

Paul Bocuse

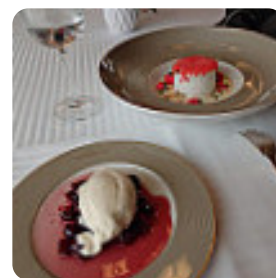


Menu L'Auberge du Pont de Collonges

<https://lacarte.menu>

40 quai de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or, France

+33472429090,+33478372302,+33890211029,+3318699571 - <http://www.bocuse.fr>



La carte de L'Auberge du Pont de Collonges de Collonges-au-Mont-d'Or comprend 94 menus. En moyenne les menus ou boissons sur [la carte](#) coûtent environ 108 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous.

Menu L'Auberge du Pont de Collonges



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Pizza

PIZZA TEXAS

Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

Escalope

SCHNITZEL

Grillade

FILET ROSSINI

Entrées & Salades

ANTIPASTI

Sauces

SALSA

Poisson

BAR

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

Indien

ROTI

Spécialités Grillées

CHICH-KEBAB

Plats

VOLAILLE DE BRESSE EN VESSIE 'MÈRE FILLIOUX'

Vin

VIN BLANC

Entrée

ASSIETTE GOURMANDE

Snacks Et Accompagnements

CHOUROUTE

Second Course

LE HOMARD BLEU RAFRAÎCHI D'UNE ÉCUME À LA CITRONNELLE, CRÉMEUX DE CAROTTE ET CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL

Third Course

LES JAMBONNETTES DE GRENOUILLES DE FRANCE PATRICE FRANÇOIS, CARPE FUMÉE DES ÉTANGS DE LA DOMBES, SAUCE CRESSONNIÈRE

Fifth Course

LE TURBOT SAUVAGE, JUS CRÉMÉ AUX COQUILLAGES, TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS ET CÉLERI

Sixth Course

CHARTREUSE VERTE GIVRÉE

Seventh Course

LA VOLAILLE DE BRESSE AOP ENTIÈRE EN VESSIE, CRÈME AUX MORILLES

Menu L'Auberge du Pont de Collonges



French

FOIE GRAS

Desserts

PETITS FOURS ET CHOCOLATS

Amuse-Bouche

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

Accompagnements

PLATEAU DE FROMAGES

Your choice ... is it a
starter, a first or a main?

POULET

Eighth Course

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE
NOS TERROIRS

Ninth Course

LA CRÉATION GOURMANDE DU
CENTENAIRE « LE CHOCOLAT » UN
GRAND CRU DU VENEZUELA, ÉCLATS
DE RIZ SOUFFLÉ, CITRON CAVIAR

MENU TRADITION

GRANITÉ DES VIGNERONS DU
BEAUJOLAIS

Broiled or Grilled Entrees

ROUGETS

Pour Nos Jeunes
Convives (Jusqu'à 12

Ans)

POUR NOS JEUNES CONVIVES
(JUSQU'À 12 ANS)

115 €

Soupes

GAZPACHO

SOUPE DE FRUITS DE MER

Boissons

BOISSONS

VERRE DE VIN

Boissons Gazeuses

JUS

COKE

Boissons Chaudes

CAFÉ

THÉ

Café

ESPRESSO

LATTÉ

Fourth Course

QUENELLES DE SANDRE ET
HOMARD, SAUCE CHAMPAGNE ET
CAVIAR TRADITION ELITE 94 €

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST POÊLÉ
ET LAQUÉ, ESPRIT « MINESTRONE »

Plat Principal

BAR SAUVAGE EN CROûTE
FEUILLETÉE, SAUCE CHORON
(POUR 2 CONVIVES) (LA PIÈCE) 220 €

Menu L'Auberge du Pont de Collonges



ROUGET BARBET EN ÉCAILLES DE
POMMES DE TERRE 92 €
CROUSTILLANTES

FILETS DE SOLE DE PÊCHE 98 €
FRANÇAISE FERNAND POINT

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET
AFFINÉS 'MÈRE RICHARD'

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE 50 €
NOS TERROIRS

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE À 25 €
LA CRÈME DOUBLE

Délices Et Gourmandises

LES CRÉATIONS GOURMANDES
PRÉSENTÉES SUR NOTRE 50 €
CHARIOT

LES DESSERTS SERVIS À 45 €
L'ASSIETTE BELLE POMME

LES DESSERTS SERVIS À
L'ASSIETTE LA CRÉATION 45 €
GOURMANDE DU CENTENAIRE «
LE CHOCOLAT »

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

BAR

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

SORBET

TARTUFO

SALADE DE FRUITS

Apéritif

HOMARD BLEU RAFRAÎCHI D'UNE 130 €
ÉCUME À LA CITRONNELLE,
CRÉMEUX DE CAROTTE ET
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL

ASPERGES BLANCHES SERVIES 92 €
AU GUÉRIDON, LES VERTES EN
DIFFÉRENTES TEXTURES, SAUCE
MOUSSELINE

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT À 89 €
LA POMME GIVRÉE, BRIOCHE
FEUILLETÉE

OMBLE DE FONTAINE BIO CONFIT 90 €
AU BEURRE NOISETTE, LAIT
D'AMANDE ET CHOU-FLEUR

Viandes et Volailles

POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE 92 €
ENTIÈRE AU SAUTOIR, JUS INFUSÉ
AUX BLETTES

VOLAILLE DE BRESSE AOP 90 €
DÉCLINÉE EN DEUX FAÇONS,
CRÈME AUX MORILLES

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 96 €
'ROSSINI, SAUCE PÉRIGUEUX

À PARTAGER- VOLAILLE DE 290 €
BRESSE AOP ENTIÈRE EN VESSIE,
CRÈME AUX MORILLES (POUR 2
OU 4 CONVIVES) (LA PIÈCE)

À PARTAGER- CANETTE DES 285 €
DOMBES LAQUÉE AUX AGRUMES,
DÉCOUPÉE ET FLAMBÉE À
VOTRE TABLE À PARTAGER POUR
2 PERSONNES)

Entrées

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES 89 €
DE FRANCE PATRICE FRANÇOIS,
CARPE FUMÉE DES ÉTANGS DE LA
DOMBES, SAUCE CRESSONNIÈRE

OMBLE DE FONTAINE BIO, 86 €
FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE
ÉPINEUX ET GRANNY SMITH,
CAVIAR OSCIÈTRE

Menu L'Auberge du Pont de Collonges



SALADE DE HOMARD BLEU,
TARTELETTE AVOCAT-
PAMPLEMOUSSE, SAUCE
COCKTAIL 130 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE
CANARD POÊLÉE, FRAISE-
HIBISCUS 85 €

LES AMUSE-BOUCHES

SOUPE AUX TRUFFES NOIRES V.G.E.

Ces Types De Plats Sont Servis



SOUPE
POISSON
DESSERTS

PAIN

POULET

HOMARD

AGNEAU

GLACE

VIANDE

AMUSE BOUCHES

APÉRITIF

Ingrédients Utilisés



FROMAGE
LÉGUMES
BEURRE

BŒUF

ESCARGOT

COQUILLES SAINT-JACQUES

CANARD

VIANDE DE PORC

FRUIT DE MER

CREVETTES

CHAMPIGNONS

SAUMON

FLÉTAN

ÉPINARD

POMMES DE TERRE

FRUIT

CHOCOLAT

FRAMBOISE

L'Auberge du Pont de Collonges

40 quai de la Plage, 69660
Collonges-au-Mont-d'Or, France

Heures d'ouverture:
Mercredi 08:00-21:30
Jeudi 08:00-21:30
Vendredi 08:00-21:30
Samedi 08:00-21:30
Dimanche 08:00-21:30

Fait avec [Carte](#)

