

LA COLOC'

Boissons

HAPPY HOUR

du lundi
au vendredi
17h-19h

PINTE ARMORIA 4,50€

PINTE
Bière IPA du moment

MOJITO 5,00€

THÉ GLACÉ 2,50€
(Nature, pêche, hibiscus/passion)

SERVICE AU
COMPTOIR
à partir
de 22h

LES 8 BIÈRES PRESSION

Les 5 Permanentes

	25CL	50CL	PICHET (1,5L)
ARMORIA BLONDE	2,80€	5,50€	15,50€
Blonde / 4,6' / BZH			
BLANCHE HERMINE	3,60€	7,10€	20,50€
Blanche / 4,0' / BZH			
QUEUE DE CHARRUE	3,90€	7,70€	22,00€
Blonde / 6,5' / BE			
CHOUFFE	4,10€	7,90€	22,50€
Blonde / 8,0' / BE			
KASTEEL ROUGE	4,10€	7,90€	22,50€
Blonde Fruits Rouges / 8,0' / BE			

LES BIÈRES BOUTEILLE

DREMMWEL 0.0 (25 cl)	3,50€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4' (33cl)	5,00€
PAIX DIEU BLONDE 10' (33cl)	5,50€
CIDRE BRUT (du moment)	5,00€
DESPERADOS 5,9' (33cl)	5,00€
LA BRINGUE BLANCHE IPA 4,5' (33cl)	6,00€
LOUISETTE IPA 5,8' (44CL)	7,50€
ARVARUS STOUT 7,5' (33cl)	6,00€

Les 3 Bières Tournantes du moment !

N'hésitez pas à demander à la Team Coloc'

LES COCKTAILS

(Faits avec Amour)



	VERRE (5cl)	PINTE (8cl)	PICHET (25cl)
MOJITO	7€	10,00€	27€
Rhum, menthe, sucre de canne, citron vert, limo			
MOSCOW MULE	8€	11,00€	28€
Vodka Absolut, citron vert, ginger beer			
FUNKY BISCUIS	8€	11,00€	28€
Vodka Absolut, citron vert, sirop d'hibiscus, perrier			
LE BORDEL	8€	11,00€	28€
Vodka Absolut, citron vert, purée ananas, limonade			
COLOC' COCKTAIL	8€		
Gin, sirop basilic, citron vert, jus de fraise			
GARDEN PARTY	8€		
Gin, citron vert, sirop de fleur de sureau, concombre, tonic			
SPRITZ	7€		
Apéro, pétillant, perrier			
PINA COLADA	8€		
Rhum, purée coco, jus ananas			
CAIPIRINHA	7€		
Cachaça, citron vert, sucre de canne			
COCKTAIL DU MOMENT	8€		

Tous nos cocktails
sont disponibles
sans alcool à 5€

LES VINS

	VERRE (12cl)	BOUTEILLE (75cl)
VINS ROUGES		
B&G Pinot Noir Île de Beauté, IGP	3,20€	18,50€
HAUT DE JANEIL Syrah et Grenache, IGP Côtes Catalanes	3,70€	21,00€
LES BLOUSONS NOIRS Malbec, AOP Cahors	3,70€	21,00€
VINS BLANCS		
SAUVIGNON Domaine du Haut Bourg, IGP Val de Loire	3,20€	18,00€
MOELLEUX GRANITIERS Côtes du Tam IGP	3,20€	18,50€
CHARDONNAY Château Grande Courtade, IGP Pays d'Oc	3,50€	20,00€
VIN ROSÉ		
Le Petit Pont IGP Pays-d'Oc	3,20€	18,00€

Pour tous nos

RHUMS, WHISKYS & DIGESTIFS



Demandez à
la Team Coloc'

LES APÉRITIFS / DIGESTIFS

KIR (12cl)	3,20€
Cassis, mûre ou pêche	
KIR PÉTILLANT (12cl)	3,40€
PÉTILLANT (12cl)	3,20€
MENTHE PASTILLE (5cl)	5,00€
BAILEYS (5cl)	6,00€
RICARD (2cl)	2,80€
MARTINI ROSSO/BIANCO (5cl)	3,00€
SUZE (5cl)	5,00€

CAFÉS

EXPRESSO	1,70€
CAFÉ ALLONGÉ	1,90€
GRAND CAFÉ	3,40€
CAFÉ CRÈME	1,90€
GRAND CAFÉ CRÈME	3,80€
CAFÉ VIENNOIS	3,70€

THÉS (DAMMANN FRÈRES)

THÉ / INFUSION	3,00€
N'hésitez pas à nous demander la boîte à thé.	



SUPPLEMENT LAIT VEGETAL +0,40€

LE COIN APÉRO

HOUMOUS	5,00€
ALGOPLUS (FABRICATION ARTISANALE) AU CHOIX: Rillettes de sardines au piment d'espelette Pâté de campagne à la fleur de sel	6,00€
SAUCISSONS (SELON ARRIVAGE)	5,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

THE GLACÉ MAISON	3,50/5,00€
Nature, pêche, hibiscus/passion (33cl / Pinte 50cl)	
LIMONADE MAISON	5,00€ (Pinte 50cl)
- Purée d'Ananas, jus de citron, gingembre, eau pétillante - Purée de Fraîse, jus de citron, menthe, eau pétillante	
COLOC' SMOOTHIE	5,00€
Poire, Pomme, Kiwi (33cl)	

BOISSONS PLAISIR !!!

LIMONADE (33cl)	2,50€
Supplément sirop 0,20€	
JUS DE FRUITS (25cl)	3,00€
Abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate	
SOFT	3,00€
Breizh cola, Breizh Zéro, Orangina, Badoit Rouge, Schweppes Tonic	

CAFÉS PLAISIR (Barista)

CAPPUCCINO	3,50€
LATTE MACCHIATO	3,50€
Café, lait, mousse de lait	
CARAMEL MACCHIATO	3,70€
Café, lait, mousse de lait, caramel au beurre salé	
CAFÉ MOCHA	3,70€
Café, chocolat chaud, vanille, chantilly	
LE CANADIEN	3,70€
Café, lait chaud, sirop érable, chantilly	

CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD	3,00€
GRAND CHOCOLAT	3,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,70€

LES BOISSONS CHAUDES



LA COLOC'

du soir !

Formules tartines à partager

2 choix : 13,90€

3 choix : 17,90€

+ Les Extras Gourmands :

Camembert Rôti : 7,00€

Coloc' Patatas : 4,50€

SERVICE
DE 19H00
À 22H00

TOUT SCHUSS

Base Crème Moutarde à l'ancienne, lard fumé, pomme de terre au four, fromage tartiflette.

L'ITALIENNE

Base pesto rosso, jambon de pays, mozzarella, tomate cerise.

LA CHÈVRE

Base chèvre frais, lard fumé, crotin de chèvre, tomate cerise, miel.

LA VÉGÉ (INÉDITE !)

Base crème soja fondue de potreau, carotte et pané rôti, moutarde à l'ancienne, graine de courge.

LA ROSSONERI (INÉDITE !)

Base pesto rosso, poturon, poulet à la milanaise, parmesan, basilic.

LA POMMENBERT

Base confit d'oignon, lard fumé, pomme, camembert, herbe de provence.

Le Coin Apéro'

LES TARTINABLES
« ALGOPLUS » 6€

Rillettes de sardines au piment d'espelette
Pâté de campagne à la fleur de sel

LES SAUCISSONS
selon arrivage 5€

HOUMOUS 5€

Le Camembert Rôti

(Uniquement en formule avec tartines')

LE CLASSIQUE
Camembert (non pasteurisé),
Thym, Miel.

DU MOMENT
Selon l'humeur du chef.

Nouveau ! Réservez votre table
par internet avec ZenChef !



Les desserts
« maison » 4,90€

DESSERT DU MOMENT
FONDANT AU CHOCOLAT

LA COLOC'

11h - 14h

BRUNCH

du dimanche

**FORMULE
TOUT
COMPRIS** 23€

P'TIT BRUNCH
À 11€ (-12 ans)

BOISSONS CHAUDES
à volonté !



Café, Chocolat chaud,
Thé, Maté, Boisson détox

LE SUCRÉ



Jus d'orange pressé
Panier du boulanger
Pancakes québécois
Muesli bowl
Fromage blanc
Granola Maison
Fruits du moment

LE SALÉ



Assiette Au Choix

**Avocado
Toast**

**Coloc' Bowl
du moment**

Oeufs Brouillés
Fromage (comté)
Salade composée
Accompagnement au
choix :
Pouitrine fumée /
Saumon fumé ou
Carotte curry Coco

Réservez votre table
par téléphone

