

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



Affiche réalisée par Régis LOISEL

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
TIERS-LIEU

Nous organisons des rencontres et festivals tout au long de l'année, festival Regards d'ailleurs, le marché des créateurs d'Oléron à Noël, le Ciné Doc, des expositions et autres événements artistiques...

Programme de la saison
disponible ici



Le Festival BD'Oléron accueille cette année plus d'une vingtaine d'auteurs reconnus, Régis Loisel, Jean-Louis Tripp, Julie Birmant, Marguerite Abouet, Sébastien Vastra...

Rejoignez-nous sur lacoloco.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 !

📷 luigi_priour

À LA CARTE

LES ENTRÉES & TAPAS

À PARTAGER OU PAS !

- Gougères crème Mornay, pesto & tomates séchées 8€
Accras de morue, sauce chien. 8€
Houmous de pois chiches, fricassée de champignons
. 8€
6 huîtres Pattedoie, fines de claire n°3 11€
Rillettes de poisson frais (selon poisson du jour). 6€
Croquetas de jambon ibérique 9€
Chipirons à la plancha, piment d'Espelette, citron
persil. 15€

LES DESSERTS

PRÉPARÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER, LUIGI

- Choux garnis d'une crème légère selon l'inspiration
du moment 9€
Trompe-l'œil citron, crumble croustillant, crémeux
citron jaune et crème montée au citron vert 9€
Tartelette du jour selon l'inspiration du chef Luigi
. 9€
Cookies au chocolat au lait, praliné et noisettes
torréfiées 7€
Pavlova, vanille & basilic, coulant de fraise
Meringue croustillante, cœur fondant, garnie de deux
crèmes légères : l'une à la vanille, l'autre au basilic, et
d'un coulant de fraise. 10€

**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 17€
Salade Thaï : Vermicelles de riz, carotte, concombre
et pousses de soja, accompagnés de poulet mariné
(ou tofu pour la version végétarienne), cacahuètes,
menthe fraîche et sésame grillé. 16€
Ribs de porc fondants et caramélisés, laqués d'une
sauce mexicaine, servis avec un ketchup maison et
des pommes grenailles rôties. 19€
Tataki de boeuf aux graines de sésame grillées,
accompagné de frites maison. 23€
Tataki de thon 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 de la Cotinière, accompagnés
de frites maison. 16€
Moules cuisinées à la marinière, accompagnées de
frites maison. *Uniquement le midi.* 14€

MENU ENFANT 12€ (moins de 12 ans)

PLAT ET DESSERT

- Fish & Chips ou
Poulet grillé & frites
Petit cookie

BOISSON

- Sirop de grenadine
ou fraise à l'eau

À LA CARTE

LES APÉRITIFS

Kir (pêche, mûre, cassis) - 12 cl.	4,00€
Kir Royal (pêche, mûre, cassis) - 12 cl.	12,00€
Pineau - 8 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 avec menthe et citron 🌿 4,50€

Autres softs

Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro.	3,80€
Badoit.	3,80€
Schweppes Agrumes.	3,80€
Jus de fruit Pago (fraise, ACE, pomme, orange, tomate)	4,00€
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€

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€

NOUVEAU !

LES **MIDIS**
LA COLO
&CO

SIMPLE, BON, DE SAISON

**UN PLAT DIFFÉRENT
CHAQUE JOUR**

du mardi au vendredi*
12h00 à 14h00

**12 € - le plat
4 € - le dessert**



lacololo.io



Réservation au 07 68 67 65 79

Titres-restaurant acceptés - *Hors juillet-août et jours fériés

**PRIVATISATION
GROUPES ET SÉMINAIRES**

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

À LA CARTE

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

COCKTAILS

Expresso Martini	9,00€
Mojito	8,50€
Moscow Mule	8,50€
Gin tonic	8,50€
Gin Melifera, tonic London essence	10,00€
Cuba Libre	8,50€
Caipirinha	8,50€
Spritz Apérol	8,50€
Limancello Spritz	9,00€
Tonic London essence	9,00€
Get 27 Perrier	7,00€
Lillet Tonic	8,50€
Ti'punch Dillon (50°)	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 selon sélection	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€
Triple Karmeliet - 8°	4,80€	9,50€
Goose IPA - 5,9°	4,80€	9,50€
Hoegaarden Blanche - 4,9°	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€

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

CIDRES

Cidre pression Sorre - 5°	4,00€	7,80€
---------------------------	-------	-------

APRÈS OU AVANT LE RESTO, PASSEZ VOIR NOS AMIS !



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