

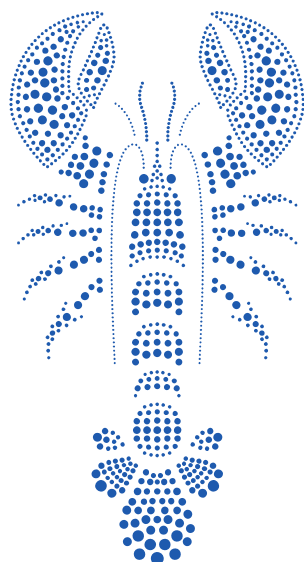
L'Histoire du Pavillon Colbert

A la lueur du Roi Soleil, face au somptueux Château de Versailles, le Marquis de Villacerf vous ouvre les portes de son Hôtel Particulier et vous convie à sa table.

Madame, Monsieur, bienvenue au Pavillon Colbert. Cette demeure du XVIIème siècle doit son existence à la bienveillance de Louis XIV qui fit don de l'emplacement à son Conseiller d'Etat, Edouard Colbert de Villacerf. Ce dernier édifia un pavillon, qu'il nomma « Hôtel de Villacerf ».

Alors que l'ambiance de la cour versaillaise gagne votre esprit, nous vous proposons de parcourir notre carte.

Toute l'équipe du Pavillon Colbert vous souhaite une agréable dégustation.



Les Fruits de Mer

Les Huîtres - Oysters

	Les 6	Les 12
Spéciales Utah Beach n°3	14,50 €	29,00 €
Fines de Claire n°3	15,00 €	30,00 €
Quiberon n°2	15,50 €	31,00 €
Gillardeau n°2	22,50 €	45,00 €

Les Crustacés - Shellfish

Buisson de langoustines- <i>Dublin bay prawns</i>	16,00 €
Demi homard- <i>Half Lobster</i>	24,00 €
Crevettes de Madagascar- <i>Madagascar prawns</i>	11,00 €
Crevettes grises- <i>Shrimps</i>	7,50 €
Tourteau entier- « <i>Tourteau</i> » crab	13,00 €
Bulots - <i>Whelks</i>	9,00 €

Prix nets, service compris

Les Plateaux

Tous nos crustacés sont cuits maison

Plateau Royal

Pour 2 personnes

110,00 €

18 Huîtres, *Oysters*

Homard, *Lobster*

Tourteau, "*Tourteau*" crab

6 Langoustines, *Dublin bay prawn*

Crevettes roses et grises, *Prawns and shrimps*

Bulots, amandes, *Whelks, sea almond*

Assiette du Pêcheur – *Fisher tray*

49,00 €

6 Huîtres Fines de Claire n°3,

Demi homard, *Half lobster*

Demi tourteau, *Half "tourteau" crab*

3 langoustines, *Dublin bay prawn*

Crevettes roses et grises, *Prawns and shrimps*

Bulots, *Whelks*

Assiette de L'Écailler – *the scaler plate*

23,50 €

6 Huîtres Fines de Claire n°3,

Crevettes roses et grises, *Prawns and shrimps*

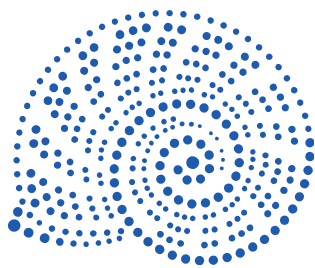
Bulots, *Whelks*

Plateau de Dégustation

21,00 €

12 Huîtres

Prix nets, service compris



Les Entrées Chaudes

Tartine de chèvre <i>(Jambon Serrano, salade de mesclun)</i>	8,50€
Soupe de poisson <i>(Croutons, gruyère, rouille)</i>	8,50€
Poêlon d'escargot de Bourgogne <i>Burgundy snail</i>	9,00€
Œuf bio poché aux cèpes <i>Poched organic egg with mushrooms cep</i>	13,00€

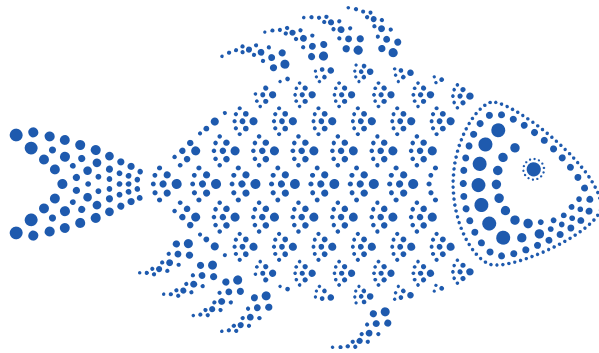
Les Entrées Froides

Assiette de charcuterie <i>Cold meat plate</i>	10,00€
Saumon mariné à la betterave et son écrasée de Charlotte <i>Marinated salmon with beet and mash potatoes</i>	12,00€
Foie gras maison, confiture de vin et chutney <i>Duck liver terrine, red wine jam and chutney</i>	14,00€

Les Grandes Assiettes

Salade Caesar du Pavillon- <i>Caesar salad in pavillon way</i> Poulet, croûtons, lard, tomate cerise, Œufs de caille <i>(Chicken breast, bacon, tomatoes, Quail eggs)</i>	16,00€
Salade Floralie Saint Jacques snackées, Tomates séchées, julienne de radis noir, Œuf bio poché, saumon mariné <i>(Snacked Scallops, dry tomatoes, black radish, organic poched egg, marinated salmon)</i>	18,00€

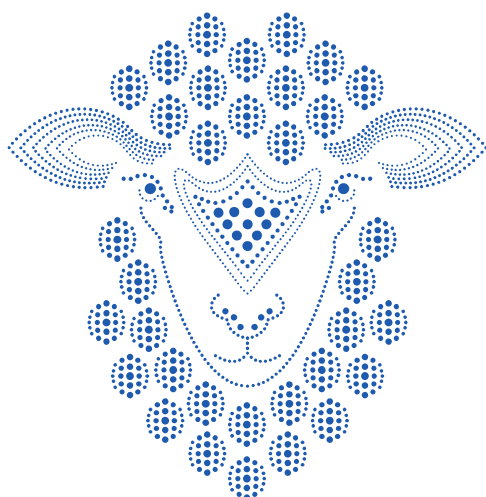
Prix nets, service compris



Les Poissons

Pavé de saumon, Gratin dauphinois, sauce vierge <i>Salmon filet, potatoes Dauphinois gratin, Bayaldi sauce</i>	18,00€
Cocotte de la mer au Riesling Saumon, cabillaud, noix de saint jacques, légumes oubliés <i>Seafood cocotte with Riesling wine (Salmon, Codfish, Scallops and old vegetables)</i>	22,00€
Dos de Cabillaud, Pomme de terre écrasée, beurre blanc yuzu <i>Codfish filet, mashed potatoes, white butter sauce with Yuzu</i>	22.50€
Saint jacques poêlés à la crème de Yuzu Risotto de céleri aux cèpes	22.50€
Pavé de Thon cuit bleu Epinards, sauce vierge <i>Tuna filet cooked rare, spinach and Bayaldi sauce</i>	23,00€
Belle sole meunière Pomme de terre vapeur, épinards <i>Sole fish cooked Meunier, steamed potatoes and spinach</i>	32,00€

Prix nets, service compris



Les Viandes

Andouillette AAAAA de Olivier Brosset artisan charcutier Frites, salade, crème de cassis <i>Artisanal sausage AAAAA from Olivier Brosset craftsman pork butcher</i> <i>French fries, green salad, blackcurrant cream</i>	16,00€
Black burger Maison Pain noir, sauce cocktail, Roquette, tomate, cornichon, Oignons confit, steak haché, cheddar, bacon <i>Black bread, cocktail sauce, salad, tomatoes, pickle,</i> <i>Oignon ring, chopped steak, cheddar cheese, bacon</i>	17,50€
Tartare de Bœuf, Frites et salade verte <i>Beef tartare, French fries, green salad</i>	17,50€
Onglet de Bœuf à l'échalote, Frites, salade <i>Beef hanger steak with shallot sauce, French fries, salad</i>	18,00€
Canette à l'ananas rôti Pommes grenaille, sauce à l'orange <i>Duckling breast, roasted pineapple and potatoes, orange sauce</i>	24,00€
Entrecôte de Bœuf Salade, pommes grenaille, sauce aux poivres <i>Sirloin steak, green salad, small roasted potatoes, black pepper sauce</i>	27,00€
Penné aux fromages <i>Penne pasta with cheese sauce</i>	14,50€

Prix nets, service compris

Nos Spécialités

Choucroute Jarret 17,00€
Sauerkraut pork knuckle

Choucroute au confit de canard 18,50€
Sauerkraut with duck confit

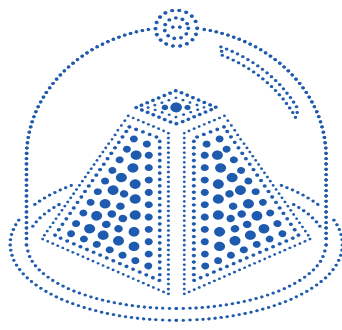
Choucroute garnie 21,00€
*Sauerkraut served with sausage, sausage with cumin, pork knuckle
pork belly.*

Choucroute de la mer 22,00€
*Pomme de terre, Saumon, Cabillaud, Saint Jacques, Haddock, Beurre blanc
Sauerkraut with fish, salmon, cod fish, scallops, haddock
and white butter sauce*

*Toute notre charcuterie est faite par Monsieur Olivier Brosset
Artisan Charcutier prêt d'Angers.*

Flammekueche chèvre et miel 14,50€
Flammekuech goat cheese and honey

Flammekueche au saumon 17,00€
Flammekuech with salmon



Les Fromages

Assortiment de fromages

9,50 €

Salade de mesclun



Les Desserts

Coupe de glace et sorbet

7,00€

Ice Cream and sherbet

Tarte citron meringuée

7,50€

Lemon tart

Crème brûlée aux épices

7,50€

Spice crème brûlée

Café gourmand

8,00€

Gourmet coffee

Moelleux au chocolat crème Anglaise

8,00€

Chocolate fondant with egg custard

Tarte Tatin aux pommes et caramel de Manzana

8,00€

Tatin tart with Manzana liqueur caramel

Verrine de marron glacé à la mousse de Nutella

8,00€

Verrine of marron glacé and nutella mousse

Crêpes Suzette

9,00€

Poire pochée au Sauternes

9,00€

Poched pear in Sauternes wine

Prix nets, service compris

Le Menu Enfant

(-10 ans)

Plat + Dessert + Boisson

10.00 €

Steak haché

Ou

Penné au fromage

Boules de glace ou sorbet

Ou

Brownies et sa crème anglaise

Prix nets, service compris