



RESTO

Formules du Jour

Entrée du jour / Plat du jour

ou

Plat du jour / Dessert du jour **24€**

Entrée du jour / Plat du jour /
Dessert du jour **29€**

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14H

Petite Faim

GASPACHO VERDE

Concombre, tomate green zébra, poivron vert, pousses de petit pois, condiment ail noir

12€

L'OEUF

Cuit mollet frit, sauce vin blanc crémée, lard fumé, champignons bruns

13€

CEVICHE

Lieu jaune, sauce gingembre-coriandre-citron vert

14€

PATE EN CROUTE

Pâté en croute de volaille basse température, chutney à la figue

14€

ASPERGE

Sauce hollandaise, segments d'agrumes, tuiles de pain

11€

ENTREE DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

12€

Grande Faim

BOEUF

Mi-cuit de bœuf, syphon de pommes de terre, sauce soja, sésame, coriandre, fèves

24€

ORZO

Pâtes orzo cuites comme un risotto, champignons bruns, pois gourmands, bouillon de légumes, parmesan, huile de noix

24€

BAR

Filet de bar à la plancha, fricassée de légumes verts au beurre d'algues, sauce vierge

27€

CANARD

Demi-magret grillé, pommes de terre sarladaises, jus de volaille aux canneberges

26€

POULPE

Tentacules de poulpe mijotées et grillées, polenta, sauce chimichurri

25€

PLAT DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

21€

Snacks

KOP CÉSAR

Salade romaine, volaille basse température, croustons de pain, parmesan & sauce anchois

18€

RAINBOW KLUB

Pain de mie à la tomate, carotte et hibiscus, dinde, moutarde à l'ancienne, crudités, cheddar

16€

TARTARE DE BOEUF

Viande Normande taillée au couteau, assaisonnée ou non !

19€

BURGER CHAROLAIS

Bœuf de Normandie, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

22€

KOP FISH

Lieu jaune, frites maison et sauce tartare

17€

Garniture

Frites maison |
Salade verte | Légumes de saison

8€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou Volaille panée
Frites ou Légumes

Glace deux boules (fraise, vanille & chocolat)
ou Salade de fruits

Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)

14,50€

TARTELETTE AU FRUIT ROUGE

Servie avec son sorbet citron basilic

14€

Douceurs

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Fruits frais préparés avec amour

12€

BRIOCHE PERDUE

Glace vanille, caramel beurre salé et cacahuètes

11€

TARTELETTE RIZ AU LAIT

Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes caramélisées

12€

FONDANT

Fondant au chocolat, sorbet framboise

12€

CAFÉ GOURMAND

Mignardises du moment | Boisson chaude

12€

FROMAGE

Tomme fleurie, mesclun et fruits secs

13€

DESSERT DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

11€

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil.
Nous cuisinons avec des produits locaux et de saison pour une expérience respectueuse de l'environnement.
Nos viandes et poissons proviennent de France et d'Union Européenne.

Alcools forts

WHISKY 4CL

Johnie Walker Black Label 12 ans 40°	10€	Weller 12 ans Bourbon 45°	13€
Jack Daniel's 40°	10€	Four Roses Bourbon 40°	12€
Nikka Coffey Single Grain 45°	16€	Bulleit 10 ans Bourbon 45°	14€
Lagavulin 16 ans Single Malt 43°	19€	La Piautre Single Malt Tourbé 46°	19€
Aberlour 10 ans Single Malt 40°	13€	Tokinoka Black Blended 50°	19€
Whistlepig Rye 10 ans 50°	14€	Domaine des hautes glaces 44°	14€

GIN 4CL

Citadelle 40°	13€	Anaë Bio 43°	16€
Tanqueray Ten 40°	15€	Mare 42°	16€
Hendrick's 41,4°	14€	Bulldog London Dry 40°	13€
Bombay Sapphire 40°	12€	Monkey 47 47°	16€

RHUM 4CL

Don Papa Baroko 40°	12€	Diplomatico 40°	11€
Sailor Jerry 40°	11€	Zacapa 23 ans 40°	15€
Rhum Havana 3 ans 40°	9€	Eminente de Cuba Reserva 7ans 41,3°	15€
Rhum Havana 7 ans 40°	11€	Rhum JM VSOP Martinique 43°	16€

VODKA 4CL

Ketel One 40°	13€
Grey Goose 40°	12€
Absolut blue 40°	9€
Belvedere 37,5°	12€
L'orbe Vodka x Caviar 40°	18€

TEQUILA 4CL

Patron Reposado 40°	15€
Patron Anejo 40°	16€
Patrón Silver 40°	13€
Kah Tequila Blanco 40°	12€
El Jimador blanco 38°	11€
El Jimador reposado 38°	13€

Digestifs & Liqueur 4 cl

Clés Des Ducs VSOP Armagnac 40°	9€	Amaretto Disaronno 28°	7€
Brandy - Distillerie de Paris 43°	22€	Cognac Hennessy VS 40°	14€
30 & 40 Calvados Extra Old 42°	12€	Cognac Hennessy XO 40°	24€
Génépi Des Pères Chartreux 40°	9€	Get 27 21° ou Get 31 24°	8€
Limoncello 30°	8€	Eaux de vie Framboise, mirabelle, poire,	10€
Licor 43	7€	prunelle 40°	
Baileys 17°	7€	Liqueur de litchi Soho	8€
Chartreuse Verte et Jaune 55°	9€	Jagermeister	10€
Liqueur de Saint Germain 20°	9€	Grand Marnier ou Cointreau 40°	9€
Liqueur de bergamote Italicus 20°	9€	Malibu coco	8€

Soft Drinks & Eau

Coca Cola Original 33cl	5€	Limonade	5€
Coca Cola Zéro 33cl	5€	Diabolo	5,5€
Perrier 33cl	5€	Schweppes Tonic, Agrumes	5€
Orangina 25cl	5€	Red Bull 25cl	6€
Fuze tea Pêche 25cl	5€	Jus de fruits 25cl	5€
Evian ou Badoit 50cl	4€	Abricot, tomate, pomme,	
Evian 75cl ou Badoit 1L	6€	ananas, orange, pamplemousse	



Un verre de vin ou une bouteille ?

CHAMPAGNES ET BULLES

	Millési -me	12cl	75cl	150cl
Prosecco Reguta- Agrumes		8€	39€	
Crémant de Bourgogne Châteaux des Ravatys Blanc de Blancs - Zestes & rond		10€	45€	
Maison Deutz, Brut Classic - Fruits à chair blanche			89€	
Maison Deutz, Rosé - Florale			97€	
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial - Vif et élégant		19€	95€	188€
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé - Fruits rouges & délicat		22€	105€	
Maison Dom Pérignon, Cuvée Vintage - Fruits mûrs et raffinée	2013		380€	
Maison Mercier, Brut - Agrumes et rafraichissant		14€	80€	

BLANCS

SUD EST

Domaine St-Victorin, AOP Côte de Provence, BIO - Agrumes & fraîcheur 	2022		32€	
Sainte-Marguerite, Fantastique cru classé AOP Côte de Provence, BIO Fruits jaunes et zestes d'agrumes 	2022		63€	

BOURGOGNE

Domaine Dauvissat, Chablis St-Pierre - Minérale & subtile	2022		44€	
Domaine Dauvissat, Chablis 1er cru Vaillons - Pierre mouillée & Élégant	2018		58€	

VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Ogereau, Anjou «En Chenin », BIO - Pommes & vivifiant	2022	9€	42€	
Domaine Denizot, Sancerre - Herbacé & vif	2021		55€	106€
Domaine Michel Redde, Pouilly-Fumé, La Moynerie - Minérale & raffinée	2021		58€	112€

VALLEE DU RHÔNE

Maison Delas Frères, Côte du Rhône, Saint-Esprit - Fruits blancs & fraîcheur	2022		29€	
Maison Delas Frères, Crozes Hermitage, Les Launes - Agrumes & élégant	2022		49€	
Maison Delas Frères, Condrieu, La Galopine - Pêche mûres & Délicat	2019		93€	

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Chassagne-Montrachet - Agrumes & rondeur 	2020		124€	
Château des Ravatys Chardonnay	2023	10€	47€	
Château des Ravatys Chardonnay cuvée Réserve BIO	2022		61€	

ALSACE

Domaine Rentz, Riesling, AOC Alsace, HVE - Fruitée & vif 	2022		47€	
---	------	--	-----	--

SUD-OUEST

Domaine de Miselle, IGP Côte de Gascogne - Moelleux & vivifiant	2021	7€	39€	
---	------	----	-----	--

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mas d'Espagnet, Freesia, IGP Cévennes, Biodynamie - Florale & Authentique	2022		39€	
---	------	--	-----	--

ROSÉS

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Air de Rosé - Florale & subtile	2021	7€	39€	
--	------	----	-----	--

SUD EST

Château d'Esclans, Whispering Angel - Agrumes & léger	2022	10€	49€	98€
Château Minuty, Cuvée Prestige - Fruits à chair blanche & rafraichissant	2022	10€	54€	



Un verre de vin ou une bouteille ?

ROUGES

Millésime 12cl 75cl 150cl

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières, AOP Côte du Roussillon **2022** 43€ 84€
Arômes de fruits rouges et moyennement corsé

Mas D'Españet, Freesia, IGP Cévennes, **BIODYNAMIE**  **2022** 7€ 39€
Arômes d'épices florales et plutôt léger

La tête dans les étoiles, AOP Languedoc **2021** 43€
Florale et épicés

VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Olga Raffault, Chinon, Les Picasses, **BIO**  **2017** 47€
Arômes de fruits noirs avec une puissance équilibrée

Château de Villeneuve, «Vieilles Vignes », Saumur **2020** 53€
Champigny
Arômes de fruits rouges avec une élégante intensité

BOURGOGNE

Domaine Aegerter, Rente de Giron pinot noir, **BIO**  **2022** 10€ 59€
Arômes de fruits rouges avec une puissance équilibrée

Domaine Aegerter, Chorey les Beaunes **BIO**  **2022** 66€
Arômes de fruits noirs et une belle délicatesse

VALLEE DU RHÔNE

Domaine Alary, AOC Cairanne, **BIO**  **2021** 35€
Arômes de fruits rouges mûrs avec une belle intensité

Maison Delas Frères, Côtes du Rhône, Saint Esprit **2021** 7€ 29€
Arômes d'épices et baie noires avec une jolie puissance

SUD EST

Domaine St-Victorin, Cuivre, AOP Côte de Provence, **BIO**  **2022** 56€
Arômes d'épices et de fruits rouges avec une belle intensité

SAVOIE

Domaine Chevallier Bernard, Cuvée Matè Jongieux, AOP **2018** 64€
Savoie
Léger et vif

BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Cuvée Mathilde **2020** 9€ 35€
Arômes d'épices avec un joli équilibre

Château des Ravatys, Cuvée Marquisat **2022** 49€
Arômes boisés et légèrement corsée

Château des Ravatys, Cuvée Réserve **2020** 62€
Arômes de réglisse avec une puissance équilibrée