

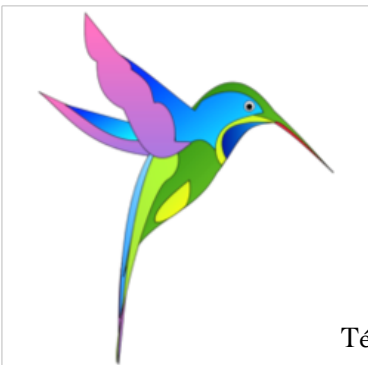


# COLIBRI

---

## Menu

---



Le COLIBRI  
35 rue Véron - 75018 Paris  
Tél : 01 46 06 07 90 / [www.colibri-montmartre.com](http://www.colibri-montmartre.com)

## The Chef Daily Suggestions ...

## MENUS .....

**COLIBRI MENU: 16,5**

STARTER + MAIN COURSE  
OR  
MAIN COURSE + DESSERT

**WITH A DRINK: 21,5**

+ 1/2 WATER OR 25 CL OF WINE

**MONTMARTRE MENU: 29**

STARTER  
+ MAIN COURSE  
+ DESSERT

+ 1/2 WATER OR 25 CL OF WINE



## SEAFOOD SUGGESTIONS .....

6 Fines de Cancale medium (Jean Gléron)	14,7
6 Fines de Claire medium (David Hervé)	15,6
6 Spéciales Gillardeau medium	18,6
A portion of Pink shrimps from Dakar	11
A portion of whelks	7,8
A crab	14,5

### THE SEAFOOD PLATE 19

3 Cancale oysters n°4, 3 Carpet shells, 3 Raw mussels, 3 Dog cockles,  
3 Pink shrimps, 1 Portion of whelks

### THE ESCALE OF COLIBRI 77

6 Cancale oyster n°4, 6 Normandes oysters n°2, 2 Carpet shells,  
6 Raw mussels, 6 Dog cockles, 6 Pink shrimps, 2 Scampis, 2 Half crab,  
1 Portion of small grey shrimps, winkles, and whelks

### THE OYSTER TOUR PLATE 57

6 Pleine Mer de Blainville n°2, 6 Fines de Cancale n°1  
6 Fines de Bouzigues n°3, 6 Fines de Claire n°3

### THE ROYAL COLIBRI 109

3 Belons, 3 Tarbouriech n°2, 3 Ostra Regal n°3, 3 Seven,  
3 Cancale n°1, 3 Isigny n°3, 2 Clams, 2 Warty venus, 2 Carpet shells,  
4 Raw mussels, 4 Dog cockles, 6 Pink shrimps from Madagascar,  
1 Portion of small grey shrimps, winkles, whelks, 4 Scampis,  
2 Half crab, 1 Lobster

## FRENCH SPECIALITIES PLATTERS .....

Plate of cold mixed meats from Cantal	13,5
Cheese platter	13,5
Mixed plate : cheese and cold meat	17

## STARTERS .....

Warm leeks and vinaigrette sauce	6,5
Hard boiled eggs, mayonnaise with Espelette piper	6,5
Marinated herring filets and warm potatoes in olive oil	6,5
Country-style pâté and salad	6,5
Sardines la « Perle des Dieux », toasts and salted butter	7,5
Starter of the Day	7,5

## MAIN COURSE .....



Colibri Cantal Burger: <i>steak, Cantal, bacon, onions</i>	14,5
Andouillette AAAAA with mustard from Meaux, french fries	14,5
Beef skirt steak, fleur de sel, roast potatoes (not in the menu)	16,5
Great Caesar Salad	14,5
Fish( according to market prices) and Main course of the day	14,5

Our meats come from C.E.E

## DESSERTS .....

<u>Cheeses:</u>	
Camembert, chèvre, bleu d'Auvergne, Cantal ...	6,5
Cheese plate	8,5
Fromage blanc with red berries coulis or honey	6,5
Dessert of the Day	6,5



All products are freshly homemade



# WINES

## Rosés

14 cl 25 cl bottle

50cl = 2 times 25cl


Coteaux du Languedoc	Château de l'Engarran	2014	4.7	8	22
Coteaux d'Aix-en-Provence	Château Bas	2015	5	8	22



## White

14 cl 25 cl bottle

50cl = 2 times 25cl

Beaujolais	Domaine Depardon	2015	4,7	8,0	22
Sylvaner Vieilles Vignes	Domaine Henry Fuchs	2014	4.7	8	22
Muscadet sur Lie	Domaine de la Grenaudière	2015	4.7	8	22
Côtes du Rhône	Domaine de Rochechombe 	2014	4,9	8,5	23
Quincy «Beaucharme»	Domaine Sylvain Bailly	2014	4,9	8,5	23
Mâcon Village	Domaine Michel	2014	5.1	9	25
Côteaux de l'Aubance (vin liquoreux)	Domaine Richou 	2013	5,5	9,5	38



## Red

**14 cl 25 cl bottle**

50cl = 2 times 25cl

<b>Anjou Gamay</b>	Domaine Richou 	2015	4,7	8	22
<b>Côte Roannaise</b>	Château de Champagny	2015	4,7	8	22
<b>Côtes du Rhône</b>	Domaine de la Réméjeanne	2015	4,7	8	22
<b>VDP du Vaucluse</b>	Domaine de la Monardière 	2015	4,7	8	22
<b>Chiroubles</b>	Domaine Cheysson	2014	4,7	8	22
<b>Bordeaux</b>	Mouton Noir Girond'1	2014	4,9	8,5	23
<b>Fleurie</b>	Domaine Grands Fers	2014	4,9	8,5	23
<b>Morgon</b>	Domaine Jean-Pierre Large	2014	4,9	8,5	23
<b>Faugères</b>	Domaine Ollier Taillefer	2014	4,9	8,5	23
<b>Coteaux du Languedoc</b>	Château de l'Engarran	2014	4,9	8,5	23
<b>Gamay de Savoie</b>	Domaine Jean-François Quenard	2015			23

# DRINKS

## Appetizers (2,4 et 5cl)

Ricard, Pastis 51	3.50€
Clan Campbell	6.50€
Porto	5.50€
Martini	3.70€
Salers	3.70€
Kir	3.70€

## Alcools (4cl)

Calvados Toutain	7.00€
Armagnac	9.50€
Cognac	8.00€
Vieille Prune Roque	8.00€
Poire « Cartron »	7.00€
Get 27/31	7.80€
Vodka	5.80€

## Champagne RoberDelph

Glass (14cl)	12.00€
Bottle	51.00€
Royal Kir (14cl)	12.50€

## Beers

Kronenbourg	3.20€
1664	3.60€
Grimbergen	4.10€
Heineken	5.00€
Beer without alcohol	4.50€
Picon bière	4.50€

## Sodas ( 25 et 33cl)

Coca Cola	3.70€
Coca Cola Light	3.70€
Orangina	3.70€
Schweppes	3.70€
Fruit juice	3.70€

## Waters

1/2 San Pellegrino	3.50€
1/2 Vittel	3.50€
1l S.Pellegrino	5.50€
1l Vittel	5.50€