
LA TABLE DU
KOLIBRI
71700 TOURNUS

Menus

Sur le Pouce

servi le midi du mardi au vendredi
hors jours feriés

16,50 €

Entrée / Plat du Jour

ou

Plat du Jour / Dessert

ou

Plat du Jour ou Pizza / Café

Menu Enfant

10,00 €

moins de 10 ans

Le Petit Kolibri

Cheeseburger, frites

ou

Bambina

sauce tomate, fromage et jambon

***

Dessert

Menu du Jour

servi le midi du mardi au vendredi
hors jours feriés

19,00 €

Entrée

***

Plat du Jour

***

Dessert du jour

Menu Dégustation Kolibri

43,50 €

A choisir dans la carte

Entrée

***

Pizza ou Poisson ou Viande

***

Fromages

ou

Dessert

supplément Foie gras **+4 €**
supplément Entrecôte **+4 €**

Menus boissons non comprises

Prix nets
service compris

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

Une consommation de plat est demandée par personne.
Un supplément pourra être appliqué en cas de partage

Entrées

18,50 €

Salade Kolibri
Salade verte, magret de canard fumé fromage fêta, patate douce, segment d'orange, tomates cerises, oignons

Crumble d'escargots de Bourgogne
parmesan et crème de jambon

Tourte au cerf et morilles
sauce vin rouge et piment d'Espelette

Paris Brest salé
mousseline de foie gras de canard et champignons

Tranche de marbré de foie gras de canard français
chutney de poires et oignons rouges ***(+ 4 € au menu dégustation)***

Pizzas

(Pâte faite maison)
sur place ou à emporter

Les Pizzas du Kolibri — 14,50 €

Française *sauce tomate, mozzarella, jambon blanc au torchon, champignons, origan*
Espagnole *sauce tomate, mozzarella, chorizo, origan*
Italienne *sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, roquette, copeaux de parmesan, origan*
Jurassienne *base sauce tomate ou crème au choix, mozzarella, palet de fromage de chèvre, morbier, gorgonzola, origan*
Bourguignonne *sauce tomate, mozzarella, escargots de Bourgogne, beurre persillé, origan*
Savoyarde *sauce crème, pomme de terre, jambon blanc au torchon, fromage à raclette, origan*
Col des chèvres *sauce crème, mozzarella, palet de fromage de chèvre, miel et origan*
Norvégienne *sauce crème, mozzarella, saumon fumé, roquette, origan*
Prairie *sauce tomate, mozzarella, poêlée de légumes, origan* — 13,50 €

Prix nets
service compris

Une consommation de plat est demandée par personne.
Un supplément pourra être appliqué en cas de partage

Poissons

Dos de sandre caramélisé au gingembre — 22,50 €
fondue d'endives au bacon

Cocotte de moules «Bio»
pommes frites, sauce au choix (sauce marinière, sauce crème, sauce roquefort)

Poêlée de gambas
pommes frites, sauce tartare

Viandes

Entrecôte de boeuf Charolais, pommes frites et salade — 27,50 €
sauce au choix : roquefort, tartare, sauce crème vin Jaune et morilles, poivre
(+ 4 € au menu dégustation)

Agneau confit au four — 23,50 €
miel, ail, moutarde, madeleine au reblochon, pomme de terre fondante

Suprême de volaille de Bourgogne — 23,50 €
sauce crème vin Jaune et morilles, gratin dauphinois, flan de potimarron

Les Burgers du Kolibri — 19,50 €

Burger Kolibri, pomme frites, salade
pain focaccia, steak haché, fromage à raclette, cheddar, julienne de légumes, sauce poivre

Burger bressan, pomme frites, salade
pain focaccia, émincé de poulet, jambon cru, pomme de terre fondante, cheddar, sauce parmesan

Burger végétarien, pomme frites, salade
pain focaccia, steak végétal spicy, cheddar, julienne de légumes, sauce burger

Fromages

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges — 5,50 €

Assiette de fromages *camembert, époisses de Bourgogne, Gorgonzola* — 8,50 €

Camembert chaud, *compotée figues* — 8,50 €

Prix nets
service compris

Desserts

Assiette gourmande du Kolibri *assortiment de tous nos desserts, sorbet cassis de Bourgogne*	9,50 €
Cannoli mousseline caramel *poire pochée à l'orange, glace caramel beurre salé*	
Feuillantine d'abricots rôtis *au miel de lavande, crème au marron, glace abricot*	
Crème brûlée butternut *mousse pain épices*	
Pavlova façon forêt noire *glace amarena*	

Les Coupes Glacées

Profiteroles *choux glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly*	9,50 €
Coupe Dame Blanche *glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly*	9,50 €
Coupe Café Liégeois *glace vanille, glace café, café chaud, chantilly*	9,50 €
Coupe Ardéchoise *glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly*	9,50 €
Coupe Saint Barth *glace fruit exotique, glace hibiscus, glace limoncello, coulis de fruits rouges, chantilly*	9,50 €
Coupe Amarena *glace vanille, glace amarena, marc de Bourgogne, chantilly*	12,50 €
Coupe Colonel *sorbet limoncello, vodka ou limoncello*	12,50 €
Coupe 1 boule au choix	3,50 €
Coupe 2 boules au choix	6,50 €
Coupe 3 boules au choix	9,50 €

Artisan glacier : **Glaces des Alpes**

nos parfums

- Vanille
- Cappuccino
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Marron
- Amarena

Sorbets

- Fruits du soleil
- Limoncello
- Cassis
- Hibiscus
- Abricot
- Framboise macaron
- Tarte aux fraises

Prix nets
service compris

Boissons

Apéritifs

Apéritif Maison *(champagne et sorbet du moment)*	12 cl	9,50 €
Blanc Mâconnais Crème Cassis	12 cl	5,50 €
Anisé : Pastis de Marseille ou Ricard	4 cl	4,00 €
Vermouth : Martini Blanc ou Rouge	6 cl	7,00 €
Pineau blanc	7 cl	7,00 €
Porto ou Campari	6 cl	7,00 €
Apéritif de gentiane : Suze	6 cl	7,00 €
Whisky : Clan Campbell, JB	6 cl	7,00 €
Whisky : Jack Daniels	6 cl	8,00 €
Rhum blanc de Martinique ou Tequila ou Gin ou Vodka	6 cl	7,00 €

Pressions

Bière blonde du Moulin *Brasserie Les 3 Monts*	25 cl	4,60 €
	50 cl	7,80 €

Soft

Diabolo *(sirop au choix)*	33 cl	3,50 €
Jus de fruits	20 cl	3,50 €
Schweppes, Orangina, Ice Tea, Schweppes agrumes	33 cl	3,50 €
Coca, Coca Zéro, Oasis, Perrier	33 cl	3,50 €

Eau minérale plate

sans distinction	50 cl	4,00 €
	1 l	6,00 €

Eau minérale gazeuse

sans distinction	50 cl	4,00 €
	1 l	6,00 €

Prix nets
service compris

Boissons

Cocktail Maison

25 cl ..... 9,50 €

Kolibri *(rhum blanc de Martinique, jus d'orange, ananas, mangue, passion, trait de grenadine)*

Américano *(martini rouge, campari, martini blanc et eau gazeuse)*

Mojito *(menthe fraîche, rhum blanc de Martinique, citron vert et eau gazeuse)*

Apérol Bourguignon *(apérol, crémant de Bourgogne, eau gazeuse)*

Kocolibri *(rhum blanc de Martinique, vodka, lait de coco, jus d'ananas)*

Sangria Maison Bigallet *(vin rouge et fruits)*

Negroni *(martini rouge, campari, martini blanc, Gin et eau gazeuse)* ..... 12,50 €

sans alcool

Grenade ..... 25 cl ..... 6,00 €
(jus d'orange, jus d'ananas, jus exotique «mangue», sirop de grenadine)

Virgin Mojito ..... 25 cl ..... 6,00 €
(citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse)

Spiritueux

6 cl ..... 9,50 €

Marc de Bourgogne : Jacoulot
Fine Prunelle : Jacoulot
Fine de Cognac : Hennessy, Delaître
Alcool de fruits/plantes : Poire Williams, Chartreuse, Génépi
Liqueur de menthe : Get 27, Get 31
Crème de whisky : Bailey's
Limoncello
Calvados Château du Breuil

Boissons chaudes

Café expresso ..... 2,30 €

Café crème ..... 2,50 €

Grand Café, Grand Crème ..... 4,50 €

Chocolat ..... 4,50 €

Thé, Infusion ..... 4,50 €

Prix nets
service compris

Les Vins

Tous nos vins au verre contiennent du sulfite.

Blancs

Blanc Mâconnais

Mâcon Charnay AOC	2026	12 cl	5,00 €
Cave de Charnay-lès-Mâcon			
Mâcon Chardonnay AOC	2025	37,5 cl	14,00 €
Domaine Talmard Mallory et Benjamin	2025	75 cl	26,00 €
Viré Clessé AOC	2024	75 cl	31,00 €
Domaine Morizet			
Viré-Clessé « Eglise de Quintaine » AOC	2024	75 cl	31,00 €
Domaine Brenot Béranger			
Mâcon-Lugny « Saint Pierre » AOP	2024	75 cl	28,00 €
Domaine Xavier Delorme			
Mâcon-Lugny « Les Charmes » AOC	2024	75 cl	26,00 €
Cave de Chardonnay-Lugny			
Mâcon Villages Vieilles Vignes AOC	2022	75 cl	29,00 €
Domaine Roux Farges-lès-Mâcon			
Mâcon-Préty AOC	2023	75 cl	29,00 €
Domaine Francis Delorme			
Pouilly-Fuissé AOC	2023	75 cl	29,00 €
Cave de Charnay-lès-Mâcon			
Pouilly-Fuissé « Au Bourg » AOP	2022/23	75 cl	41,00 €
Domaine Luquet			
Saint-Véran ASC	2022/23	75 cl	41,00 €
Domaine Vervier			

Blanc Côte Chalonnaise

Montagny 1er Cru AOC	2022	75 cl	43,00 €
Domaine de Montorge			

Bourgogne Blanc

Chablis AOC	2022	37,5 cl	26,00 €
Domaine Long Depaquis	2022	75 cl	44,00 €

Prix nets
service compris

Les Vins

Rosé

Rosé Gard

La nuit tous les chats sont gris IGP	2025	12 cl	5,00 €
Domaine Cellier des Chartreux	2025	75 cl	26,00 €

Rosé de Provence

Les caprices de Clémentine AOP	2025	50 cl	24,00 €
Domaine Château Les Valentines	2025	75 cl	29,00 €

Rosé Île de Beauté Corse *Nouveauté*

San Ghjuva Domaine d'Aghione IGP	2025	75 cl	29,00 €

Rouges

Rouges Côte du Rhône

Côte du Rhône Belleruche AOP	2025	12 cl	5,00 €
Domaine Chapoutier		75 cl	28,00 €
Croze Hermitage AOC	2024	37,5 cl	26,00 €
Domaine Fayolle Fils & Fille - Sens	2024	75 cl	43,00 €
Saint Joseph AOP	2023	75 cl	43,00 €
Cuvée Cote Diane - Cave Saint Désirat			

Rouges Beaujolais

Morgon AOP	2024	37,5 cl	16,00 €
Domaine du Père Benoît	2024	75 cl	28,00 €
Brouilly AOP	2024	37,5 cl	16,00 €
Domaine du Père Benoît	2023	75 cl	28,00 €
Juliénas AOP	2024	75 cl	29,00 €
Domaine du Clos du Fief - Michel Tête			
Saint Amour « Les Capitans » AOP	2024	75 cl	29,00 €
Domaine du Clos du Fief - Michel Tête			

Rouge Île de Beauté Corse *Nouveauté*

San Ghjuva Domaine d'Aghione IGP	2025	75 cl	29,00 €

Prix nets
service compris

Les Vins

Rouges Mâconnais

Bourgogne Rouge Pinot ABC	2024	12 cl	5,00 €
Domaine des Grisons	2024	75 cl	29,00 €
Mâcon Rouge « Vieilles Vignes » AOP	2023	75 cl	29,00 €
Domaine Brenot-Béranger Laizé			
Mâcon Rouge Pinot AOP	2023	75 cl	29,00 €
Domaine Lavoignat Papillon			
Mâcon Rouge Gamay AOC	2023	75 cl	29,00 €
Bourgogne Rouge Pinot AOC	2023	75 cl	29,00 €
Domaine Francis Delorme			

Rouges Côte Chalonnaise

Givry 1er Cru « La Grande Berge » AOC	2024	75 cl	51,00 €
Domaine Vincent Lumpp			
Mercurey 1er Cru « Montaigu » AOC	2024	75 cl	51,00 €
Domaine Meix Foulot			

Rouges Côte de Beaune

Savigny Lès Beaune AOC	2019	75 cl	49,00 €
Domaine Delorme François Xavier			
Hautes Côtes de Beaune AOC	2023	75 cl	44,00 €
Domaine Delorme François Xavier			
Santenay « Vieilles Vignes » ASC			
Domaine P&L Borgeot	2022	75 cl	55,00 €

Rouges Hautes Côtes de Nuits

Les Dames Huguettes AOC	2021	75 cl	49,00 €
Domaine Albert Bichot			

Champagne / Crémant

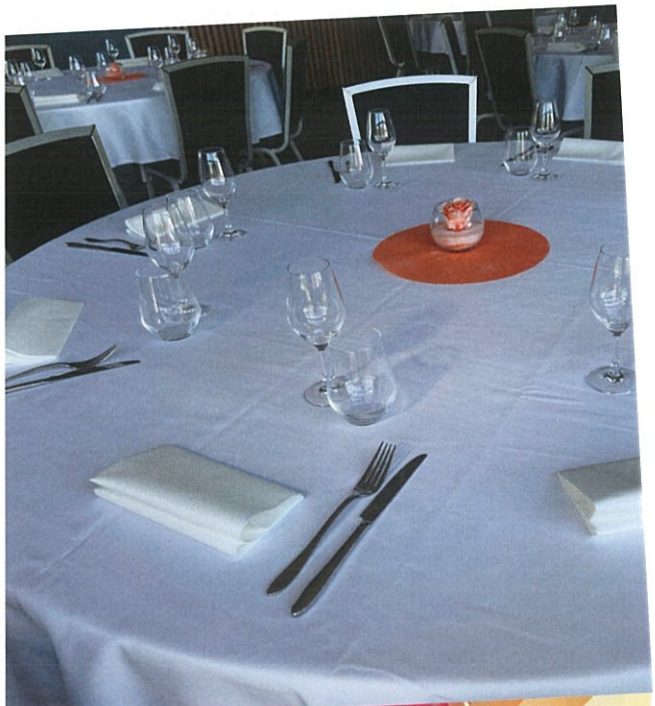
Champagne Taittinger Brut Prestige	75 cl	68,00 €
Champagne Louis Maîtrejean & Fils	75 cl	48,00 €

Prix nets
service compris

Salle événementielle du KOLIBRI

Evénements familiaux, réunions de travail, séminaires...





Climatisée
Équipements inclus :

- sono Bose
- jeux de lumières
- vidéo projecteur

Tarif week-end : 450€
Forfait ménage : 50€

Devis personnalisé sur demande
Contact :
03 85 34 27 98

IMPRIMERIE Schenck TOURNUS 71



Blanc Mâconnais

Mâcon Chardonnay AOC	*75 cl*	26,00 €
Domaine Talmard Mallory et Benjamin		

Rosé IGP Gard

La nuit tous les chats sont gris	*12 cl*	5,00 €
Domaine Cellier des Chartreux	*75 cl*	26,00 €

Rouges Côte du Rhône

Côte du Rhône Belleruche AOP	*12 cl*	5,00 €
Domaine Chapoutier	*75 cl*	28,00 €

Rouges Mâconnais

Bourgogne Rouge Pinot ABC		
Domaine des Grisons	*12 cl*	5,00 €
	75 cl	29,00 €