, Cassis, Mangue, coulis Fruits Rouges, Chantilly)*
- *Café Liégeois* 7€
- *Opéra Chocolat/Café sur Coulis de Fruits Rouges* 8,90€
- *Sablé Pommes & Spéculos sur Crème Anglaise au Carambar* 6,90€
- *Crème Brûlée au Grand Marnier* 7€
- *Moelleux au Chocolat avec son cœur fondant au Nutella, sur coulis Passion* 7,30€

## Cuisine semi-gastronomique

- *Tarte tatin aux Figues et sa boule de glace Caramel Salé* 10,70€
- *Banane flambée en salle* 11,50€
- *Carpaccio d'Ananas, Menthe fraîche et sa boule de glace Cannelle* 10,70€
- *Kougelhof glacé à la Violette et son Coulis au Vin Chaud* 9,20€
- *Verrine de Mousse au Mascarpone à la Mangue sur son rôti de Fruits Rouges et sa boule de glace Framboise* 11,20€

## Crèmes et sorbets, la boule

1,70€



*Vanille, Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Café, Pistache, Fraise, Banane, Cannelle, Noix de Coca, Framboise, Pomme, Citron, Fruit de la passion, Menthe, Poire, Mangue, Cassis, Rhum Raisin, Yaourt, Nutella*

