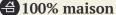
# LA COLO

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.





#### 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 marché des créateur d'Oléron à noël, le Ciné Doc, le cinéma de plein air, des expositions et autres évènements artistiques...

Yoga le lundi soir jusqu'au 30 juin puis reprise en septembre.

Le Festival BD'Oléron 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 est présent sur toute l'île.

Rejoignez-nous sur lacolo.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, formé à l'école
Ferrandi Paris, vous propose des ateliers en
petit groupe.

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

O luigi\_priour

12 Grande Rue au Bourg



**RÉSERVATION** 07 68 67 65 79

À LA CARTE

## LES ENTRÉES

& TAPAS

#### À PARTAGER OU PAS!

### Halloumi grillé, miel chaud et zaatar Fromage chypriote doré à la plancha, relevé de zaatar et de romarin frais, nappé d'un filet de miel chaud... 8€ Tempura de gambas Gambas enrobées d'une pâte légère et croustillante, servies Patatas bravas Pommes de terre dorées et croustillantes, accompagnées d'une sauce tomate légèrement relevée et d'un aïoli maison . . . . 6€ 6 huîtres Pattedoie, fines de claire n°3 . . . . . . . 11€ Arancini Boulettes de risotto croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, parfumées au parmesan, aux champignons et aux Chipirons à la plancha, citron et persil Calamars grillés à la plancha, assaisonnés de citron frais, de

## LES DESSERTS

#### PRÉPARÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER, LUIGI

Tarte poire pochée, vanille citron et cœur myrtille crème d'amande	
Tarte chocolat noir, praliné noisette, crème noisette et pécan torréfiée	9€
Tarte vanille, moelleux vanille-amande, crémeux vanille, caramel beurre salé vanillé	9€
Cookie au chocolat au lait, praliné et noisettes torréfiées	7€
Surprise du jour, pas tous les jours!	9€

## **LES PLATS**

100% FAIT MAISON

#### **TOUJOURS À PARTAGER OU PAS!**

0		1
COU	SCOUS	roval

Semoule légère accompagnée de légumes de saison, merguez, poulet et agneau parfumés aux épices traditionnelles. . . . 20 $\in$ 

#### Couscous végé

Semoule légère servie avec des légumes de saison mijotés et un bouillon parfumé aux épices douces. . . . . . . . . . . . . 16€

#### Effiloché de canard sur labneh

Effiloché de canard sur un lit de labneh à la menthe fraîche, servi avec des pommes de terre dorées et croustillantes... 22€

Ceviche d'ombrine (ou poisson du jour de la Cotinière) Poisson mariné au combawa, citron et huile d'olive, relevé d'oignon et d'herbes fraîches, accompagné de frites maison............... 19€

Tataki de boeuf aux graines de sésame grillées, accompagné de frites maison................ 23€

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€

#### MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

#### PLAT ET DESSERT

Couscous végé ou Poulet pané & frites

Petit cookie

#### **BOISSON**

Sirop de grenadine ou fraise à l'eau

12€

#### POUR LES ANNIVERSAIRES,

PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU À L'AVANCE

### À BOIRE AU BAR, À TABLE... où vous vous sentez bien!

## COCKTAILS

### **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 selon sélection	8,50€
Shooter	3,50€

## **BIÈRES**

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

PRESSIONS	25 cl	50 cl	BOUTEILLE 33CL
Loburg - 4,7°	3,50€	6,80€	Kriek cerise (25cl) - 3,5°
Goose IPA - 5,9°	4,80€	9,50€	Desperados - 5,9°
Picon	3,70€	7,00€	Fort Boyard blonde - 6,5°
Monaco	3,80€	7,00€	Chouffe blonde - 8°
Panaché	3,80€	7,00€	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!













6,00€

RÉSERVATION 07 68 67 65 79

#### À LA CARTE

#### LES APÉRITIFS

Kir (pêche, mûre, cassis) - 12 cl4,00€
Kir Royal (pêche, mûre, cassis) - 12 cl 12,00€
Pineau - 8 cl
Ricard - 2 cl
Suze - 5 cl
Tequila - 4 cl
Vodka - 4 cl
Champagne - 12 cl
Aberlour 10 ans - 4 cl6,00€
Chivas 12 ans - 4 cl6,00€
Nikka - 4 cl
Whisky coca - 5 cl
Martini blanc - 5 cl
Martini rouge - 5 cl5,00€



## **PRIVATISATION GROUPES ET SÉMINAIRES**

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

#### **LES SOFTS**

#### Infusion maison

**Autres softs** Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro......3,80€ Jus artisanal bio Meneau (ananas, jus de pomme, jus d'orange, jus de tomate) . . . . . . . . . . . . . . . . . 4,50€ Diabolo (citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, 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€ 

#### CAFÉ & THÉ

#### **CAFÉS**

Espresso
Ristretto       1,80€         Double espresso       3,50€
Décaféiné
Décaféiné allongé
CAFÉS LACTÉS
Noisette
Décaféiné noisette1,90€
Grand crême3,80€
Cappuccino3,80€
Café frappé4,00€
Chocolat chaud3,50€
Chocolat viennois
THÉS Damann Frères
Earl Grey4,00€
Fruits rouges4,00€
Menthe
Vert
Ceylan4,00€