



COLBERT

DÉJEUNER ET DÎNER

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

CRUSTACÉS

Atlantic Prawns 1/4 pint 7.95

Crevettes Roses with aioli les six 18.50

Dorset Crab with avocado & prawns 'Marie Rose' 18.50

OYSTERS

Jersey Rocks No.3 each 3.50 Gillardeau each 4.25



CROQUES & SANDWICHES

Croque Monsieur 10.50

gruyère, jambon blanc & béchamel

Sockeye Salmon & Avocado 12.25
on pumpernickel

Crêpe Complète 13.25

jambon blanc, gruyère and double fried egg

'Le Club' 14.75

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

ŒUFS

Eggs Benedict . . . small 9.50 large 16.95

Eggs Florentine . . . small 10.75 large 18.75

Eggs Royale . . . small 12.00 large 21.00

OMELETTES

Omelette aux Fines Herbes . . . 9.75

au Fromage 10.75

au Jambon 11.50

Omelette Arnold Bennett . . . 14.50

LES SALADES

Beetroot, Radish & Orange Salad 9.50

Superfoods Salad 11.75

quinoa, hazelnuts, almonds, pine nuts, barissa

Chopped Chicken, Avocado & Bacon Salad
large 18.75 small 12.50

Endive, Roquefort & Walnut Salad 12.50

Salade Niçoise

large 19.75 small 13.25

Savoury
Madeleines
3.75

HORS D'OEUVRES

Marinated
Olives
3.25

Radis au Beurre 4.95

Vichyssoise 7.75

Soupe à l'Oignon 8.25

Chicken Liver Parfait 9.75

Avocado Vinaigrette 9.95

Steak Tartare with toast 13.50

Escargots à la Bourguignonne
la douzaine 27.00 demi-douzaine 13.75

Severn & Wye Smoked Salmon . . . 14.50

Grilled Squid with saffron pearl barley . 16.75



PLÂTS PRINCIPAUX

POISSONS

Smoked Haddock & Salmon Kedgeree 17.50

Grilled Salmon, girolles, spinach and beurre blanc 22.50

Grilled Octopus, tomato ragoût, garlic mash 23.50

Sea Bass, lemon butter beans, cherry tomatoes 24.50

Grilled Halibut, green beans, sauce vierge 29.50

Lobster with tarragon butter served warm
half 27.75 whole 49.95

LES LÉGUMES

mesclun salad 3.95

green beans, garlic and chilli . 4.50

broccoli, chilli, raisins
& toasted hazelnuts 4.50

pommes purée 4.75

pommes frites 4.95

sautéed buttered spinach . 5.95

VIANDES

Grilled Paillard of Corn-Fed Chicken 17.25

Duck Confit, flageolet beans 18.75

Flat Iron Steak 22.00 with sauce 'Diane' 24.50

Steak Tartare, frites, salad 25.75

Escalope de Veau Viennoise, beurre noisette 26.75

Côte de Boeuf, frites, sauce béarnaise 33.50

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES

Fourme d'Ambert, Gruyère de Alpage,
Bonde de Gatine 12.50

served with quince jelly, endive & black grapes

Baked Vacherin 12.50

FRIANDISES

Armagnac Truffles 1.00 each

Almond & Cherry Financier 3.50

Selection of Macaroons 5.25

brulée, pear and apple

PÂTISSERIES, DESSERTS ET GLACES

Salted Caramel Éclair 5.95

Pistachio & Lemon Millefeuille 6.75

Ice Cream Profiteroles 7.25

with hot chocolate sauce

Tarte au Citron 7.75

Baba au Rhum 8.25

Crème Brûlée 8.25

Port Poached Pears 8.25

with crème fraîche sorbet

Tarte Tatin 8.75

CRÊPES

au Sucre 7.50 au Grand Marnier 9.50

GLACES

Chocolat Liégeois 8.75

Praline, Hazelnut & Pistachio Coupe 8.75

Colbert Banana Split 9.00

MOUSSE AU CHOCOLAT

à partager 10.25

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

Cover Charge: 2.50 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.COLBERTHELSEA.COM



COLBERT

CHAMPAGNE ET VIN MOUSSEUX

	VERRE 150ml	DEMI	BOUTEILLE
Pommery Brut Royal NV	15.95	37.00	72.00
Camel Valley Brut 2015, Cornwall	16.75		73.00
Ayala Rosé Majeur NV.	17.25		75.00
Bollinger Special Cuvée NV	18.50		85.00
Jacquesson Cuvée No 742 Extra Brut NV			90.00
Billecart-Salmon Rosé NV.		47.00	95.00
Ruinart Blanc de Blancs NV	25.00		105.00
Charles Heidsieck Millésimé 2006			140.00
Dom Pérignon 2009			185.00
Pommery Cuvée Louise 2004.			192.00

ROSÉ

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Montrose Rosé 2018, Bernard et Olivier Coste, Côtes de Thongue.	9.50	34.00
Sancerre Rosé 2018, Domaine André Dezat, Loire	15.00	55.00
Domaines Ott Rosé 2018, Clos Mireille, Côtes de Provence	18.75	75.00

BLANC

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Les Fleurs de Montblanc 2018 Pays d'Oc	8.50	27.50
Vignes d'Oc Chardonnay 2018, Languedoc	9.00	29.75
Picpoul de Pinet 2018, Château de la Mirande, Languedoc	9.75	33.00
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2018, Domaine des Hauts Pémions	10.50	35.00
Viognier 2018, Mas La Chevalière, Languedoc.	11.00	39.00
Jurançon Sec 2017, Clos Lapeyre	11.50	42.00
Sauvignon Blanc 'Attitude' 2018, Pascal Jolivet, Loire.	12.25	45.00
Vouvray Sec 'Bel Air' Domaine Vincent Rimbault 2017, Loire.	12.75	47.00
Bourgogne Chardonnay 2017, Collovray & Terrier	13.25	48.00
Riesling d'Alsace 'Glantzberg' 2017, Domaine Roland Schmitt	14.25	52.00
Chablis 2018, Domaine Gilles et Nathalie Fèvre, Bourgogne	14.75	55.00
Cassis 2017, Clos Sainte Magdeleine, Provence	15.50	57.00
Montagny 1er Cru 'Le Vieux Château' 2016, Domaine des Moirots, Bourgogne	16.00	59.00
Sancerre 2018, Domaine André Dezat, Loire	16.50	60.00
Pouilly Fuissé 'Vieilles Vignes de Solutré' 2018, Domaine des Gerbeaux, Bourgogne	17.75	65.00
Pinot Gris 'Zellberg' 2017, Domaine André Ostertag, Alsace		75.00
Saint Aubin 1er Cru 'Les Champlots' 2017, Domaine Larue		79.00
Chablis 1er Cru 'Vaillons' 2017, Domaine Droin		85.00
Puligny Montrachet 2017, Domaine Bachelet-Monnot, Bourgogne.		89.00
Meursault 'Charles Maxime' 2017, Domaine Latour Giraud.		100.00
Chablis Grand Cru 'Les Clos' 2017, Domaine de l'Enclos		120.00
Chassagne Montrachet 1er Cru 'Baudines' 2015, Domaine Jean-Marc Pillot, Bourgogne		130.00
Corton Charlemagne Grand Cru 2015, Vincent Girardin		180.00

DESSERT

	VERRE 100ml
Côteaux du Layon 2017, Château La Tomaze	9.25
Muscats de Beaumes de Venise 2015, Domaine Durban	9.75
Lieutenant de Château de Sigalas Rabaud 2010, Sauternes.	10.25
Fonseca 10 Year Old Tawny Port	11.25
Maury Rouge 2015, Domaine Mas Amiel	11.50

ROUGE

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Cabernet Sauvignon 2018, Domaine Nordoc, Pays d'Oc.	8.50	27.50
Moulin de Gassac Classic 2018, Hérault	9.00	29.50
Pinot Noir La Boussole 2018, Languedoc	9.75	34.50
Château Laussac 'Cuvée La Fleur' 2016, Côtes de Castillon	10.50	37.00
Côtes du Rhône 2016, Domaine Saint Gayan	11.00	38.50
Cahors 'Héritage', Château du Cèdre 2016, SW France.	11.25	39.25
Corbières, Château La Bastide 2016, Languedoc	11.50	42.00
Saumur Champigny 2018, Domaine Filliatreau, Loire.	12.75	47.00
Brouilly 2017, Château de Pierreux	13.75	50.00
Château Roudier 2014, Montagne-St. Emilion, Bordeaux.	14.25	52.00
Bourgogne Pinot Noir 2017, Domaine Lebreuil	15.25	56.00
Pinot Noir d'Alsace 2017, Domaine Bruno Sorg	15.50	58.00
Maranges 2016, Domaine Bertrand Bachelet		62.00
Crozes-Hermitage 'Les Trois Chênes' 2016, Emmanuel Darnaud	17.00	63.00
Château Beaumont 2014, Cru Bourgeois Haut-Médoc	17.50	65.00
Haut Côtes de Nuits 2017, Domaine René Bouvier, Bourgogne	18.00	67.00
Gigondas 2016, Domaine Raspail Ay, Rhône	18.50	68.00
Bandol 2015, Château de Pibarnon	19.00	72.00
Châteauneuf-du-Pape 'Mourre des Perdrix' 2012, Domaine de la Charbonnière, Rhône		75.00
Saint Joseph 2016, Domaine Bernard Gripa, Rhône		80.00
Vosne Romanée 2012, Domaine du Clos Frantin, Bourgogne		88.00
La Réserve de Léoville Barton 2014, Saint-Julien, Bordeaux.		95.00
Domaine de Trévallon 2014, Bouches du Rhône		110.00
Nuits St Georges 1er Cru 'Les Pruliers' 2011, Domaine Taupenot-Merme, Bourgogne.		115.00
Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Justice', 2017, Domaine Marc Roy		125.00
Volnay 1er 'Cru Mitans' 2014, Benjamin Leroux, Bourgogne		130.00
Château Giscours 2003, 3ème Cru Margaux, Bordeaux		160.00

500ml carafes also available for blanc, rosé and rouge



FEATURE PRODUCER - BORDEAUX

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LANDE, PAUILLAC

Château Pichon Lalande is one of the most historic properties in Bordeaux. The estate was founded in 1689 and acquired the status of 'Deuxième Cru Classé' in the 1855 classification. Their eighty nine hectares of vines border the property of Château Latour and stretch south of Pauillac towards the commune of St Julien. It is particularly famous for producing an elegant, feminine style of Pauillac and the vineyards are made up of 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc and 8% Petit Verdot. The Réserve de la Comtesse is the second wine which comes from the younger vines. Château de Pez, situated 12km further north, is under the same ownership and one of the oldest properties in St Estèphe.

	BOUTEILLE
Château de Pez 2014, St Estèphe	85.00
Reserve de La Comtesse 2011, Pauillac.	115.00
Château Pichon-Longueville 2012, Comtesse de Lalande, Pauillac	240.00
Château Pichon-Longueville 2001, Comtesse de Lalande, Pauillac	295.00

All wines contain sulphites and some may contain allergens