



Cocktail dinatoire 17€

After-work du Colisée

Velouté de champignons aux éclats de truffes

Beignets de brocolis et carottes, crémeux à la coriandre

Sélection de charcuteries

Tartines de chèvres gratinées et tomates séchées

Mini Tartelette citron meringue et ses zest

Choux à la crème pralinée



Cocktail dinatoire 28€

Velouté de champignons aux éclats de truffes

Tempura de crevettes marinées à l'anis, sauce chipotle et coriandre

Mini hot dog, compote de choux au vin blanc et genièvre

Brandade de Morue crémeuse, piperade Aixoise

Bâtonnet de Marbré au chorizo, chantilly de chèvre

Colissé liégeois, crème de cassis

Mini tiramisu café au rhum

Mini Tartelette citron meringue et ses zest

Brownie Extra chocolat, noisette et noix



Menu 38€*

3 plats hors boissons

Fraicheur de Poulpe à la Napolitaine

Ou

Mozzarella di Bufala et carpaccio de tomate,
pesto Provençale

Filet de Daurade Royale rôtie petit jus de moule à la coriandre,

Polenta croustillante aux olives vertes

Ou

Quasi de Veau, beurre au basilic et coppa de Calabre

Entremet chocolat au cœur framboise

Ou

Tarte Tatin et crème glacée à la vanille

*Afin de bénéficier de ce tarif, il est impératif d'établir un choix unique pour l'ensemble des convives.



Menu 55€*

3 plats hors boissons

Tortelinis de homard, fine bisque à la coriandre

Ou

Tartines briochées de foie gras cuit au torchon, marmelade à l'échalote rose

Minute de Saint-Jacques en aïoli, duo crémeux de carotte et choux fleur

Ou

Filet de bœuf Rossini aux éclats de truffes, pommes cocottes braisées au thym

Vacherin aux fruits rouges

Ou

Tarte intense au chocolat et pistache sicilienne

*Afin de bénéficier de ce tarif, il est impératif d'établir un choix unique pour l'ensemble des convives.



Menu 30 €*

3 plats hors boissons – 3 courses menu

Tartine aux noix, chantilly de chèvre et coulis de tomate cerise

Tartine of walnuts with goat cheese whipped cream and cherry tomatoes

Ou

Velouté de champignon flambé au cognac nuage à l'huile de truffes

Mushrooms velouté flavoured with Cognac and Truffles

Suprême de Poulet fermier aux cèpes, gnocchis rôtis et Pancetta

Farmer's Chicken breast with Boletus, roasted gnocchis and Pancetta

Ou

Rigatoni aux gambas, crémeux l'anis et billes de courgettes

Rigatoni with gambas, zucchini balls and creamy anise sauce

Tiramisu café et Amaretto, tuile à l'amande

Coffee and Amaretto tiramisu, almond biscuit

Ou

***Colisée* liégeois, crème de Cassis**

Our signature dessert with chocolate mousse, biscuit and cassis cream

*Afin de bénéficier de ce tarif, il est impératif d'établir un choix unique pour l'ensemble des convives.

*In order to benefit from this deal, a single menu for all the guests need to be chosen

Colisée Bar Restaurant Lounge & Rooftop réservez en ligne sur www.lecolisée-lux.com

5, rue Chimay & 26 Place Guillaume 2, L - 1333 Luxembourg

Tél : + 352 26 202 803 – direction@lecolisee-lux.com