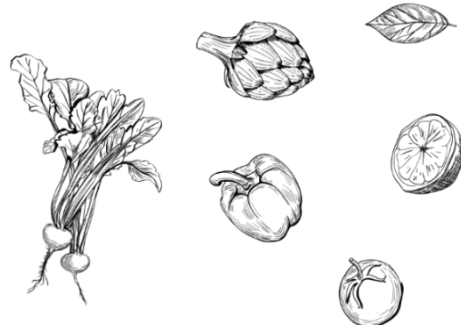




Planches

CHARCUTERIE	19,00 €
Rosette de Montagne, Cécina de Bœuf, Porchetta Mortadelle, Spianata	
FROMAGES	19,00 €
Délèce de Bourgogne truffé, Médoro de Brebis, Gorgonzola à la louche, Comté 18 mois	
MIXTE Charcuteries et fromages	20,00 €
CASSOLETTE TERRE ET MER	18,00 €
À partager ! Poulpe et escargots persillés	

Une petite faim

L'ŒUF DE POULE AUX MORILLES	14,00 €
LE BARON DE SAUMON GRAVLAX	17,50 €
Accompagné de son beurre salé et de sa salade	
«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES	S 17,00 € M 21,00 €
Crème de cèpes et truffes, mesclun	
CÉVICHE DE POULPE	S 14,00 € M 19,00 €
Aux épices Thaï	
SALADE NORMANDE	S 13,00 € M 18,00 €
Petit crémeux normand, allumettes de jambon truffé, tomates cerises	
VELOUTÉ DU CHEF MAISON	15,00 €

Poke Bowl fraîcheur

MÉDITERRANÉEN	19,00 €
Riz basmati, épeautre, légumes croquants, poulpes confits aux piments d'Espelette	
D'IGNAZIO	19,00 €
Riz basmati, épeautre, légumes croquants, billes de mozzarella, saucisse au fenouil	
NEW VEGGIE	18,50 €
Riz basmati, épeautre, légumes croquants, falafel libanais, citron confit	

Menu des p'tits kops 14,00 €

Sirop à l'eau au choix

Steak haché **Charolais** ou Crispy Poulet
ORIGINE FRANCE

Potatoes maison ou Linguine

Glace deux boules en cornet

Une grande faim

DUCK BURGER	21,00 €
Origine France  Bun, steak de canard confit, fromage de brebis, oignons frits, potatoes MAISON, salade gourmande, sauce tartare MAISON	
KOPSTER BURGER CHAROLAIS	19,00 €
Origine France  Bun, steak haché Charolais, double cheddar rouge, romaine, bacon, oignons frits, sauce Kopster, potatoes MAISON et salade gourmande	
ASIAN TARTARE	19,00 € + 2,00 €
Version CÉSAR  Origine France Sauce Asian, cébêtes, huile de cacahuète, oignons frits	
L'ENTRECÔTE - 250g	27,00 €
Origine UE (tradition bouchère) Sauce « Tigre qui pleure », potatoes MAISON et salade gourmande	
DORADE ROYALE RÔTIE AU PESTO	24,00 €
Risotto de Frégola	
MAFALDINE AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS	21,00 €
Crème de langoustines	
BRÉCHETS DE POULET COMME EN DOMBES	19,00 €
Potatoes MAISON	

Finir en douceur

ROYAL CHOCOLAT	8,50 €
CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA	8,50 €
«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®	9,00 €
Glace au vieux rhum et chantilly	
TARTELETTE AUX POMMES FAÇON TATIN	9,00 €
Accompagné de ses quenelles de cheesecake	
KANNOLI DE SICILE	9,00 €
Ricotta pistachée	
FAISSELLE	5,00 €
Nature, miel ou coulis de fruits rouges	
ASSIETE DE 3 FROMAGES	7,50 €
Comté AOP, Camembert de Buffala, Gorgonzola à la louche	
KAFÉ GOURMAND	9,00 €
4 gourmandises et une boisson chaude	

Supplément room service : + 6,00 €

Prix nets, taxes et service compris.



RESTO



Côté boissons

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Affligem 6,7°	5,50 €	9,00 €
Bière du mois 6,2°	5,90 €	9,50 €
Heineken 5°	4,50 €	8,00 €
Monaco 1,2°	5,00 €	9,00 €
Bière Picon 18°	6,00 €	9,50 €
Supplément sirop		0,50 €

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Blanche Edelweiss 5°	6,50 €
Desperados 5,9°	6,50 €
Hapkin 8,5°	6,50 €

SOFTS

Coca Cola Classique / Zéro 33cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Schweppes Tonic, Agrumes 25cl	4,00 €
Red Bull 25cl	5,50 €
Orangina / Fuzetea Pêche / Limonade 25cl	4,00 €
Diabolo Limonade et sirop 2cl	4,50 €

JUS DE FRUITS - ZUEGG 20cl

Nectar abricot / orange / ananas / pêche	4,00 €
Jus fraise / pomme / poire / tomate / ACE	4,00 €

EAUX

Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 50cl	4,50 €
Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 1L	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Bio Lavorel Collection

Expresso / Allongé / Ristretto	2,20 €
Décaféiné / Expresso Noisette	2,40 €
Double expresso	4,40 €
Latté / Capuccino / Chocolat Chaud	4,80 €
Thé / Infusion	4,00 €

ET UN PETIT VERRE DE VIN 12cl

Rosé

Air de rosé Château des Ravatys	7,00 €
---------------------------------	--------

Blanc

IGP Pays d'OC Viognier « Les Albrières »	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	8,00 €
AOC Chardonnay Château des Ravatys	8,00 €
AOC Sancerre « Anthony Girard »	10,00 €

Rouge

AOC Brouilly «Marquisats » Château des Ravatys	8,00 €
AOP Côte du Rhône	8,00 €
AOP Saint-Joseph « Deschants » Chapoutier	10,00 €

Pourquoi pas la bouteille entière ?

ROUGES

AOP Côtes du Rhône	2020/2021	30,00 €
AOP Rasteau «Les Gadilles» Chapoutier	2021	35,00 €
AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» Chapoutier	2020	46,00 €
AOC Saint-Joseph «Le grand pompée» Domaine Jaboulet	2020	48,00 €
AOP Saint-Joseph «Deschants» Chapoutier	2021	48,00 €
AOC CORNAS «Les grandes Terrasses» Paul Jaboulet Aîné	2018	95,00 €
AOC Chassagne-Montrachet «Bouchard Père & Fils»	2018	89,00 €
AOC Brouilly «Les Marquisats» Château des Ravatys	2020	36,00 €
AOC CHINON «Clos des Marronniers» Domaine du Roncée	2018	42,00 €
AOC CHINON «Château La Grille»	2018	56,00 €
AOC St Nicolas de Bourgueil «Agnès Sorel» Domaine Lorieux	2018	58,00 €
AOC Savigny-lès-Beaune Château de Meursault	2018/2019	79,00 €
AOC Pommard «Les Petits Noizons» Château de Meursault	2020	95,00 €
AOP PIE VI «Châteauneuf-du pape» Chapoutier	2017	99,00 €

BLANCS

IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	2020	28,00 €
IGP Roussanne « Domaine de la Fadèze	2019	39,00 €
IGP Pays d'OC Viognier «Infini» Ad Vinam Aeternam	2021	32,00 €
AOC Chardonnay Château des Ravatys	2020	30,00 €
AOC Petit Chablis «William Fevre»	2019	39,00 €
AOC Riesling Edmond Rentz	2017	42,00 €
AOC Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	2021	49,00 €
AOC Sancerre «Clé du Récit» Anthony Girard	2021	59,00 €
AOP Pouilly-Fuissé Domaine Trenel	2019	49,00 €

ROSÉS

AOC Air de rosé Château des Ravatys	2021	35,00 €
AOP Côtes de Provence «M» de Minuty	2021	43,00 €

CHAMPAGNES ET BULLES

DOC Prosecco Volparessa	39,00 €
AOP Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs Ravatys	39,00 €
Champagne Henriot Brut Souverain	90,00 €
Champagne Laurent Perrier Brut «La Cuvée»	90,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	120,00 €
Champagne Henriot Rosé	130,00 €



IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris.