
MENU



colorbowl
bowling - bar - restaurant - game area

A PARTAGER

Mozzarella sticks <i>6 pièces</i>	5,00 €
Oignons Rings <i>10 pièces</i>	4,00 €
Aiguillettes de poulet panées <i>5 pièces</i>	6,00 €
Wings de Poulet <i>5 pièces</i>	6,00 €
Crottin de chèvre pané <i>5 pièces</i>	6,00 €
Planche Apéro <i>Olives, saucisse sèche</i>	6,00 €
Planche Mixte <i>Charcuterie, fromages</i>	15,00 €
Planche de Tapas <i>Camemberts panés, mini-croissants pizza , mini-brochettes de poulet, samousas, nems</i>	15,50 €
Cornet de frites	5,00 €
Burrata crémeuse <i>Burrata crémeuse 120g, nid de roquette, crème balsamique, pain de campagne toasté</i>	7,00 €
Camembert rôti <i>Accompagné de grissini</i>	8,00 €
Club Norway <i>Pain toasté, concombre, Mâche, oignons, saumon fumé, Boursin, servi avec salade</i>	7,50 €

LES VIANDES ET POISSONS

Bavette de Boeuf black angus 300gr environ	18,00 €
Tartare de boeuf frais 200 Gr environ (câpre, échalote, tomate, cornichon, moutarde, ketchup)	16,50 €
Carpaccio de boeuf frais 180g (carpaccio de boeuf, huile d'olive, oignon rouge, copeaux de parmesan, câpres, nid de roquette, frites)	15,50 €
Andouillette 5A à la moutarde à l'ancienne	15,50 €
Émincé de boeuf (roquette, copeaux de parmesan, boeuf, crème balsamique, tomates cerise et frites)	14,50 €
Ribs de porc caramélisé	15,50 €
Dos de cabillaud sauce Champagne (accompagné d'haricots verts)	16,50 €
Filet de dorade sauce Champagne (accompagné de sa julienne de légumes)	18,50 €

LES BURGERS

BIG Burger <i>Double steak de boeuf 180g, cheddar, cornichon, sauce ketchup, sauce cheddar</i>	18,00 €
Burger French <i>Steak de boeuf 180g, galette de pomme de terre, moutarde de Reims, camembert, tomate, oignon</i>	16,00 €
Burger Cheese <i>Steak de boeuf 180g, sauce ketchup, cornichon, cheddar, sauce cheddar</i>	13,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, riz, haricots verts, julienne de légumes, salade

SAUCES

Poivre, échalotes, moutarde, champagne, cheddar, maroilles

LES SALADES

César	14,00 €
<i>Salade romaine, tomates, poulet, olives, croûtons, copeaux de parmesan, oeuf dur, sauce César</i>	
Italienne	15,50 €
<i>Salade, tomates cerise, melon, billes de mozzarella, jambon serrano, copeaux de parmesan</i>	
Sicilienne	15,50 €
<i>Roquette, pastèque, pomme, fêta, tomates cerise, pignons de pin</i>	
Sauvage	16,50 €
<i>Salade, tomate, carottes, concombre, saumon gravlax et ses toasts</i>	

MENU ENFANT

12,00€

1 boisson soft

(coca ou jus d'ananas ou jus d'orange ou IceTea ou sirop à l'eau ou diabolos)

Steak haché de boeuf

Ou

Aiguillettes de poulet panées

Pom' Potes

Ou

1 boule de glace

Ou

Push Up Haribo

LES PIZZAS

Margarita	9,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic</i>	
Fromaggi	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, scarmoza fumée, chèvre, gorgonzola</i>	
Chicken	12,00 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, poulet, cheddar, sauce curry</i>	
Maya	12,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, mâche</i>	
Alexandre	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, chèvre, oeuf, crème fraiche</i>	
Chausson	12,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, Spianata, champignons, oignons, oeuf</i>	
Tartuffe	14,00 €
<i>Crème truffée, mozzarella, burrata, mortadelle, basilic, éclats de pistache</i>	
Tartiflette	12,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon</i>	
Buffalla	15,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons, fromage savarin, Burrata, Spianata piccante, mâche</i>	
Strike	15,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, lardons, viande hachée, poulet, sauce cheddar</i>	
Western	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, oeuf, cheddar, sauce barbecue</i>	
Roma	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, mâche, olives vertes, pesto, tomates cerise</i>	
Salmon	15,00 €
<i>Crème de Boursin, mozzarella, saumon fumé, oignon, mâche, rondelle de citron</i>	

Supplément ingrédient : 1 euro

Supplément buratta 120 g : 4 euros

COUPES GLACÉES

La Big Three

7,50 €

*1 boule chocolatée fudge brownie, 1 boule chocolat guimauve,
1 boule pâte à tartiner, sauce chocolat, éclats de chocolat, crème fouettée*

La Peanut Butter

7,50 €

*2 boules peanut butter, 1 boule vanille pécan, sauce caramel,
éclats de caramel, crème fouettée*

La Dough'licieuse

7,50 €

*1 boule cookie dough, 1 boule chocolat blanc, 1 boule pistache,
éclats de noisette, crème fouettée*

La Chocolate Love

7,50 €

*1 boule cookie dough, 1 boule chocolate fudge brownie,
1 boule strawberry cheesecake, banane, sauce chocolat, crème fouettée*

La Dame Blanche

7,00 €

2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, pépites de chocolat

Le Café Liégeois

7,00 €

2 boules café, sauce café, crème fouettée, grains de café chocolatés

L' Iceberg

7,50€

2 boules menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée, pépites de chocolat

Colonel

7,50€

2 boules citron vert, vodka, crème fouettée

LES SMOOTHIES

6,00 €

Vitamango

Orange, mangue, cannelle

Boost

*Citron vert, gingembre, sirop d'agave, orange,
mangue, carotte*

Nutritonic

Pomme, banane, kiwi, basilic

Ultraviolet

Fraise, banane, myrtille

Tropik'colada

Ananas, banane, coco

Coco Mango

Mangue, fraise, coco

Exotic

Mangue, ananas, fruit de la passion

Fresh

Fraise, orange, menthe fraîche

LES DESSERTS

Brioche façon pain perdu maison <i>(accompagnée de sa boule de glace au caramel beurre salé)</i>	7,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Café gourmand	8,00 €
Marquise au chocolat maison et crème anglaise	7,00 €

GLACES & MILK SHAKE

(PARFUMS BEN & JERRY'S)

1 boule : 3,00 €

2 boules : 5,00 €

3 boules : 6,50 €

Milk Shake : 6,00 €

BEN & JERRY'S

Chocolate fudge brownies

Chocolat & brownie

Cookie Dough

Crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie, pépites cacaotées

Vanilla Pecan Blondie

Crème glacée vanille, noix de pécan, sauce caramel salé, morceaux de gâteau fondant

Peanut Butter Cup

Crème glacée au beurre de cacahuète et morceaux de pâte au beurre de cacahuète enrobés de cacao

The Pâte À Tartiner

Crème glacée chocolat-noisette façon pâte à tartiner, coulis cacao & morceaux de brownie

Double Caramel Brownie

Crème glacée caramel, sauce caramel salé, morceaux de Brownie

Strawberry cheesecake

Crème glacée façon cheesecake fraise, morceaux de fraises, pâte à biscuit

Chocolat Guimauve

PARFUMS TRADITIONNELS

Barbe a papa - Noix de Coco - Café - Pistache - Menthe Chocolat
Citron vert - Caramel fleur de sel - Chocolat blanc

VINS ET CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne brut <i>12cl</i>	8,00 €
Coupe de champagne rosé de saignée <i>12cl</i>	9,00 €
Champagne Charles Heston Brut <i>75cl</i>	40,00 €
Brut magnum <i>1,5l</i>	85,00 €
Rosé de Saignée Vincent d'Astrée <i>75cl</i>	42,00 €
Sélection chardonnay <i>75cl</i>	45,00 €

LES VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil <i>75cl</i> <i>Domaine du fondis</i>	25,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil <i>50cl</i> <i>Audebert</i>	18,00 €
Côtes du Rhône <i>75cl</i> <i>Enfant terrible</i>	25,00 €
Maison castel <i>75cl</i> <i>Pinot noir</i>	22,00 €
Hautes Côtes de Beaune <i>75cl</i> <i>Nuiton Beaunoy</i>	32,00 €

LES VINS BLANCS

Maison castel 75cl <i>Chardonnay</i>	22,00 €
Côte de Gascogne 75cl <i>UBY n'4</i>	20,00 €
Petit Chablis 75cl <i>La Chablisienne</i>	30,00 €

LES VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou 75cl <i>Les logis de Bray</i>	20,00 €
Château du Rouet 50cl <i>Domaine Esterelle</i>	16,00 €
Chateau Triand 75cl <i>Coraux en Provence</i>	22,00€
Verre de vin du moment	5,00 €

BOISSONS & SNACKING

SOFTS

BOISSONS CHAUDES

BIÈRES PRESSIONS

BIÈRES BOUTEILLES

CHAMPAGNES ET VINS

COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

SMOOTHIES

ALCOOLS

SNACK ET À PARTAGER

PIZZAS

GLACES ET MILK-SHAKE



LES SOFTS

Sirop à l'eau 33cl		2,50€
Aquarelle 50cl		2,50€
Diabolo 33cl		3,20€
Eau plate 50cl/1l	3,40€ /	4,90€
Eau pétillante 50cl/1l	3,40€ /	4,90€
Fuzetea 20cl		3,50€
Sprite 25cl		3,90€
Fanta orange 25cl		3,90€
Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl		4,10€
Perrier 33cl		4,10€
Schweppes Agrumes 33cl		4,10€
Tropico 25cl		3,90€
Jus granini 25cl <i>(Pomme, orange, ananas, tomate)</i>		3,90€
Tourtel Twist au citron frais 33cl		4,50€

SUPPLÉMENT SIROP 0,50€

(grenadine, menthe verte, pêche, violette, kiwi, citron, cassis, cerise, fraise, framboise, banane, coco, mûre)

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,10€
Décaféiné	2,10€
Café crème	2,90€
Café Viennois <i>(Café, chantilly, cacao, pépite de chocolat)</i>	4,90€
Latte Macchiato <i>(lait chaud, mousse de lait chaude, café)</i>	4,00€
Macchiato Crème brûlée <i>(café caramel, sirop de crème brûlée, lait chaud, mousse de lait chaude, pépite de caramel caramélisé)</i>	4,90€
Gourmandise de spéculoos <i>(café vanille, mousse de lait chaude, sirop de spéculoos, brisure de spéculoos)</i>	4,90€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat Viennois <i>(chantilly, cacao)</i>	4,50€
Chocolat chaud à la guimauve	4,90€
Irish Coffee <i>(café, sirop de sucre de canne, whisky, chantilly)</i>	7,00€
Thé NUNSHEN (gamme Nespresso)	4,00€

LES BIÈRES PRESSIONS

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1,0L</i>
Super des Fagnes blonde 7,5°	4,90€	8,80€	15,90€
Licorne blonde 4,8°	3,70€	6,60€	11,00€
La Rémoise ambrée 6,5°	4,90€	8,80€	15,90€
Licorne Black 6°	4,90€	8,80€	15,90€
Cuvée des Trolls 7°	4,90€	8,80€	15,90€
Brooklyn Stonewall IPA 4,6°	4,90€	8,80€	15,90€
Delirium Red 8°	4,90€	8,80€	15,90€
Blanche de Bruxelles rosée 4,5°	4,90€	8,80€	15,90€
Brugse Zot 6°	4,90€	8,80€	15,90€
Paix Dieu 10°	4,90€	8,80€	15,90€
Kasteel Rubus framboise 7°	4,90€	8,80€	15,90€
Gallia blonde Champ Libre 5,8° (non filtrée)	4,90€	8,80€	15,90€
Monaco, Tango	4,20€	7,50€	13,40€
Picon	4,60€	8,30€	15,00€

LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL

BROOKLYN SPECIAL EFFECT 0° 5,60€

Bière sans alcool aux notes de pin et de fruits, assez marquée en amertume

CHIMAY BLEUE 9° 6,40€

Ensemble savoureux évolue vers longue fin de bouche suscitant une sensation de chocolat pur

FLORIS PÊCHE 3,6° 5,00€

Bière artisanale aromatisée à la pêche

VEDETT IPA 5,5° 6,00€

Robe blonde tirant sur l'ambrée, légèrement troublée

BARBAR BLONDE 8° 6,00€

Mousse onctueuse, nez puissant marqué de miel, notes florales d'épices et d'agrumes

TÊTE DE MORT TRIPLE 8,1° 6,00€

Bière triple de haute fermentation. Elle a une couleur blonde dorée avec une mousse fine et généreuse, il s'agit d'une bière aux saveurs diverses et complexes.

SATIVA BIEN (à l'huile de chanvre) 4,8° 7,00€

à base de chanvre et d'houblon

BON SECOURS 4 HOUBLONS 5,9° 6,00€

Saveurs terreuses, résineuses, houblonnées et épicées.

TOURTEL TWIST AU CITRON FRAIS 0° 4,50€

Un mariage parfait entre le parfum gourmand des fruits et la saveur subtile des plantes.

STRAFFE HENDRIK TRIPLE 9° 6,00€

Robe ambrée blonde limpide avec une épaisse mousse blanche. Amertume affirmée et un goût corsé en malt.

VINS ET CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl	8,00€
Champagne Charles Heston Brut 75cl	40,00€
Brut magnum 1,5l	85,00€
Rosé de Saignée Vincent d'Astrée 75cl	42,00€
Sélection chardonnay 75cl	45,00€

LES VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil 75cl <i>Domaine du fondis</i>	25,00€
Saint Nicolas de Bourgueil 50cl <i>Audebert</i>	18,00€
Côte du Rhône 75cl <i>Enfant terrible</i>	25,00€
Maison Castel 75cl <i>Pinot Noir</i>	22,00€
Haute Côte de Beaune 75cl <i>Nuiton Beaunoy</i>	32,00€

COLORBOWL

• CARTE DES COCKTAILS •

8€

PINA COLADA

Rhum Bacardi Carta Oro (4cl), de la purée de coco et du jus d'ananas.
Simple mais efficace.

SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff avec du triple sec, une purée de fruits rouges, du jus d'orange et de cranberry. Une rafale de baies qui va vous renverser.

MOJITO CLASSIQUE

Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl) avec des feuilles de menthe fraîche, du sucre, du jus de citron vert et de la boisson gazeuse. C'était la boisson préférée d'Ernest Hemingway pour une bonne raison.

SNOWMAN

Rhum Carta Blanca (4cl) et sa liqueur de café (2cl), accompagnée de Bailey's et d'Amaretto. Un cocktail plein de surprise.

CANADIAN ROAD

Poire cognac (4cl), du jus de pomme avec quelques gouttes de sirop de cannelle et garni d'un zeste d'orange. La recette d'une fête parfaite.

ICED CHERRY

Gin Bombay Original (4cl) avec de la purée de cerise noire, du génépi (2cl), du jus d'orange et un soupçon de jus de citron. On ne peut pas faire plus décontracté.

SPRITZ CHAMPENOIS

Apérol (4cl) accompagné de son champagne et sa limonade. Un grand classique.

PORN STAR

Rhum carta Oro (4cl), Amaretto, du jus de fruit de la passion et quelques gouttes de sirop de Vanille Monin.

-SANS ALCOOL- 6€

EXOTIC

Un mélange de jus multivitaminé et de jus d'orange ainsi que de la purée de coco. Un voyage sur les îles en quelques instants.

DAYDREAM

Schweppes Tonic, du jus de pamplemousse et de fraise et un soupçon de sirop d'hibiscus Monin.

VIRGIN MOJITO

Des feuilles de menthe fraîche, du sucre, du jus de citron vert et de la boisson gazeuse.



LES VINS BLANCS

Maison Castel 75cl <i>Chardonnay</i>	22,00€
Côte de Gascogne 75cl <i>UBY n'4</i>	20,00€
Petit Chablis 75cl <i>La Chablisienne</i>	30,00€

LES VINS ROSÉS

Château Trians 75cl <i>Coteaux varois en Provence</i>	22,00€
Cabernet d'Anjou 75cl <i>Les logis de Bray</i>	20,00€
Château du rouet 50cl <i>Domaine Esterelle</i>	16,00€
Verre de vin du moment	5,00€

LES SMOOTHIES 6,00€

Vitamango

Orange, mangue, cannelle

Nutritonic

Pomme, banane, kiwi, basilic

Tropik'colada

Ananas, banane, coco

Exotic

Mangue, ananas, fruit de la passion

Boost

Citron vert, gingembre, sirop d'agave, orange, mangue, carotte

Ultraviolet

Fraise, banane, myrtille

Coco Mango

Mangue, fraise, coco

Fresh

Fraise, orange, menthe fraîche

LES ALCOOLS ET APÉRITIFS

WHISKY 4cl

William lawson's 5,00€

Jack Daniel's 7,20€

VODKA 4cl

Vodka Eristoff 5,00€

Vodka Grey Goose Cherry 8,50€

APÉRITIF

Ratafia Charles Heston 8cl 5,50€

Martini Blanc 6cl 4,50€

Kir Cassis, mûre, pêche 4,50€

PASTIS 2cl

Pastis 12/12 Saint tropez 3,50€

Ricard 3,00€

RHUM 4cl

Rhum Cane XO 11,00€

Rhum Bacardi blanc, ambrée 5,00€

GIN 4cl

Gin Bombay Original 5,00€

AUTRES 4cl

Menthe Pastille 4,50€

Get 27, 31 5,00€

Poire Cognac 5,00€

Tequila Camino Real 5,00€

Jägermeister 5,00€

Coq Ô Rico français 5,00€

(menthe fraîche)

SUPPLÉMENT SOFT 1,50€

Coca, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, energy drink, tonic, perrier, jus de poire, jus de pamplemousse

SNACK ET À PARTAGER

Mozzarella sticks <i>6 pièces</i>	5,00 €
Oignons Rings <i>10 pièces</i>	4,00 €
Aiguillettes de poulet panées <i>5 pièces</i>	6,00 €
Wings de Poulet <i>5 pièces</i>	6,00 €
Crottin de chèvre pané <i>5 pièces</i>	6,00 €
Planche Apéro <i>Olives, saucisse sèche</i>	6,00 €
Planche Mixte <i>Charcuterie, fromages</i>	15,00 €
Planche de Tapas <i>Camemberts panés, mini-croissants pizza , mini-brochettes de poulet, samousas, nems</i>	15,50 €
Cornet de frites	5,00 €
Burrata crémeuse <i>Burrata crémeuse 120g, nid de roquette, crème balsamique, pain de campagne toasté</i>	7,00 €
Camembert rôti <i>Accompagné de grissini</i>	8,00 €
Club Norway <i>Pain toasté, concombre, Mâche, oignons, saumon fumé, Boursin, servi avec salade</i>	7,50 €

LES PIZZAS

Margarita	9,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic</i>	
Fromaggi	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, scarmoza fumée, chèvre, gorgonzola</i>	
Chicken	12,00 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, poulet, cheddar, sauce curry</i>	
Maya	12,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, mâche</i>	
Alexandre	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, chèvre, oeuf, crème fraiche</i>	
Chausson	12,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, Spianata, champignons, oignons, oeuf</i>	
Tartuffe	14,00 €
<i>Crème truffée, mozzarella, burrata, mortadelle, basilic, éclats de pistache</i>	
Tartiflette	12,50 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon</i>	
Buffalla	15,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons, fromage savarin, Burrata, Spianata piccante, mâche</i>	
Strike	15,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, lardons, viande hachée, poulet, sauce cheddar</i>	
Western	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, oeuf, cheddar, sauce barbecue</i>	
Roma	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, mâche, olives vertes, pesto, tomates cerise</i>	
Salmon	15,00 €
<i>Crème de Boursin, mozzarella, saumon fumé, oignon, mâche, rondelle de citron</i>	

Supplément ingrédient : 1 euro

Supplément buratta 120 g : 4 euros

GLACES & MILK-SHAKE

(PARFUMS BEN & JERRY'S)

1 boule : 3,00€
2 boules : 5,00€

3 boules : 6,50€
Milk Shake : 6,00€

BEN & JERRY'S

Chocolate fudge brownies

Chocolat & brownie

Cookie Dough

Crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie, pépites cacaotées

Vanilla Pecan Blondie

Crème glacé vanille, noix de pécan, sauce caramel salé, morceaux de gâteau fondant

Peanut Butter Cup

Crème glacée au beurre de cacahuète et morceaux de pâte au beurre de cacahuète enrobés de cacao

The Pâte À Tartiner

Crème glacée chocolat-noisette façon pâte à tartiner, coulis cacao & morceaux de brownie

Double Caramel Brownie

Crème glacée caramel, sauce caramel salé, morceaux de Brownie

Strawberry cheesecake

Crème glacée façon cheesecake fraise, morceaux de fraises, pâte à biscuit

Chocolat Guimauve

PARFUMS TRADITIONNELS

Barbe a papa - Noix de Coco - Café - Pistache - Menthe Chocolat - Citron vert - Caramel fleur de sel - Chocolat blanc - parfum du moment