

## LES COLOQUINTES



Amandine et Adrien vous accueillent au restaurant Les Coloquintes. Dans un cadre agréable, venez profiter de plats raffinés dans une magnifique salle voutée ou au calme sur notre terrasse ombragée. Nous mettons en avant nos producteurs locaux à travers nos menus.

### Contact

Adrien Calamaro  
rue de l'expert  
07200 Aubenas  
0475935833  
[www.les-coloquintes.com](http://www.les-coloquintes.com)

### Informations légales

Création : 2015  
SIRET : 81129763900015  
NAF : 5610A  
CA : De 100 000€ à 250 000€  
Effectif : 3 à 5 salariés

### L'établissement

#### L'établissement est ouvert

- de 12 à 13h15 et de 19 à 21h
- Lundi, mardi (midi), jeudi, vendredi, samedi (soir) et dimanche
- Fermeture : 15 jours en novembre, 1 semaine en janvier et 1 semaine en mars

#### Nombre de couverts

- En salle : 20
- En terrasse : 25

#### Prix des menus

- Midi en semaine : 19.50€
- Soir et week-end : 29/39€

L'établissement dispose d'un sommelier ou d'un conseiller en alliance mets & vins

#### Le chef

M. Adrien Calamaro

- BTS hôtellerie restauration option B
- 18 ans d'expérience

### Activité

#### Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

#### Type d'activité

- Restaurant

#### Type de cuisine

- Restauration gastronomique ou semi gastronomique

#### Matière première

- Ardèche

#### L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

### Réservation et accessibilité

#### Les clients doivent réserver à l'avance

#### Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Tickets restaurant / chèques déjeuner

#### L'établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge (chaise haute)
- Aux animaux

#### Possibilités d'accueil

- Terrasse

## **Langues parlées**

- Anglais
- Français

## **Actualité**

Notre menu du marché met en avant les produits locaux. En hiver, nous proposons un menu autour de la truffe (Truffe du bois jolis à Viviers)