



# COLBERT

DÉJEUNER ET DÎNER

MONDAY TO SATURDAY Midday - 23.00 • SUNDAY AND BANK HOLIDAYS Midday - 22.00

## CRUSTACÉS

### Shellfish

Atlantic Prawns 1/4 pint 7.50

Prawn Tartare 12.25 ~ Crevettes Roses with aioli les six 16.50

Isle of Skye Queen Scallops with lemon & herb dressing 18.25

### Oysters

Prestige de Claires demi-douzaine 18.75 la douzaine 36.50

## CROQUES & SANDWICHES

Croque Monsieur 9.75

gruyère, jambon blanc & béchamel

Sockeye Salmon & Avocado 11.25

on pumpernickel

Crêpe Complète 11.75

jambon blanc, gruyère and double fried egg

'Le Club' 14.50

chicken, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise on grilled wholemeal bread

## ŒUFS

Eggs Benedict . . . **small** 9.00 **large** 16.25

Eggs Florentine . . . **small** 10.00 **large** 17.75

Eggs Royale . . . **small** 11.00 **large** 19.75

## OMELETTES

Omelette aux Fines Herbes. . . . . 9.00

au Fromage . . . . . 10.25

au Jambon . . . . . 10.50

Omelette Arnold Bennett . . . . . 13.00

*Savoury  
Madeleines*  
3.75

## HORS D'OEUVRES

*Marinated  
Olives*  
3.25

Radis au Beurre. . . . . 4.50

Soupe au Pistou. . . . . 7.25

Tomato Gazpacho . . . . . 7.25

Chicken Liver Parfait . . . . . 9.00

Avocado Vinaigrette . . . . . 9.25

Broccoli with Coddled Egg . . . . . 9.50

Smoked Herring with pickles . . . . . 11.75

Severn & Wye Smoked Salmon. . . . . 12.75

Grilled Squid with almond & tomato gremolata . 15.75

Dorset Crab, Avocado & Prawns 'Marie Rose' 17.00

Escargots à la Bourguignonne

. . . . . la douzaine 25.50 demi-douzaine 13.25

Steak Tartare:

**small** with toast . . . . . 12.25

**large** with salad and frites . . . . . 23.25

## LES SALADES

Superfoods Salad 10.50

quinoa, hazelnuts, almonds, pine nuts, harissa

Spinach, Avocado,

Orange & Goat's Cheese Salad 10.50

Chopped Chicken, Avocado & Bacon Salad

**small** 11.00 **large** 16.50

Endive, Roquefort & Walnut Salad 11.50

Salade Niçoise

**small** 12.50 **large** 19.50

## PLÂTS PRINCIPAUX

### POISSONS

Smoked Haddock & Salmon Kedgeree 16.75

Cold Poached Salmon,

courgette salad, watercress sauce 21.25

Sea Bass, Provençal vegetables 22.25

Grilled Octopus, tomato & chorizo salsa 22.50

Sea Bream, green beans and spring salsa 23.00

Half or Whole Lobster **small** 27.75 **large** 49.95

with tarragon butter served warm

### LES LÉGUMES

pommes frites . . . . . 4.50

pommes purée. . . . . 4.75

green beans, garlic and chilli. 4.50

grilled courgettes. . . . . 4.50

sautéed buttered spinach . . 4.75

mesclun salad . . . . . 3.50

tomato salad with bitter leaves 4.50

### VIANDES

Grilled Paillard of Corn-Fed Chicken 15.75

Grilled Chicken Livers,

apple purée and tomato salsa 17.50

Duck Confit, flageolet beans 18.25

Flat Iron Steak 'Diane' 23.25

Escalope de Veau Viennoise, beurre noisette 25.50

Côte de Boeuf, frites, sauce béarnaise 31.00

## FROMAGES ET DESSERTS

### FROMAGES 11.75

Patte d'Ours, Mothais sur Feuille,  
Bleu d'Auvergne

served with red endive and black grapes

### FRIANDISES

Salted Caramel Truffles 3.50

Selection of Madeleines 4.00

Selection of Macaroons 5.25

### PÂTISSERIES, DESSERTS ET GLACES

Passion Fruit Éclair 6.25

Ice Cream Profiteroles 6.50

with hot chocolate sauce

Raspberry & Vanilla Millefeuille 6.75

Tarte au Citron 7.75

Mousse aux Deux Chocolats 8.00

Baba au Rhum 8.25

Crème Brûlée 8.25

Poached Fruit Sabayon 8.75

Apple Tarte Fine aux Pommes 8.75

### CRÊPES

au Sucre 7.50 au Grand Marnier 8.75

### GLACES

Chocolat Liégeois 8.50

chocolate and vanilla ice creams, whipped cream, chocolate sauce

Strawberry Meringue Coupe 8.75

White Peach Sorbet 8.75

white peach compote, scoop of white peach sorbet and a tuile

Colbert Banana Split 8.75

with salted caramel ice cream

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs

Cover Charge: 1.75 at Lunch and Dinner in the Dining Rooms ~ A discretionary 12½% service charge will be added to your bill ~ All gratuities are managed independently ~ Prices include VAT

No flash, or intrusive photography please

www.colbertchelsea.com



# LES VINS

## CHAMPAGNE ET VIN MOUSSEUX

	VERRE 150ml	DEMI BOUTEILLE
Pommery Brut Royal NV . . . . .	15.25	35.00 68.00
Camel Valley Brut 2015, Cornwall . . . . .	15.50	69.50
Ayala Rosé Majeur NV . . . . .	16.25	72.00
Bollinger Special Cuvée NV . . . . .	17.50	82.00
Jacquesson Cuvée No 742 Extra Brut NV . . . . .		87.00
Billecart-Salmon Rosé NV . . . . .	47.00	95.00
Ruinart Blanc de Blancs NV . . . . .	25.00	100.00
Charles Heidsieck Millésimé 2006 . . . . .		136.00
Dom Pérignon 2009 . . . . .		180.00
Pommery Cuvée Louise 2004 . . . . .		185.00

## ROSÉ

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Montrose Rosé 2018, Bernard et Olivier Coste, Côtes de Thongue	9.00	32.00
Château Riotor Rosé 2018, Côtes de Provence . . . . .	11.75	42.00
Sancerre Rosé 2018, Domaine André Dezat, Loire . . . . .	14.00	52.00
Domaines Ott Rosé 2018, Clos Mireille, Côtes de Provence . . . . .	18.00	72.00

## BLANC

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Les Fleurs de Montblanc 2018 Pays d'Oc . . . . .	8.00	26.50
Vignes d'Oc Chardonnay 2018, Languedoc . . . . .	8.50	29.00
Picpoul de Pinet 2018, Château de la Mirande, Languedoc . . . . .	9.25	32.50
Viognier 2018, Mas La Chevalière, Languedoc . . . . .	10.50	36.50
Jurançon Sec 2017, Clos Lapeyre . . . . .	11.00	39.50
Sauvignon Blanc 'Attitude' 2018, Pascal Jolivet, Loire . . . . .	12.00	42.00
Vouvray Sec 'Bel Air' Domaine Vincent Raimbault 2015, Loire . . . . .	12.50	44.00
Bourgogne Chardonnay 2017, Collovray & Terrier . . . . .	12.75	45.00
Riesling d'Alsace 'Glantzberg' 2017, Domaine Roland Schmitt . . . . .	13.50	49.50
Chablis 2018, Domaine Gilles et Nathalie Fèvre, Bourgogne . . . . .	14.00	52.00
Cassis 2017, Clos Sainte Magdeleine, Provence . . . . .	14.75	54.50
Montagny 1er Cru 'Le Vieux Château' 2016, Domaine des Moirots, Bourgogne . . . . .	15.25	56.50
Sancerre 2018, Domaine André Dezat, Loire . . . . .	15.50	57.00
Pouilly Fuissé 'Vieilles Vignes de Solutré' 2018, Domaine des Gerbeaux, Bourgogne . . . . .	16.75	62.00
Savagnin Terrasse 2016, Domaine de la Renardière, Jura. . . . .	18.00	69.00
Pinot Gris 'Zellberg' 2017, Domaine André Ostertag, Alsace . . . . .		74.00
Saint Aubin 1er Cru Vieilles Vignes, 2016, Domaine Larue . . . . .		78.00
Chablis 1er Cru Vaillons 2017, Domaine Droin . . . . .		82.00
Puligny Montrachet 2016, Domaine Bachelet-Monnot, Bourgogne . . . . .		87.00
Meursault Charles Maxime 2016, Domaine Latour Giraud. . . . .	23.50	95.00
Chablis Grand Cru 'Les Blanchots' 2011, Domaine Laroche . . . . .		115.00
Chassagne Montrachet 1er Cru 'Baudines' 2015, Domaine Jean-Marc Pillot, Bourgogne . . . . .		125.00
Corton Charlemagne Grand Cru 2013, Domaine Patrick Javillier. . . . .		169.00

## DESSERT

	VERRE 100ml	DEMI BOUTEILLE
Côteaux du Layon 2017, Château La Tomaze . . . . .	8.75	53.00
Muscadet de Beaumes de Venise 2013, Domaine Durban . . . . .	9.25	57.00
Lieutenant de Château de Sigalas Rabaud 2010, Sauternes . . . . .	9.75	34.50
Maury Rouge 2015, Domaine Mas Amiel. . . . .	10.50	62.00

## ROUGE

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Cabernet Sauvignon 2018, Domaine Nordoc, Pays d'Oc . . . . .	8.00	26.50
Moulin de Gassac Classic 2017, Hérault . . . . .	8.50	29.00
Pinot Noir La Boussole 2017, Languedoc . . . . .	9.25	32.50
Château Laussac 'Cuvée La Fleur' 2016, Côtes de Castillon. . . . .	10.00	35.00
Côtes du Rhône 2016, Domaine Saint Gayan . . . . .	10.50	36.50
Cahors 'Héritage', Château du Cèdre 2016, SW France . . . . .		37.50
Corbières, Château La Bastide 2016, Languedoc. . . . .	11.00	39.50
Saumur Champigny 2017, Domaine Filliatreau, Loire . . . . .	12.75	45.00
Brouilly 2017, Château de Pierreux . . . . .	13.00	47.00
Château Roudier 2014, Montagne-St. Emilion, Bordeaux . . . . .	13.25	48.50
Bourgogne Pinot Noir 2017, Domaine Lebreuil . . . . .	14.25	53.00
Pinot Noir d'Alsace 2017, Domaine Bruno Sorg. . . . .	14.75	54.50
Maranges 2016, Domaine Bertrand Bachelet . . . . .		58.00
Crozes-Hermitage 'Les Trois Chênes' 2016, Emmanuel Darnaud . . . . .	16.00	59.50
Château Beaumont 2014, Cru Bourgeois Haut-Médoc . . . . .	16.50	61.00
Haut Côtes de Nuits 2016, Domaine René Bouvier, Bourgogne . . . . .	17.00	62.50
Gigondas 2016, Domaine Raspail Ay, Rhône . . . . .	17.50	65.00
Bandol 2014, Château de Pibarnon. . . . .	18.00	69.00
Châteauneuf-du-Pape 'Mourre des Perdrix' 2012, Domaine de la Charbonnière, Rhône . . . . .		72.00
Saint Joseph 2016, Domaine Bernard Gripa, Rhône . . . . .		78.00
Vosne Romanée 2012, Domaine du Clos Frantin, Bourgogne . . . . .		85.00
La Réserve de Léoville Barton 2014, Saint-Julien, Bordeaux . . . . .		90.00
Domaine de Trévallon 2014, Bouches du Rhône . . . . .		106.00
Nuits St Georges 1er Cru 'Les Pruliers' 2011, Domaine Taupenot-Merme, Bourgogne . . . . .		112.00
Gevrey-Chambertin 1er Cru Justice, 2017, Domaine Marc Roy . . . . .		120.00
Volnay 1er Cru Mitans 2014, Benjamin Leroux, Bourgogne. . . . .		125.00
Château Giscours 2003, 3ème Cru Margaux, Bordeaux . . . . .		155.00
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2001, 2ème Cru Pauillac, Bordeaux. . . . .		295.00

500ml carafes also available for blanc, rosé and rouge



## THE LOIRE VALLEY

*The Loire is the longest river in France, flowing over 1000km, through twelve départements. The region offers a wonderfully broad and diverse range of wines which deserve greater recognition.*

*It is particularly famous for Sauvignon Blanc and also has outstanding reds made from Cabernet Franc or Pinot Noir which are best enjoyed chilled down in the summer.*

### BLANC

	BOUTEILLE
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2018, Domaine des Hauts Pémions . . . . .	33.00
Reuilly Blanc, Les Pierres Plates 2018, Domaine Denis Jamain . . . . .	52.00
Pouilly Fumé Les Cris 2018, Domaine Alain Cailbourdin . . . . .	60.00

### ROUGE

Chinon Rouge 2017, Domaine de la Semellerie . . . . .	40.00
Sancerre Rouge 2018, Domaine André Dezat. . . . .	53.00

All wines contain sulphites and some may contain allergens