

Les desserts

Fromage blanc au coulis 	4,00 € 3,50 €	Verrine de chiboust	5,00 €
Tarte banane chocolat	4,00 €	<i>Mousse de crème pâtissière et son feuilleté</i>	
Crumble du moment	4,50 €	Brugeois	5,00 €
Salade de fruits frais de saison	4,00 €	<i>Dessert glacé Dagniaux : crème glacée à la vanille avec des morceaux de spéculoos et chocolat fondant</i>	
Fondant au chocolat	4,50 €	Framboisier	5,00 €
Trifle chocolat	5,00 €	<i>Dessert glacé Dagniaux : mélange de sorbet framboise et mousse glacée vanille sur coulis de fruits</i>	
Tarte Tatin Maison	5,00 €	Café ou Thé gourmand	6,00 €
		<i>Thé ou café accompagné de délices sucrés</i>	

Les boissons chaudes

Espresso 	1,80 € 1,50 €	Espresso crème 	1,90 € 1,70 €
Décaféiné 	1,80 € 1,50 €	Thé / Infusion 	2,00 € 1,80 €



**Restaurant
du Colisée**

35 RUE DE L'EPEULE PARVIS DU COLISEE - 59100 ROUBAIX - Tél 03 20 24 62 28

Lomme - 253 avenue de Dunkerque - Tél. 03 20 00 60 14 Villeneuve d'ascq - Décathlon Campus - Tél. 03 20 67 10 94

6 engagements de toutes nos équipes pour donner 6 sens à vos repas et vous servir de l'équilibre.

Le sens du plaisir

Chaque jour, nous vous servons du plaisir avec générosité parce que manger c'est d'abord se faire du bien au corps comme au moral, se détendre et ne pas se priver.

Le sens de la fraîcheur

Chaque jour, nous vous servons de la fraîcheur car votre organisme a besoin de fruits et de légumes frais (cinq dans l'idéal !) pour se construire et se renforcer.

Le sens du bien-être

Chaque jour, nous vous servons du bien-être car c'est notre métier de composer des assiettes parfaitement équilibrées en variété, en "bonnes graisses", en protides, lipides et glucides.

Le sens de l'origine

Chaque jour, nous vous servons des produits dont nous connaissons l'origine et la méthode d'élevage.

Le sens du service

Chaque jour, nous vous préparons et nous vous servons avec cœur et attention des plats aux saveurs variées qui contribuent à préserver votre pleine forme et votre bonne humeur.

Le sens de l'environnement et du développement durable

Chaque jour, nous agissons pour la protection de l'environnement et appliquons une politique de développement durable en évitant l'utilisation du plastique au profit du papier et du bois et en vous proposant des fruits et légumes de saison.

Automne - Hiver 2009



**Restaurant
du Colisée**

Réservez votre table sur www.jardinspamplemousse.fr

Chez jardinspamplemousse, mangez sain, à votre faim, sans vous priver de ce qui fait du bien !



Restaurant
du Colisée

MENU CARTE

Au choix à la carte !

21,50 €

Entrée
+ Assiette
+ Dessert
+ Espresso



MENU PAUSE-MIDI

(Offre valable tous les midis. Hors week end et jours fériés)

Galette au choix **11,50 €**

+ Evian **ou** Badoit **ou** verre de vin** **ou** Heineken**
+ Espresso **ou** Thé

Tartine au choix **11,50 €**

+ Evian **ou** Badoit **ou** verre de vin** **ou** Heineken**
+ Espresso **ou** Thé

Tarte du jour **10,00 €**

+ Evian **ou** Badoit **ou** verre de vin** **ou** Heineken**
+ Espresso **ou** Thé

Pasta au choix **12,50 €**

+ Evian **ou** Badoit **ou** verre de vin** **ou** Heineken**
+ Espresso **ou** Thé

MENU JARDINS

~~14,50 €~~ **12,20 €**

Entrée **ou** Plat
+ Plat + Dessert

Entrées :
Tarte maison **ou** Lombardie **ou** Marmite

Plats :
Angevine **ou** Denhaag **ou** Srinagar **ou** Corbieras

Desserts :
Fromage blanc au coulis **ou** Tarte Banane chocolat
ou Salade fruits frais de saison

MENU PAMPLEMOUSSE

- de 10 ans

~~8,00 €~~ **7,00 €**

Plat Enfant
+ Duo de desserts
+ Jus de fruits

Les entrées

Tramecourt **4,50 €**

Salade d'endives agrémentée de noix,
dés de roquefort et dés de pommes

Marmite ~~4,50 €~~ **4,00 €**

Tarte salée maison **4,00 €**

Lombardie **4,00 €**

Tranches de tomates intercalées de mozzarella
au pesto et olives

Lohja **5,00 €**

Tartare maison aux deux saumons

Irakli **5,00 €**

Concombre à la bulgare et menthe fraîche
accompagné de saumon fumé

Les salades

Angevine **11,50 €**

Toasts de chèvre chaud nappés de miel,
salade, croûtons, lardons, pignons de pin,
tomates et copeaux de parmesan

Caesar **12,00 €**

Salade, cœur d'artichaut, filets de poulet poêlé,
tomates fraîches et confites, œuf poché,
concombres, graines de sésame

Option Caesar végétarienne sans poulet avec
timbale de riz

Les tartines

Accompagnées de salade

Serrano **9,50 €**

Jambon cru, tomates, courgettes, reblochon,
confit d'oignons

Baïkal **9,50 €**

Fondue de poireaux à la crème, saumon frais,
mozzarella

Romaine **9,50 €**

Poulet, tomates confites, pomme de terre, pesto,
mozzarella

Calvi **9,50 €**

Jambon cru, pomme de terre, tomates, fromage
de chèvre, pesto

Les galettes

Accompagnées de salade

Mac Keenan **9,50 €**

Saumon fumé, pomme de terre, champignons,
crème fraîche

Fermière **9,50 €**

Fromage de chèvre, pomme de terre, lardons,
oignons, champignons, Tomates, crème fraîche

Savoyarde **9,50 €**

Reblochon, lardons, pommes de terre,
tomates et confit d'oignons

Les pasta

Au choix penne rigate ou tagliatelles
accompagnées de légumes grillés

Artémisia **10,50 €**

Poulet, crème, estragon, moutarde

Catalogne **10,50 €**

Jambon cru et sauce tomates à l'arrabiata

Campobasso **10,50 €**

Fricassée de poulet façon osso bucco

Levanger **10,50 €**

Saumon frais, saumon fumé, crème, aneth



La tarte du jour

Accompagnée de salade **8,00 €**

Les assiettes

Taj Mahal **12,00 €**

Sauté d'agneau au curry, lait de coco, oignons
et raisins secs accompagné de sa timbale de riz
parfumé et d'une julienne de légumes

Kingston **12,50 €**

Pavé de saumon frais sauce crevettes et
champignons accompagné de riz et d'une fondue
de poireaux

La Rioja **13,50 €**

Pavé de bœuf sauce au poivre accompagné
de pomme de terre au four et d'un flan
de courgettes

Srinagar **11,50 €**

Tranches de suprême de poulet façon tandoori
servis avec des pâtes "langues d'oiseau"
des champignons, tomates et Germes de soja

Sapaudia **12,50 €**

Tartiflette (pomme de terre, reblochon, lardons,
crème fraîche) accompagnée de salade

DenHaag **11,50 €**

Parmentier aux deux poissons et ses petits
légumes croquants accompagné de salade

Bahia ~~13,50 €~~ **11,90 €**

Gambas au curry et lait de coco accompagnées
de nouilles chinoises sautées

Riyad **12,00 €**

Tajine de poulet au citron et olives accompagné
de légumes et semoule

Corbiéras **11,50 €**

Filet mignon de porc au miel et soja parsemé
de sésame accompagné de pomme de terre
au four et d'un flan de courgettes

Macao **12,00 €**

Rouleaux de printemps accompagnés
de vermicelle de soja au poulet et menthe
fraîche, julienne de légumes relevée
d'une sauce asiatique

*Produits de la carte bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.