

LA COLO & CO

VOTRE NOUVELLE DESTINATION AU CŒUR DE DOLUS, DANS UNE ANCIENNE COLONIE DE VACANCES RÉINVENTÉE

RESTAURANT

Des saveurs de voyage

Explorez une cuisine inventive, inspirée de la Méditerranée et ouverte sur le monde. Nous collaborons avec des producteurs locaux pour vous offrir le meilleur : pêcheurs de l'île d'Oléron, huîtres Pattedoie, les vins de Pascal Favre et les pleurotes de la citadelle (selon disponibilité)... et une sélection attentive de produits sourcés.

 100% maison



yanmaron_photographe

BIENVENUE À LA COLO & CO !

La Colo & Co est un espace qui mêle restauration, bar, programmation festive, artistique et culturelle.

Nous nous sommes efforcés de garder l'authenticité et l'atmosphère de cette ancienne colo à travers les espaces, les objets restaurés et chinés !

BAR, COCKTAIL & TAPAS

Bar et tapas en continu sur les horaires d'ouverture (uniquement pendant les vacances scolaires).

CONCERTS, EXPOS & THÉÂTRE

Nos soirées JAM du dimanche en période estivale, les concerts, soirées DJ, pièces de théâtre animent l'été. Pour une immersion complète, consultez notre programmation sur les réseaux sociaux. Venez vous inscrire au bar si vous souhaitez participer !

TIERS LIEU



Nous organisons des rencontres et festivals tout au long de l'année, festival Regards d'ailleurs, le Cabaret de Madame la directrice, le Ciné Doc, le cinéma de plein air... des expositions et autres événements artistiques. Yoga le lundi soir jusqu'au 30 juin puis reprise en septembre

Festival BD'Oleron - 4, 5 & 6 Juillet

Le festival explore le thème du voyage à travers une vingtaine d'auteur(es) reconnu(es) chacun offrant une perspective unique sur le voyage et la culture. Le festival organisé par le tiers lieu la Colo sera présent sur toute l'île.

Club jazz Take Five

Répétition et Jam Jazz tous les dimanches en période estivale.

Rejoignez-nous sur lacoloidolus.io

Facebook et Instagram @LACOLODOLUS

SÉMINAIRE D'ENTREPRISE

Nous organisons des séminaires de 5 à 20 personnes, avec prise en charge depuis La Rochelle. Logement, restauration et deux salles de travail sur place.

Demandez notre plaquette pour les tarifs.


PRIVATISATION DU CHAI

Le Chai dispose d'une capacité d'accueil de 90 personnes pour des réunions ou des rencontres en famille et entre amis. La salle est entièrement équipée, avec un accès direct au jardin. Des options de restauration et de logement sont disponibles sur place.

ATELIERS DE PÂTISSERIE

SUR INSCRIPTION D'AVRIL À SEPTEMBRE
Notre chef pâtissier Luigi vous propose des ateliers en petit groupe.

Apprenez les techniques et astuces des trompes l'oeil et autres créations pour vos futurs desserts !

 [luigi_priour](https://www.instagram.com/luigi_priour)

À LA CARTE

LES ENTRÉES & TAPAS

À PARTAGER OU PAS !

Assiette de chorizo et saucisson Ibérique Bellota	8€
8 Acras de morue sauce chien.	8€
Houmous de pois chiches, fricassée de champignons servis avec pain pita	9€
Gaspacho (tomate, poivron, concombre).	8€
6 huîtres Pattedoie, fines de claire n°3	11€
Rillettes de poisson frais (selon poisson du jour).	8€
4 arancini de la Colo	9€
Chipirons à la plancha, piment d'Espelette, citron persil.	15€

LES DESSERTS

PRÉPARÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER, LUIGI

Cheese Cake : Crumble citronné, crémeux citron ou framboise & mousse au zest de citron vert et vanille	9€
Le flan feuilleté, à la vanille ou au chocolat	9€
Tarte au crémeux chocolat noir, praliné noisette et noisettes torréfiées.	9€
Cookies au chocolat au lait.	7€
Surprise du jour, pas tous les jours !	9€

LES PLATS

100% FAIT MAISON

TOUJOURS À PARTAGER OU PAS !

Salade Thaï : Noodles, citronnelle, oignon cébette, brocoli, carottes, crevettes, cacahuètes, gingembre.	16€
Shawarma Végan : Pleurotes et champignons de Paris à la sauce amba et tahini avec oignon rouge, persil sur un pain pita, accompagné d'une salade verte, tomate, concombre	18€
Shawarma de poulet avec oignon rouge, coriandre, zaatar, persil, menthe et tahini au citron, servi sur un pain pita, accompagné d'une salade grecque ...	18€
Poulpe grillé accompagné de linguine tomates cerises, basilic.	24€
Tataki de poisson du jour aux graines de sésame grillées, légumes de saison rôtis au four	23€
Fish & Chips de merlu ou de lieu noir de la Cotinière, accompagnés de frites maison	15€
Faux filet de boeuf Charolais (240g) sauce provençale de la Colo, accompagné de frites maison ...	25€

MENU ENFANT 12€ (moins de 12 ans)

PLAT ET DESSERT

Fish & Chips
ou
Poulet pané & frites

Petit cookie

BOISSON

Sirop de grenadine
ou fraise à l'eau

**POUR LES ANNIVERSAIRES,
PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU
À L'AVANCE**

À LA CARTE

À BOIRE AU BAR, À TABLE... OÙ VOUS VOUS SENTEZ BIEN !

COCKTAILS

Bloody Mary	8,50€
Spritz	8,50€
Mojito	8,50€
Moscow Mule	8,50€
Gin tonic	8,50€
Gin Melifera, tonic London essence	10,00€
Cuba Libre	8,50€
Caïpirinha	8,50€
Italicus spritz blanc	9,00€
Spritz des Dunes	9,50€
Paloma, tonic London essence	9,00€
Get 27 Perrier	7,00€
Lillet Tonic	8,50€
Ti'punch Dillon (50°)	7,00€
Ti'punch Bielle (59°)	7,00€

DIGESTIFS - 4 cl.

Baileys	6,00€
Poire Williams	6,00€
Cognac VSOP	8,00€
Armagnac	8,00€
Get 27	6,00€
Irish Coffee	8,50€
Rhum vieux Père Labat	8,50€
Shooter	3,50€

BIÈRES

Blonde, brune, ambrée...
à chacun sa mousse

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Loburg - 4,7°	3,50€	6,80€
Victoria - 8,5°	4,80€	9,50€
Goose IPA - 5,9°	4,80€	9,50€
Ginette Blanche - 5°	4,80€	9,30€
Kwack ambré - 8-4°	4,80€	9,30€
Goose IPA - 5,9°	4,80€	9,30€
Picon	3,70€	7,00€
Monaco	3,80€	7,00€
Panaché	3,80€	7,00€

BOUTEILLE 33CL	6,00€
Kriek cerise (25cl) - 3,5°	
Desperados - 5,9°	
Chouffe blonde - 8°	
Chimay bleu - 9°	
Paix-Dieu - 10°	

CIDRES

Cidre Sorre Brut (33 cl) - 4,5° 6,00€

APRÈS OU AVANT LE RESTO, PASSEZ VOIR NOS AMIS !



TOUTE L'ÉQUIPE DE LA COLO & CO VOUS SOUHAITE DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT

À LA CARTE

LES APÉRITIFS

Kir (pêche, mûre, cassis) - 12 cl.	4,00€
Kir Royal (pêche, mûre, cassis) - 12 cl.	12,00€
Pineau - 12 cl.	4,50€
Ricard - 2 cl.	3,00€
Suze - 5 cl.	4,50€
Tequila - 4 cl.	6,00€
Vodka - 4 cl.	6,00€
Champagne - 12 cl.	12,00€
Aberlour 10 ans - 4 cl.	6,00€
Chivas 12 ans - 4 cl.	6,00€
Nikka - 4 cl.	7,00€
Whisky coca - 5 cl.	7,00€
Martini blanc - 5 cl.	5,00€
Martini rouge - 5 cl.	5,00€



La Pompe Funèbre

PRIVATISATION GROUPES ET SÉMINAIRES

avec possibilité d'hébergement ou non.
VENEZ NOUS VOIR POUR PLUS D'INFOS

LES SOFTS

Les softs & infusions maison

Jus de gingembre, menthe, citron	🌿 4,00€
Thé vert glacé à la pêche.	4,00€
Green détox, eau de concombre, menthe infusée, sirop de combava, citron vert.	4,00€
La citronnade de la Colo, combava, litchi, citron vert	4,00€

Autres softs

Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro.	3,80€
Perrier.	3,80€
Schweppes Agrumes.	3,80€
Jus artisanal bio Meneau (ananas, jus de pomme, jus d'orange, jus de tomate)	4,50€
Diabolo (citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, hibiscus).	4,00€
Limonade.	3,50€
Sirop à l'eau (citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, hibiscus).	3,50€
Tonic London essence – Original Indian.	3,80€
Tonic London essence – Pomelo & baies roses. ...	3,80€
Abatille plate, Abatille pétillante.	5,00€
1/2 Abatille plate, 1/2 Abatille pétillante.	3,00€
Virgin mojito.	7,50€
Virgin gin tonic.	7,50€
Bière sans alcool.	5,00€

CAFÉ & THÉ

CAFÉS

Espresso.	1,80€
Allongé.	1,80€
Ristretto.	1,80€
Double espresso.	3,50€
Décaféiné.	1,80€
Décaféiné allongé.	1,80€

CAFÉS LACTÉS

Noisette.	1,90€
Décaféiné noisette.	1,90€
Grand crème.	3,80€
Cappuccino.	3,80€
Café frappé.	4,00€
Chocolat chaud.	3,50€
Chocolat viennois.	4,00€

THÉS Damann Frères

Earl Grey.	4,00€
Fruits rouges.	4,00€
Menthe.	4,00€
Vert.	4,00€
Ceylan.	4,00€
Verveine.	4,00€