

Historique



Commencée en 1858, la Manufacture des Tabacs est bâtie sur un terrain d'une superficie de près de 3 hectares, d'après un plan de Mr Dauvergne architecte à Chateauroux et Mr Rolland futur Directeur Général des manufactures de l'Etat, elle fût achevée en 1863.

*En 1976, l'effectif moyen est de 1800 personnes dont 1600 ouvrières pour terminer en août 1998 avec 280 salariés.
Racheté par la municipalité en 2001, le centre Colbert a été restructuré et réhabilité pour devenir un pôle économique qui compte aujourd'hui près de 1300 employés.*

Menu Du Jour

(Uniquement le midi)

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert **18.00€** Prix Nets*

Ou

*Entrée + Plat + Dessert **22.00€** Prix Nets*

Taboulé maison thon sésame



Cuisse de poulet grillé au piment d'Espelette, carottes vichy à la crème



Assiette de trois fromages affinés

Ou

Sabayon aux fruits frais

Ou

Tartelette pêche Amandine



ENTREES

Prix Nets
Service compris

<i>Œufs Meurette (sauce au vin rouge, Thym et Lardons)</i>	9.90 €
<i>Galette de pommes de terre Berrichonne (Crème de Sainte-Maure-De-Touraine, ail et persil)</i>	11.50 €
<i>Cassolette de la Mer au Safran (Moules, Pétoncles, et poisson du moment)</i>	12.50 €
<i>Entrée du jour (selon disponibilité)</i>	8.90 €
<i>Velouté de Butternut au lait de coco et cajun, crème à la fève Tonka</i>	10.50 €

POISSONS

<i>Pavé d'Omble Chevalier et son beurre blanc au Côteau du Layon, purée de panais et petits légumes</i>	19.50 €
<i>Noix de Saint Jacques à la plancha, sauce aux poivrons jaunes, gingembre et fruits exotiques et son risotto au curry vert</i>	28.00 €



<i>Salade Sarladaise (Manchon de canard, gésier, pommes de terre)</i>	16.50 €
<i>Pâtes façon Le Colbert</i>	14.50 €
<i>Cocotte du moment</i>	18.00 €

A partager (pour 2 personnes)

<i>Planche de charcuteries</i>	16.50 €
<i>Planche de fromages</i>	16.50 €
<i>Planche mixte</i>	18.00 €

VIANDES

Prix Nets
service compris

<i>Pièce de Bœuf de Race Française et frites maison</i>	24.50 €
<i>Filet de Canette à la Figue de Barbarie et son écrasé de pommes de terre ail et persil</i>	21.50 €
<i>Burger du Colbert (crème de Reblochon, jambon ibérique et fondue d'oignons)</i>	16.50 €
<i>Plat du jour (selon disponibilité)</i>	14.50 €

FROMAGES

<i>Assiette de 4 fromages affinés</i>	7.00 €
---------------------------------------	--------

DESSERTS

<i>Profiteroles glace Vanille et chocolat chaud 2choux :</i>	6.50€
<i>3choux :</i>	8.00€
<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon</i>	7.00€
<i>Financier praliné aux amandes et caramel au beurre salé</i>	7.50€
<i>Mille-feuille du Chef à la vanille de Tahiti et écrasé de fruits rouges</i>	8.50€
<i>Dessert du jour (selon disponibilité)</i>	6.50€
<i>Café Gourmand</i>	8.50€
<i>Champagne Gourmand (Champagne Palmer & Co Nectar réserve)</i>	13.50€

Glaces :

2 Boules et crème chantilly : 6.00 €

3 Boules et crème chantilly : 7.50 €

- Café
- Caramel
- Coco
- Fraise
- Stracciatella
- Menthe-chocolat
- Pistache
- Vanille

Sorbets :

- Citron vert
- Fraise
- Framboise
- Mangue
- Passion
- Mandarine
- Cassis
- Abricot

Formule Enfant 10.00€

(Jusqu'à 12 ans)

Soda, sirop ou jus de fruits



Viande du moment

Ou

Poisson du jour

Ou

Pâtes Colbert



Yaourt

Ou

Coupe de glaces (2 boules)





*N'hésitez pas à consulter notre carte des vins
Ou profitez de notre sélection de vins au verre*

*Et pensez à nos planches à partager (2 personnes) à partir de
16.50€*

VINS au verre 12.5cl

<u>Vins Rouges</u>	<u>Prix Nets</u>	<u>Vins Blancs</u>	<u>Prix Nets</u>	<u>Vins Rosés</u>	<u>Prix Nets</u>
<i>Reuilly</i>	5.00€	<i>Reuilly « La</i>	4.50€	<i>Reuilly Gris</i>	4.50€
<i>Menetou-Salon</i>	5.00€	<i>Raie »</i>		<i>Reuilly « André »</i>	5.00€
<i>Côtes du Rhône</i>	5.00€	<i>Menetou-Salon</i>	5.00€	<i>Menetou-Salon</i>	5.00€
<i>Côte de Bordeaux</i>	5.50€	<i>Quincy</i>	5.40€	<i>Roseline</i>	6.10€
<i>Valençay</i>	5.40€	<i>Valençay</i>	5.40€	<i>(Provence)</i>	
<i>Chinon « Les</i>	6.80€	<i>Coteaux du Layon</i>	7.70€		
<i>Perruches »</i>		<i>Chablis</i>	8.90€		

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit et se tient à
votre disposition*

