

ÉDITION SPÉCIALE 2025

LA COLO & CO

FÊTE LA B.D

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 (ou Nouvelle-Aquitaine)... et une sélection attentive de produits sourcés.

100% MAISON

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 LA COLO

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 lacolodolus.com
Facebook et Instagram @LACOLODOLUS

VOYAGE EN BULLES FESTIVAL BD'OLÉRON

1^{ère} édition 2025

BD'OLÉRON TOUR
DU 25 AU 29 JUIN

LE FESTIVAL
4-5-6 JUILLET
LA COLO & CO
DOLUS D'OLÉRON

RENCONTRES AUTEURS
DÉDICACES
BIBLIOTHÈQUE NOMADE
CINÉMA PLEIN AIR
EXPOSITIONS
ATELIERS
VIDÉO BD
CONCERTS



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

RÉSERVATION AU 07 68 67 65 79

DOLUS D'OLÉRON
12 Grande Rue au Bourg

LA COLO & CO

À LA CARTE



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€

GLOU-GLOU

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

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

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Loburg - 4,7°	3,50€	6,80€
Triple Karmeliet - 8°	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€
Picon	3,70€	7,00€
Monaco	3,80€	7,00€
Panaché	3,80€	7,00€

BLONDE, BRUNE, AMBRÉE... À CHACUN SA MOUSSE

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

DOLUS D'OLÉRON
12 Grande Rue au Bourg

LA COLO & CO

À LA CARTE

MEGA BON!

LES ENTRÉES

+ TAPAS

À PARTAGER OU PAS !

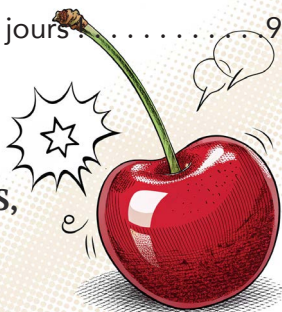
- Assiette de chorizo et saucisson Ibérique Bellota 8€
- 8 acras de morue sauce chien 8€
- Houmous de pois chiches, fricassée de champignons servis avec pain pita 9€
- Gaspacho (tomate, poivron, concombre) 8€
- 6 huîtres Pattedoie, fines de claire n°3 11€
- Rillettes de poisson frais (selon poisson du 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€
- Trompe-l'œil citron, crumble croustillant, crémeux citron jaune et crème montée au citron vert. . . . 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€

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



LES PLATS

100% FAIT MAISON

TOUJOURS À PARTAGER OU PAS !

- Focaccia : Burrata di buffala, pesto, tomate, roquette jambon blanc aux herbes ou légumes. 17€
- Tataki de boeuf aux graines de sésame grillées, accompagné de frites maison 22€
- Tataki de poisson du jour aux graines de sésame grillées, légumes de saison rôtis au four. 23€
- 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 son risotto de riz aux champignons 24€
- 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

(moins de 12 ans)

12€

YUM!

PLAT ET DESSERT

Fish & Chips ou
Poulet pané & frites
Petit cookie

BOISSON

Sirop de grenadine
ou fraise à l'eau

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES

Pour 25€ par adulte et 12€ par enfant, profitez d'un délicieux brunch incluant salades, fromages, charcuterie, œufs, pancakes, jus d'orange frais, pains, confiture... boissons chaudes et desserts.

DOLUS D'OLÉRON
12 Grande Rue au Bourg

LA COLO &CO À LA CARTE

RÉSERVATION
07 68 67 65 79

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€

LES SOFTS

Les softs & infusions maison

Jus de gingembre, menthe, citron	4,50€
Thé vert glacé à la pêche	4,50€
Green détox, eau de concombre, menthe infusée, sirop de combava, citron vert	4,50€
La citronade de la Colo, combava, litchi, citron vert	4,50€

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)	2,50€
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€

La vie gourmande

Aurélia sera présente au festival BD'Oléron

casterman

Extrait de l'ouvrage La vie gourmande, Aurélia Aurita © Casterman
Avec l'aimable autorisation des auteurs et des Editions Casterman

PRIVATISATION GROUPE ET SÉMINAIRES

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

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	4,00€
Chocolat viennois	4,20€

THÉS Damann Frères

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