



COLBERT

DÉJEUNER ET DÎNER

MONDAY TO THURSDAY Midday - 23.00 • FRIDAY AND SATURDAY Midday - 23.30 • SUNDAY AND BANK HOLIDAYS Midday - 22.30

CRUSTACÉS

Shellfish

Dressed Cornish Crab 17.00 ~ Crevettes Roses *with aioli les six* 16.50

Bulots 175gr 5.75 *whelks with mayonnaise*

Oysters

Carlingford Lough Rocks (No. 2's) *les six* 16.00 *la douzaine* 31.00

Prestige de Claires *les six* 18.75 *la douzaine* 36.50



BROUILLÉS ~ SCRAMBLED EGGS

Yorkshire Ham 9.25

Comté Cheese & Chives 10.25

Chopped Smoked Salmon 13.50

EGGS

Benedict 9.00 / 17.75

Florentine 10.00 / 19.75

Royale 11.00 / 21.75

OMELETTE AU CHOIX

aux Fines Herbes 9.00

Fromage 10.25 ~ Jambon 10.50

Arnold Bennett 13.00

CROQUES & SANDWICHES

Croque
Monsieur 8.75

gruyère, jambon blanc & béchamel

Croque
Madame 10.75

gruyère, jambon, béchamel & a fried egg

Baguette
au Brie Truffé et Miel 10.75

truffled brie, rocket and honey baguette

Tartine de Saumon Gravdlax 13.75

dill marinated salmon with cucumber on toasted pain de campagne

Club Pan Bagnat 14.50

chicken, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise

HORS D'OEUVRES

Gougères au Fromage 2.50

Radis au Beurre 4.50

Crème Vichyssoise 7.25

Chicken Liver Parfait 9.00

Avocado Vinaigrette 9.25

Avocado with Prawns 'Marie Rose' 14.25

Soupe de Poissons 8.75

LES SALADES

Heritage Beetroot Salad with Creamed Goats' Curd 8.75

Spinach, Roquefort and Pear Salad 9.50

Puy Lentil & Superfoods Salad 10.25

Chopped Chicken, Avocado & Bacon Salad 11.00 / 16.50

'Hot-Smoked' Salmon, Fennel & Rocket Salad 14.75

Salade Niçoise 12.50 / 19.50

Saveisson See 5.50

Feuilletés aux Anchois 5.50

Galette of Heritage Tomatoes 8.75

Escargots à la Bourguignonne 13.25

Steak Tartare

small with toast 12.25

large with salad and frites 23.25

Venison Carpaccio, Tête de Moine 14.75

PLÂTS PRINCIPAUX

POISSONS

Kedgerie 16.75

Pan Seared Haddock, petits pois à la française 20.00

Steamed Hake 'Barigoule' artichoke and clam broth 21.00

Sea Bream Fillet, salt cod and asparagus 22.00

Loch Duart Salmon, fennel puree and summer vegetables 22.50

Herb Crusted Cod, sauce béarnaise 23.75

GARNITURES

les salades 4.75

les pommes de terre 4.50

pommes frites 4.75

les légumes 4.95



VIANDES

Steak Haché, sauce au poivre 12.50

Grilled Paillard of Corn-Fed Chicken 15.75

Cassoulet de Toulouse 16.75

Magret de Canard, pommes mousseline 18.50

Escalope de Veau Viennoise 24.75

Entrecôte Steak, frites et salade 28.00

DESSERTS ET FROMAGES

FROMAGES 11.75

Cœur Basque ~ Pouligny-Saint-Pierre

Fourme d'Ambert ~ Truffled Brie

served with apple, grapes and quince jelly

ICE CREAMS & COUPES

Salted Caramel Ice Cream 6.75

Coupe Chocolat Liégeois 8.50

chocolate, vanilla and whipped cream

Coupe Lucian 8.75

almond nougat, hazelnut and pistachio

Strawberry Pavlova Coupe 8.75

strawberry, vanilla and meringue

TARTES ET DESSERTS

Beignet de Framboises
et Crème Anglaise 5.75

Tarte au Citron Meringuée 7.75

Summer Fruit
and Dark Rum Granita 8.00

Mousse aux Deux Chocolats 8.00

Crème Brûlée 8.25

Crêpes au Sucre 8.25

Tarte Tatin 8.75

FRIANDISES & PÂTISSERIES

Madeleines 3.50

Chocolate Cookies 3.75

Selection of Macaroons 5.25

Home Made Truffles 4.75

Coffee & Vanilla Éclair 6.50

Lemon & Pistachio Millefeuille 6.75

Gâteau Opéra 7.75

Vanilla & Blueberry

Cheesecake 8.00

Baba au Rhum et Fruits 8.00

Please inform your server if you have any allergies we need to be aware of ~ Vegetarian menu available on request

Cover Charge: 1.75 at Lunch and Dinner in the Dining Rooms ~ A discretionary 12½% service charge will be added to your bill ~ All gratuities are managed by the staff ~ Prices include VAT ~ No Cheques

No flash, or intrusive photography please

www.colbertchelsea.com



LES VINS

CHAMPAGNE

	VERRE 150ml	BOUTEILLE
Pommery Brut Royal NV	14.75	66.00
.	(DEMI)	33.00
.	(MAGNUM)	132.00
Ayala Rosé Majeur NV	15.75	70.00
Bollinger Special Cuvée NV	17.00	80.00
Jacquesson Cuvée No 740 Extra Brut NV		87.00
Ruinart Blanc de Blancs NV	18.25	87.00
Bollinger Rosé NV		95.00
.	(DEMI)	47.00
Charles Heidsieck Millésimé 2000		136.00
Dom Pérignon 2006		170.00
Krug Grande Cuvée		195.00
.	(DEMI)	97.00

BLANC & ROSÉ

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Les Fleurs de Montblanc 2016 Pays d'Oc	8.00	25.50
Picpoul de Pinet 2016 Domaine des Lauriers, Languedoc	8.75	29.00
Montrose Rosé 2016 Bernard et Olivier Coste, Côtes de Thongue	9.00	32.00
Château de Rouquette Sauvignon/Semillon 2016 Bordeaux	9.75	33.50
Viognier 2016 Mas La Chevalière, Languedoc	10.00	36.00
Jurançon Sec 2016 Clos Lapeyre	11.00	39.50
Sauvignon Blanc 'Attitude' 2016 Pascal Jolivet, Loire.	11.50	41.00
Vouvray Sec 'Bel Air' 2014 Domaine Vincent Raimbault.	11.50	41.00
Château Riotor Rosé 2016 Côtes de Provence	11.75	42.00
Bourgogne Chardonnay 2015 Collovrays & Terrier	12.00	43.00
Bourgogne Aligoté 2015 Domaine Ballot-Millot	12.50	46.00
Riesling d'Alsace 'Glantzberg' 2015 Domaine Roland Schmitt	12.75	47.00
Limoux Chardonnay 'Toques et Clochers' 2013		
Caves du Sieur d'Arques	13.50	49.50
Chablis 2016 Domaine Gilles et Nathalie Fèvre	13.75	51.00
Cassis 2016 Clos Sainte Magdeleine	13.75	51.00
Sancerre Rosé 2016 Domaine Pierre et Alain Dezat	14.00	52.00
Montagny 1er Cru 'Le Vieux Château' 2015		
Domaine des Moirots.	14.75	55.00
Sancerre 2016 Domaine André Dezat.	14.75	55.00
Domaines Ott Blanc de Blancs 2015		
Clos Mireille, Côtes de Provence	15.00	56.00
Pouilly Fuissé 'Vieilles Vignes de Solutré' 2015		
Domaine des Gerbeaux	16.00	58.00
Mas de Dumas Gassac Blanc 2015 Haute Vallée de Gassac		68.00
Pinot Gris 'Zellberg' 2011 Domaine André Ostertag		72.00
Saint Aubin 1er Cru 'En Remilly' 2011 Domaine Hubert Lamy.		78.00
Gewurztraminer Grand Cru 'Kessler' 2012 Domaine Dirlinger-Cadé		80.00
Puligny Montrachet 2014 Domaine Bachelet-Monnot		84.00
Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 Domaine du Vieux Télégraphe.		88.00
Chassagne Montrachet 1er Cru 'Baudines' 2012		
Domaine Jean-Marc Pillot		88.00
Meursault 1er Cru 'Poruzots' 2011 Château de Puligny Montrachet		102.00
Chablis Grand Cru 'Les Blanchots' 2012 Domaine Laroche		112.00
Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Henri Boillot		169.00

500ml carafes also available for blanc, rosé and rouge

All wines contain sulphites and some may contain allergens

ROUGE

	VERRE 175ml	BOUTEILLE
Cabernet Sauvignon 2015 Domaine Nordoc, Pays d'Oc	8.00	25.50
Moulin de Gassac Classic 2016 Hérault	8.75	29.00
Pinot Noir La Boussole 2015 Languedoc	9.00	32.00
Château Laussac 'Cuvée La Fleur' 2015 Côtes de Castillon.	9.75	33.50
Côtes du Rhône 2014 Domaine Saint Gayan	10.25	37.00
Domaine des Oullières 2014 Coteaux d'Aix-en-Provence	10.75	39.00
Saumur Champigny 2014 Domaine Le Petit Vincent	11.75	42.00
Corbières 'Cuvée Mondière' 2015 Domaine Py	12.25	44.50
Brouilly 2015 Château de Pierreux.	12.50	46.00
Château La Colombière 'Réserve' 2014 Fronton.	12.50	46.00
Château Roudier 2011 Montagne-St.Emilion	13.00	48.00
Pic Saint-Loup 'L'Arbouse' 2013 Mas Bruguière	13.50	49.50
Bourgogne Pinot Noir 2015 Domaine Lebreuil	14.00	52.00
Château du Moulin à Vent 'Couvent des Thorins' 2014	14.50	53.50
Pinot Noir d'Alsace 2015 Domaine Bruno Sorg	14.50	53.50
Cahors Malbec 2010 Château de Chambert	14.75	55.00
Maranges 2013 Domaine Bertrand Bachelet	15.00	56.00
Crozes Hermitage 'Les Trois Chênes' 2015 Emmanuel Darnaud	15.50	57.00
Château Beaumont 2012 Cru Bourgeois Haut-Médoc	16.00	58.00
Côte de Nuits 2014 Domaine René Bouvier	16.50	60.00
Gigondas 2014 Domaine Raspail Ay	17.00	64.00
Bandol 2012 Château de Pibarnon	17.50	66.00
Châteauneuf-du-Pape 'Mourre des Perdrix' 2012 La Charbonnière		69.00
Saint Joseph 2013 Domaine Bernard Gripa		75.00
Vosne Romanée 2011 Domaine du Clos Frantin.		80.00
La Réserve de Léoville Barton 2012 Saint-Julien.		82.00
Gevrey Chambertin 2013 Domaine Arlaud		88.00
Château Lagrange 2007 3ème Cru Saint-Julien		90.00
Côte Rôtie 2012 Domaine Michel & Stéphane Ogier		97.00
Domaine de Trévallon 2004 Bouches du Rhône		102.00
Nuits St Georges 1er Cru 'Les Pruliers' 2007 Domaine Taupenot-Merme		108.00
Volnay 1er Cru 'Les Chevrets' 2011 Domaine Henri Boillot		117.00
Château Giscours 2000 3ème Cru Margaux		150.00
Clos Vougeot Grand Cru 'Près Le Cellier' 2009 Domaine Méo-Camuzet		202.00
Château Lynch Bages 1995 5ème Cru Pauillac		277.00

500ml carafes also available for blanc, rosé and rouge

DESSERT

	VERRE 100ml	DEMI BOUTEILLE
Coteaux du Layon 2015 Château La Tomaze	8.75	53.00
Muscats de Beaumes de Venise 2013 Domaine Durban.	9.25	57.00
Maury Rouge 2014 Domaine Mas Amiel	10.50	62.00
Château de Malle 2005 Grand Cru Sauternes	15.00	56.00

MAS JULLIEN

A young, pioneering estate that has driven the revival of quality wine in Languedoc.

	BOUTEILLE
Les États d'Âme du Mas Jullien Blanc 2009	60.00
Mas Jullien Blanc 2012 Terrasses du Larzac	73.00
Les États d'Âme du Mas Jullien Rouge 2012	52.00
Mas Jullien Rouge 2010 Terrasses du Larzac	74.00
Mas Jullien Carlan 2011 Terrasses du Larzac	74.00

2009 BOURGOGNE

A vintage known for its rich, generous and supple wines. Consistent quality in both red and white.

	BOUTEILLE
BLANC	
Saint Romain 'Sous Le Château' 2009 Domaine Sébastien Magnien	60.00
Meursault 'Gruyaches' 2009 Domaine J-P Fichet	98.00
Puligny Montrachet 1er Cru 'Pucelles' 2009 Domaine Leflaive.	278.00
ROUGE	
Aloxe Corton 1er Cru 'Les Vercots' 2009 Domaine Follin-Arbelet	70.00
Charmes Chambertin Grand Cru 2009 Domaine Lignier	205.00

