

The background of the lower half of the page is an abstract composition of various colored geometric shapes, including triangles and polygons in shades of pink, purple, blue, green, and yellow. A large white circle is centered in the middle of this background, containing the text.

LA TABLE DU
KOLIBRI
71700 TOURNUS

Menus

MENU DU JOUR

15,90 €

*Servi le midi du mardi au vendredi
hors jours fériés*

Entrée
4 €uros

Plat du jour
11,90 €uros

Dessert
4 €uros

MENU DEGUSTATION KOLIBRI

32,90 €

A choisir dans la Carte

Entrée

Poisson

OU

Viande

Fromage

OU

Dessert

10,00 €
(- de 10 ans)

Menu Enfant

Le Petit Kolibri

Pâtes
à la carbonara
ou
Cheeseburger frites

Quenelle crémeuse
au chocolat

ou

Glace au choix chantilly bonbon

Carte

La Table du Kolibri

Entrées

- Salade Kolibri	Petite	11,50 €
(Lardons, gésiers, oeufs pochés, croutons, fromage tête de moine)	Grande	15,50 €
- Feuilleté d'escargots aux champignons de Paris et pleurotes		13,50 €
- Cassolette de ris de veau au cidre et noix		13,50 €
- Tranche de foie gras aux figues pain feuilleté		13,50 €
- Velouté de patate douce aux carottes et bacon		11,50 €

Poissons

- Poêlée de gambas sauce béarnaise flan de légumes, frites.....	16,50 €
- Pavé de saumon au miel et gingembre, écrasé de pomme de terre aux herbes	16,50 €
- Dos d'églefin crème de lentilles poêlée de légumes grillés.....	16,50 €

Viandes

- Entrecôte charolaise	20,90 €
(Sauce au choix roquefort, béarnaise ou forestière)	+ 3 € au menu dégustation
- Filet de boeuf charolais sauce foie gras.....	20,90 €
	+ 3 € au menu dégustation
- Suprême de volaille sauce vin Jaune et morilles	17,50 €
- Filet de canette des Dombes sauce cassis, aux raisins et pleurotes.....	17,50 €
- Burger le Seguin	16,50 €
(Focaccia au romarin, chèvre, steak haché, cheddar, poêlée de légumes grillées, sauce oignons, poivrons)	
- Burger végétarien.....	15,50 €
(Focaccia au romarin, galette de légumes, écrasé de pomme de terre, salade, flan de légumes)	

Accompagnement

- Gratin dauphinois	- Pommes frites	- Flan de légumes
---------------------	-----------------	-------------------

Fromages

- Assiette de fromages affinés..... 7,50 €
(Epoisse au marc de Bourgogne, Brillat Savarin, Camembert et petite salade)
- Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits..... 4,50 €

Desserts

- Profiteroles..... 7,50 €
(Choux, glace vanille, sauce chocolat et chantilly)
- Assiette gourmande du Kolibri..... 7,50 €
- Pain perdu aux épices, billes de pomme caramélisées..... 7,50 €
- Moelleux d'amande au citron vert et sorbet exotique..... 7,50 €
- Quenelle crémeuse au chocolat au lait, poêlée de griottes au thym..... 7,50 €

Les coupes glacées

- Dame blanche..... 7,50 €
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)
- Coupe belle Hélène..... 7,50 €
(Glace vanille, poire pochée sauce chocolat, chantilly)
- Coupe ardéchoise..... 7,50 €
(Glace vanille, crème de marron sauce chocolat, chantilly)
- Coupe Kolibri..... 7,50 €
(Sorbets : ananas rôti, pabana, limoncello, coulis de fruits, morceaux de fruits, chantilly)
- Coupe Colonel..... 8,50 €
(Sorbet limoncello et vodka)
- Coupe bounty..... 7,50 €
(Glaces : chocolat, noix de coco, rhum raisin, sauce chocolat, chantilly)
- Coupe 3 boules (au choix)..... 7,50 €

Artisan glacier : Glaces des Alpes

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Framboise
- Rhum raisin
- Pabana (mangue, passion)
- Fraise à la menthe
- Limoncello
- Cassis
- Ananas rôti
- Noix de coco

Boissons



Apéritifs

- Apéritif Maison (<i>Champagne et sorbet du moment</i>)	8,50 €
- Blanc Mâconnais crème de cassis	4,50 €
- Pastis / Ricard (2cl)	2,50 €
- Martini Blanc, Rouge (6cl)	5,50 €
- Pineau Blanc (7cl)	6,00 €
- Porto, Suze, Campari (6cl)	5,50 €
- Whisky Clan Campbell, JB (6cl)	6,00 €
- Whisky Jack Daniels (6cl)	8,00 €
- Rhum blanc, Téquila, Gin, Vodka (4cl)	6,00 €

Pression

- Bière du moment	Avec sirop + 0,20 €	(25cl)	3,90 €
		(50cl)	7,50 €

Soft

- Diabolo au choix	(25cl)	3,00 €
- Jus de fruits	(20cl)	3,00 €
- Schweppes, Orangina, Ice Tea	(25cl)	3,00 €
- Coca Cola, Coca zéro, Oasis, Perrier	(33cl)	3,00 €

Eau minérale plate

- Vittel	(50cl)	3,00 €
	(100cl)	4,00 €

Eau minérale gazeuse

- San Pellegrino	(50cl)	3,00 €
	(100cl)	4,00 €
- Perrier (Fines bulles)	(100cl)	4,00 €

Boissons



Cocktail Maison (12cl) 8,50 €

- Kolibri (Rhum blanc, jus d'Orange, Ananas, Mangue, Passion, trait de Grenadine)
- Américano (Martini rouge, Campari, Martini blanc) Negroni... (Sup Gin) 1,50 €
- Mojito (Menthe fraîche, Rhum blanc, Citron vert, eau gazeuse)

Sans alcool

- Grenade (Passion, Orange, jus exotique "Mangue", sirop de Grenadine) 5,00 €

Digestifs (6cl) 8,50 €

- Marc de Bourgogne Jacoulot
- Fine Prunelle Jacoulot
- Fine de Cognac Hennessy
- Poire Williams, Framboise Cartron, Chartreuse
- Get 27, Get 31, Bailey's
- Limoncello
- Calvados Chateau du Breuil

Boissons Chaudes

- Café Espresso 1,90 €
- Café Crème 2,10 €
- Grand Café / Grand Crème 3,40 €
- Chocolat 3,00 €
- Thé, Infusion 3,00 €

La Carte des Vins

Vins Rosés

Rosé Mâconnais

Vin Rosé Mâcon.....	2019.....75cl.....	20,00€
Domaine DuPré AOC	2019.....12cl.....	4,00€

Rosés de Provence

Les caprices de Clémentine.....	2019.....50cl.....	19,00€
Domaine Château les Valentines	2019.....75cl.....	23,00€
Château Les Valentines.....	2019.....50cl.....	25,00€
Rosé Bio AOP	2019.....75cl.....	31,00€
Domaine Château les Valentines		
Rosé De Provence AOP Magali	2018.....75cl.....	31,00€
Domaine Saint André de Figuière AOP		

Vins Blancs

Vins Blancs Mâconnais

Mâcon-Charnay AOC.....	2018.....12cl.....	4,00€
Cave de Charnay-lès-Mâcon		
Saint-Véran.....	2016.....75cl.....	29,00€
Domaine Albert Bichot		
Mâcon-Chardonnay AOC.....	2018.....37,5cl.....	12,00€
Domaine Talmard Mallory et Benjamin	2019.....75cl.....	19,00€
Mâcon-Lugny «Les Charmes» AOC	2018.....75cl.....	21,00€
Domaine Létourneau		
Mâcon-Village « Vieilles Vignes» AOC.....	2016.....75cl.....	22,00€
Domaine Henri Perrusset		
Pouilly-Fuissé AOC.....	2018.....75cl.....	24,00€
Cave de Charnay-lès-Mâcon		
Viré-Clessé AOC	2018.....75cl.....	22,00€
Domaine Morizet	2016.....37,5cl.....	14,50€



Vins Blancs Côte Chalonnaise

Givry 1^{er} Cru Grande Berge AOC.....2018.....75cl.....32,00€
Domaine Vincent Lump

Montagny 1^{er} Cru AOC.....2015.....75cl.....32,00€
Le Château de la Saule

Montagny 1^{er} Cru AOP.....2017.....37,5cl.....18,00€
Domaine Montorge

Champagne et Crémant

Champagne Taittinger Brut Prestige75cl.....78,00€

Champagne Louis Maîtrejean et Fils75cl.....42,00€

Crémant de Bourgogne75cl.....24,50€

Vins Rouges

Vins Rouges Côte du Rhône

Croze Hermitage AOC2018.....75cl.....36,00€
Domaine Fayolle Fils et Filles Sens2017.....37,5cl.....18,00€

Saint-Joseph AOP2017.....75cl.....36,00€
Cuvée Côte Diane - Cave de Saint Désirat



Vins Rouges Beaujolais

Morgon AOP.....	2018.....	75cl.....	21,00€
Domaine du Père Benoît	2017.....	37,5cl.....	15,50€
Brouilly AOP.....	2017.....	75cl.....	21,00€
Domaine du Père Benoît	2017.....	37,5cl.....	14,50€
Juliénas AOP.....	2017.....	75cl.....	27,00€
Domaine du Clos du Fief - Michel Tête	2017.....	37,5cl.....	16,00€
Saint-Amour «Les Capitans» AOP.....	2017.....	75cl.....	28,00€
Domaine du Clos du Fief - Michel Tête			

Vins Rouges Mâconnais

Mâcon Rouge «Vieilles Vignes» AOP	2019.....	75cl.....	20,00€
Domaine Brenot Berranger Laizé	2019	12cl.....	4,00€
Mâcon Rouge AOP.....	2018.....	75cl.....	20,00€
Domaine Lavoignat Papillon			
Mâcon Rouge les Bordes.....	2016.....	75cl	20,00€
Domaine des Carmes			

Vins Rouges Côte Chalonnaise

Givry 1 ^{er} Cru «La Grande Berge» AOC.....	2017.....	75cl.....	34,00€
Domaine Vincent Lumpp	2017.....	37,5cl.....	19,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru «Montaigu» AOC	2017.....	75cl.....	36,00€
Domaine Meix Foulot	2017.....	37,5cl.....	20,00€



Vins Rouges Côte de Beaune

Savigny les Beaune AOC.....2017.....75cl.....36,00€
Domaine Delorme François Xavier

Hautes Côtes de Beaune AOC2017.....75cl.....27,00€
Domaine Delorme François Xavier

Maranges Vieilles Vignes AOC2018.....75cl.....36,00€
Domaine Jean François Bacheley- Legros et Fils AOC

Santenay «Vieilles Vignes» AOC.....2017.....75cl.....39,00€
Domaine Bachey-Legros

Vins Rouges Haute Côte de Nuit

Les Dames Huguette AOC.....2017.....75cl.....36,00€
Domaine Albert Bichot

