

FULL COLORS

RESTAURANT





FULL COLORS

A PARTAGER

Assortiment de Charcuterie Fine	13,00 €*
<i>Chiffonnade de Jambon Truffé, Jambon Italien Zaffiro, Terrine Maison à l'Armagnac</i>	
Sélection de Fromages	13,50 €*
<i>Saint-Marcellin, Comté Affiné 18 mois, Crottin de Chavignol</i>	
Planche Nordique	14,00 €
<i>Gravelax de Saumon, Brochette de Crevettes, Bouquet de Légumes croquants et Fromage blanc aux herbes</i>	

ENTREES

Carpaccio de Saumon	14,00 €
<i>Marinade acidulée, Bouquet de mesclun, Bruschetta à l'huile d'olive et herbes de Provence</i>	
Salade Italienne	13,50 €*
<i>Salade de Roquette, Pecorino, Tartare de Tomate, Courgette, Jambon Italien Zaffiro</i>	
Salade Full Colors	15,50 €
<i>Salade Tiède de Mesclun, Emincé de Bœuf, Tomate Cerise, Vinaigre Balsamique.</i>	
Salade Méditerranéenne	14,00 €
<i>Salade de Mesclun, Pamplemousse Rose, Crevette, Avocat, Huile d'Olive, Jus de Citron</i>	

PÂTES

Linguine Marinara	18,50 €
<i>Crevette, Sauce Curry, Crème Fraîche, Herbes Fines</i>	
Linguine Végétarienne	17,00 €*
<i>Julienne de Légumes Poêlés et son Pistou maison</i>	

MENU P'TIT CHEF (pour les moins de 12 ans)

<i>Steak haché Limousin Frites maison ou Linguine à la tomate. Une Glace et ta Boisson Préférée</i>	12,00 €
---	----------------

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

Escalope de Veau Milanaise <i>Escalope de Veau Panée 160g</i>	19,50 €
Bavette Charolaise <i>Viande Bovine 180g, Nature ou Sauce Saint-Marcellin</i>	17,50 €
Cheeseburger Full Colors <i>Viande Limousine hachée tradition bouchère 140g, Fromage, Tomate, Salade</i>	15,50 €
Entrecôte Charolaise <i>Viande Bovine 220g, Nature ou Sauce Saint-Marcellin</i>	21,50 €

Garniture au choix : Linguines, Frites maison, Légumes du Moment, Salade

POISSONS

Tous nos poissons sont frais

Filet de Daurade Royale à la Plancha <i>Tomate cerise et Filet d'Huile d'olive</i>	19,50 €
Poisson du Jour selon arrivage	18,50 €

Garniture au choix : Linguines, Frites maison, Légumes du Moment, Salade

DESSERTS

Tous nos desserts sont fabriqués Maison et les glaces sont artisanales

Panacotta aux Fruits Rouges	5,90 € *
Duo de Mousse au Chocolat	6,90 € *
Tarte fine à la Myrtille meringuée et sa boule de glace Vanille	5,90 €
Assortiment de Glaces Artisanales (3 parfums au choix) <i>Fraise, Citron, Vanille, Framboise, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Pistache, Noisette.</i>	5,90 €
Salade de Fruits frais	5,90 € *
Faisselle de Fromage blanc au Miel ou au Coulis de Fruits Rouges	4,90 €
Sélection de Fromages Secs	6,50 €
Café Gourmand <i>Madeleine maison, Panacotta, Mousse au Chocolat</i>	6,90 €

* Ces plats sont aussi proposés au bar en service continu jusqu'à 23h00.

FULL COLORS

Carte des Vins

CHAMPAGNE

Laurent Perrier « La cuvée Brut »	La Bouteille 75 cl	90.00 €
	La Coupe 12 cl	9.00 €

VINS BLANCS

Touraine « Domaine Ricard & Petiot, Bio » 2018	75 cl	18.00 €
Saint-Véran « Domaine Terres Secrètes, Grande réserve » 2017	75 cl	21.00 €
Viré-Clessé « Domaine Cave de Viré, Cuvée spéciale » 2018	75 cl	24.00 €
Chablis « Domaine Valentin Vignot » 2018	75 cl	28.00 €

VINS ROSES

Côtes-de-Provence « Domaine Ramatuelle, Cuvée R » 2018	75 cl	22.00 €
Côtes-de-Provence « Saint André de Figuières, Cuvée Magali, Bio » 2018	75 cl	27.00 €

VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône « E. Guigal » 2015	75 cl	24.00 €
Crozes Hermitage « Domaine Michelas St Jemms » 2018	75 cl	30.00 €
Saint-Joseph « Domaine Delas, les Challeys » 2018	75 cl	38.00 €
Côtes de Blaye « Domaine Vignoble Gabriel & Co, Bio » 2017	75 cl	19.00 €
Lussac Saint-Emillion « Domaine La Croix Saint Roc » 2016	75 cl	26.00 €
Hautes Côtes de Beaune « Domaine Nuiton Beaunoy » 2017	75 cl	28.00 €
Santenay « Domaine Rodet » 2015	75 cl	39.00 €

POTS LYONNAIS

VIN BLANC

<u>Viognier Méditerranée « Domaine Vignerons du Mont Ventoux »</u>	Le pot 46 cl	12.00 €
	Le pot 25 cl	6.50 €
	Le verre 12 cl	3.50 €

VIN ROSE

<u>Cuvée du Golfe de Saint-Tropez, Côtes de Provence</u>	Le pot 46 cl	12.00 €
	Le pot 25 cl	6.50 €
	Le verre 12 cl	3.50 €

VINS ROUGES

<u>Côtes-du-Rhône « Domaine Vignerons de Laudun & Chusclan »</u>	Le pot 46 cl	12.00 €
	Le pot 25 cl	6.50 €
	Le verre 12 cl	3.50 €

<u>Crozes-Hermitage « Domaine Michelas »</u>	Le pot 46 cl	17.00 €
	Le pot 25 cl	9.00 €
	Le verre 12 cl	5.50 €

FULL COLORS

CHAMPAGNES

Coupe de LAURENT PERRIER	9.00 €	LAURENT PERRIER 75cl	90.00 €
--------------------------	--------	----------------------	---------

BOISSONS CHAUDES

CAFE / DECAFEINE	2.00 €	CAFE CREME	2.40 €
CHOCOLAT CHAUD	3.00 €	THE / INFUSION	3.00 €
DOUBLE CAFE	3.50 €	CAPPUCCINO	3.50 €

SODAS

COCA 33cl	3.50 €	SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25cl	3.50 €
COCA ZERO 33cl	3.50 €	JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	3.50 €
PERRIER 33cl	3.50 €	ICE TEA PECHE 25cl	3.50 €
ORANGINA 25cl	3.50 €	DIABOLO	3.50 €
SPRITE 33cl	3.50 €	SIROP A L'EAU	2.30 €

EAUX

EVIAN 1L	5.00 €	EVIAN 50cl	3.00 €
BADOIT 1L	5.00 €	BADOIT 50cl	3.00 €
SAN PELLEGRINO 1L	5.00 €	SAN PELLEGRINO 50cl	3.00 €

BIERES

CORONA 35,5cl	5.40 €	MONACO 25cl	4.20 €
DESPERADOS 33cl	4.80 €	PANACHE 25cl	3.90 €
PELFORTH BRUNE 33cl	4.80 €	BIERE PRESSION HEINEKEN 25cl	3.50 €
		PINTE PRESSION HEINEKEN 50cl	6.50 €

APERITIFS

RICARD OU PASTIS 2cl	3.50 €	MARTINI ROUGE / BLANC 4cl	3.50 €
KIR VIN BLANC 12cl	4.20 €	CAMPARI 4cl	3.50 €
KIR ROYAL 12cl	9.50 €	AMERICANO Maison 6cl	5.00 €
PORTO ROUGE / BLANC 4cl	3.90 €	SUZE 4cl	3.50 €

DIGESTIFS

GET 27 4cl	6.00 €	VODKA ABSOLUT 4cl	6.00 €
GET 31 4cl	6.00 €	JACK DANIEL'S / BALLANTINES 4cl	8.00 €
MALIBU 4cl	6.00 €	ABERLOUR 10 ANS 4cl	8.00 €
GRAND ARMAGNAC 10 ANS 4cl	9.00 €	RHUM PACTO NAVIO 4cl	8.00 €
COGNAC HENNESSY 4cl	12.00 €	RHUM DIPLOMATICO EXCLUSIVE RESERVE 4cl	12.00 €

26 Rue du 11 Novembre 1918
69290 Craponne

04 78 57 83 40

reception@hotelfullcolors.com
www.hotelfullcolors.com

