



LE COLIBRI

STREET FOOD GASTRONOMIQUE

LA CARTE

*une Cuisine Maison
avec des produits locaux !*

restaurant-lecolibri.fr



@lecolibricastres

MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT
LE MIDI

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 18€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 22€

menu du jour proposé sur l'ardoise

**MENU 9€50
ENFANT**

**BURGER OU HOT DOG
+ FRITES OU CHIPS MAISON** *sauce au choix*
+ BOISSON & DESSERT

LE DINER GASTRO

LE SOIR, RENOUELÉ CHAQUE SEMAINE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39€

+ MISE EN BOUCHE & TROU CASTRAIS 49€

en Option **ACCORD VIN & MET** VIN EN ACCORDÉ AUX SAVEURS DU MET
1 VERRE (accord plat) 6€ / 2 VERRES (accord entrée & plat) 10€

LES MENUS INCONTOURNABLES

CLASSIQUES
STREET FOOD REVISITÉS

Boisson Incluse

HOT DOG

+ FRITES* OU CHIPS*

SIGNATURE 24€50

DU MOMENT 22€50

VÉGÉ 19€50

SOUL FOOD

POULET PANÉ FRIT
& GAUFFRE

21€50

SERVI AVEC SON GACAMOLE
DE SAISON & SIROP D'ÉRABLE

BURGER

+ FRITES* OU CHIPS*

SIGNATURE 24€50

DU MOMENT 22€50

VÉGÉ 19€50

* SAUCE MAISON AU CHOIX > MOUTARDE - MAYONNAISE - KETCHUP

DESSERTS

À SAVOURER SANS MODÉRATION

MOUSSE AU CHOCOLAT & POIVRE DU SICHUAN	7€
GAUFFRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	6€50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9€

CAFÉ & THÉ

ISSUS DU COMMERCE
ÉQUITABLE

*par la Maison
Di Costanzo
Maître torréfacteur
Local*

L'EXPRESSO DE SAISON	2€10
DÉCAFÉINÉ	2€10
THÉ NOIR DE SAISON	4€50
THÉ VERT DE SAISON	4€50
INFUSION DE SAISON	3€50

BRUNCH

FORMULE UNIQUE SAMEDI MIDI

28€

CAFÉ - THÉ
JUS DE POMME OU D'ORANGE
OEUF D'OIE À LA COQUE
CHARCUTERIE DE PORC NOIR
RILLETES DE CANARD, MAGRET SÉCHÉ
VIENNOISERIES LOCALES

APÉROS LOCAUX

PRODUCTIONS ARTISANALES

PASTIS CABANEL 45°	2€50
WHISKY VILANOV SINGLE MALT BERBIE	6€
WHISKY ARRAN SINGLE MALT SCOTCH	7€
GIN CASTAN MENTHOLÉ OU POIVRE NOIR	6€

BIÈRES

DE TOUTES LES COULEURS
BIEN DE CHEZ NOUS

la Pression

GINETTE BIO BLONDE **4€50**

OX IT 33CL **5€90**

les Bouteilles

BRUNE CHÂTAIGNE	6°
AMBRÉE	5,5°
BLANCHE	4,7°
BLONDE IPA	5°

SIDOBRE 33CL **7€**

BLONDE	5°
BLANCHE	5°
TRIPLE DE NOËL	7°

LES VINS

SÉLECTION DE VINS EXCLUSIFS

ROUGES 75CL

AOP CORBIÈRES LES MAINS SUR LES HANCHES	30€50
AOC CAHORS K-POT' CLOS TROTEGOTTE	33€50
AOP PIC ST LOUP CÉRÉMONIE	30€50
AOP CÔTES DU RHONE GRIN GALETS	23€50
AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT	38€90
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE TRILOGIES	76€50

BLANCS 75CL

AOP CORBIÈRES PREMIERS PAS SUR LA LUNE	28€50
AOP LA CLAPE BRISE MARINE	27€90
AOP CÔTES DU RHONE GRIN GALETS SEC	22€50
AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT	36€90
AOC POUILLY-FUISSÉ LES PRÉLUDES	38€90

AU 4€50
VÉRRE

AOP CORBIÈRES
LEODÉA SAINTE
MARIE DES CROZES
ROUGE

IGP CÔTES DE
GASCOGNE BIO
TRADITION
BLANC OU MOELLEUX

DIGOS

ARMAGNAC AAC UBY 40° 12ANS	6€
EAU DE VIE CASTAN 44° VIELLE PRUNE OU POIRE	6€
CRÈME CABANEL 15° MENTHE OU CITRON OU MANDARINE	4€50

LES CONSEILS

DE NOTRE CAVISTE FRANÇOISE

Une sélection unique sur Castres de vins locaux et bios
issus essentiellement de producteurs locaux !

Notre caviste Françoise d'Occitane Boissons vous conseille

LES ACCORDS VINS ROUGES

K-Pot

canard - viande rouge grillée - porc - burger - hot dog

les mains sur les hanches

volaille - viande rouge - charcuterie - porc

Haute côte de nuit

apéro - porc - agneau - boeuf grillé - burger - hot dog

Grin galets

passe partout - viande rouge grillée - canard - viande en sauce

Chateauneuf

sublime tous les mets

LES ACCORDS VINS BLANCS

Premiers pas sur la lune

charcuterie - viande blanche - apéro - poisson - burger - hot dog

Grin galets

passe partout

Haute côte de nuit

poisson - plat végété - volaille - burger - hot dog

Brise marine

entrée - charcuterie - apéro - poisson

Pouilly Fuissé

sublime tous les mets - poisson - végété - volaille - hot dog - burger

L'EAU

VITTEL
CHATELDON
PERRIER

50CL **2€50** 1L **4€50**
75CL **4€50**
30CL **3€80**

SIROPS

UNE VALEUR SÛRE

MENEAU BIO MENTHE - GRENADINE - PÊCHE - CITRON - FRAISE 3€

JUS ET SOFTS

SÉLECTION BIO & LOCALE

LIMONADE LA PÉTILLETE 33CL 4€50
NATURE - CITRON VERT - GROSEILLE

TONIC BAPLA 33CL 4€50

COLA BAPLA 33CL 4€50

THÉ GLACÉ BAPLA 33CL 4€50

au Verre

JUS DE POMME BIO LA BONNE ÉNERGIE 33CL 3€

JUS D'ORANGE BIO SIBIO 33CL 3€50

en Bouteille

NOS FOURNISSEURS 100/100 LOCAUX !

VIANDES :

LES CANARDS DE LA MONTAGNE NOIRE, POULETS PORTES, BOEUF TARNAIS, PORC NOIR DE LA VERNIÈRE

FRUITS & LÉGUMES :

ETS FORTUNO - SÉLECTION AGRICULTEURS MIDI-PYRENES- À CASTRES, FERME URBAINE A VOS POUSSÉS À CASTRES, DOMAINE TRUFFIER DE CORDES

BOISSONS :

SÉLECTION DE DOMAINES PAR NOTRE CAVISTE AOP, IGP & BIO LOCAL. SOFTS TARNAIS, CAFÉ DI COSTANZO BIO COMMERCE ÉQUITABLE LOCAL

LE WiFi

RÉSEAU GRATUIT AVEC LE CODE

LECOLIWIFI

LAISSEZ VOS AMIS

ET VOS SUGGESTIONS



@lecolibricastres

→ ET AUSSI SUR GOOGLE

*ce n'est qu'un peu de votre temps et pour nous c'est essentiel
afin de vous satisfaire chaque jour un peu plus*

LE COLIBRI

STREET FOOD GASTRONOMIQUE

La street food gastronomique combine le meilleur de deux mondes! La nature dynamique et innovante de la cuisine de rue avec les saveurs du monde et la présentation haut de gamme de produits locaux!

Les palais des amateurs de bonne cuisine seront conquis par l'équilibre entre les recettes traditionnelles et des techniques culinaires innovantes et ludiques!

Les classiques de la cuisine gastronomique sont mis en valeur et réinterprétés au niveau de la street food!

Bon Appétit!



SUIVEZ TOUTES LES ACTUALITÉS DU RESTAURANT

@lecolibricastres

<https://restaurant-lecolibri.fr>