

## Planches

<b>CHARCUTERIE</b>	19,00 €
Porchetta, Mortadelle, Spianata, Bresaola	
<b>FROMAGE</b>	19,00 €
Ossau-Iraty, Picodon, Gorgonzola à la louche, Abondance	
<b>MIXTE</b> Charcuterie et fromage	20,00 €
<b>TAPENADE PARTY</b>	18,00 €
Tapenade, anchoïade, houmous, olive noire et focaccia	

## Une petite faim

<b>LA « PESKA » BURRATA</b>	M 17,00 €
Pêche rôtie, burrata, tomates confites, courgettes, mesclun, croûtons	
<b>« LE SPÉCIAL » GRATIN DE RAVIOLES</b>	S 16,00 € M 21,00 €
Ravioles <i>IGP</i> , crème de cèpes et truffes, mesclun	
<b>SALADE CÉSAR</b>	S 14,00 € M 19,00 €
Salade romaine, poulet pané <i>MAISON</i> , copeaux de parmesan, tomates confites, sauce César	
<b>DUO DEL'MARE</b>	S 16,00 € M 21,00 €
Tartare de saumon et dorade, crémeux d'avocat, mesclun	
<b>SALADE DES PRÉS</b>	S 14,00 € M 19,00 €
Mélange de salade, dés d'Abondance, tranches de terrine de campagne, tomates cerises, croûtons	
<b>GASPACHO DU CHEF</b>	M 14,00 €
Nid d'oignon frit, focaccia	

## Poke Bowl fraîcheur

<b>L'AVOKAT</b>	19,50 €
Épeautre, fregola, riz vénéré, légumes croquants, avocat, œuf poché	
<b>KAPTAIN HADDOCK</b>	19,50 €
Épeautre, fregola, riz vénéré, légumes croquants, lieu noir fumé, ravioles, citron, gingembre	
<b>LE CHICKEN</b>	19,50 €
Épeautre, fregola, riz vénéré, légumes croquants, poulet croustillant <i>MAISON</i>	

## Menu des p'tits Kops 14,00 €

Sirop à l'eau au choix	
-	
Steak haché <i>Charolais</i> - ORIGINE FRANCE	
ou	
Crispy Poulet - ORIGINE Belgique	
-	
Potatoes <i>MAISON</i> ou Pâtes	
-	
Glace deux boules	

Room service : + 6,00 €

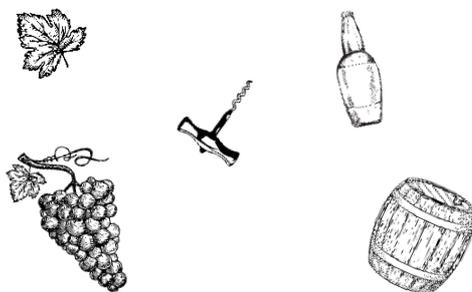
Prix nets, taxes et service compris.

## Une grande faim

<b>KOPSTER BURGER</b>	20,00 €
<i>Origine France</i>	
Bun, steak haché (150g), double cheddar rouge, romaine, bacon, oignons frits, sauce Kopster, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
<b>VEGGIE BURGER</b>	19,00 €
Bun, pomme de terre, carotte, pois chiche, aubergine, poivrons, oignons rouges, cheddar rouge, sauce Kopster, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
<b>FRENCH TARTARE - 180g</b>	19,50 €
<i>Origine UE</i>	
Tartare de bœuf au couteau, dés d'Emmental, oignons rouges confits, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
<i>Version CÉSAR + 2,00€</i>	
<b>PIÈCE DE BŒUF - 250g</b>	27,00 €
<i>Origine UE</i>	
Sauce Gorgonzola, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
<b>MI-CUIT DE SAUMON</b>	24,00 €
Pavé de saumon, fregola safranée, poêlée de légumes, crème citronnée	
<b>PASTA ROSSO</b>	19,00 €
Pâtes, sauce au chorizo <i>MAISON</i> , parmesan	
<b>LA DORADE</b>	25,00 €
Filet de dorade, pommes vapeur, duo de pois gourmands et poivrons, sauce vierge	
<b>BALLOTINE DE VOLAILLE</b>	22,00 €
<i>Origine UE</i>	
Volaille farcie aux champignons, purée de potimarron, poêlée de courgettes colorées	

## Finir en douceur

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> - Crème caramel	8,50 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - Vanille	9,00 €
<b>« LA FAMEUSE » BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®</b>	9,00 €
Glace banoffee et chantilly	
<b>TARTELETTE AUX PRUNES</b>	9,00 €
Crème vanille, purée et pétales de prunes	
<b>DÔME CHOCOLAT BLANC ET FIGUE</b>	9,00 €
Coulis de figues	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	8,50 €
Fruits découpés et tuile d'amande	
<b>FAISSELLE</b>	5,00 €
Nature, miel ou coulis de fruits rouges	
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b>	7,50 €
Abondance, Ossau-Iraty, Gorgonzola à la louche	
<b>KAFÉ GOURMAND</b>	9,00 €
4 gourmandises et une boisson chaude	



# RESTO



## Côté boissons

### BIÈRES PRESSION 25cl 50cl

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

### BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Desperados 5,9°	6,50 €
Bière du moment	6,50 €

### SOFTS

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

### NECTAR ET JUS DE FRUITS

ZUEGG 20cl	
fraise / pomme / tomate / ACE / abricot / orange / citron -gingembre / ananas / pêche	4,00 €

### EAUX MINÉRALES

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

### BOISSONS CHAUDES

<i>Café Bio Lavorel Collection</i>	
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

<i>Rosé</i>	
AOC Air de rosé <i>Château des Ravatys</i>	7,00 €

#### Blanc

IGP Pays d'Oc Viognier « <i>Albrières</i> »	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Le XVIII</i> »	8,00 €
AOC Chardonnay <i>Château des Ravatys</i>	8,00 €
AOC Sancerre <i>Domaine La clef du récit</i>	9,00 €

#### Rouge

AOC Brouilly « <i>Le Marquisat</i> » <i>Château des Ravatys</i>	8,00 €
AOP Côtes du Rhône <i>Domaine Les Magérans</i>	8,00 €
AOP Saint-Joseph « <i>Deschants</i> » <i>Chapoutier</i>	10,00 €

## Pourquoi pas la bouteille entière ?

### ROUGES

AOP Côtes du Rhône <i>Domaine Les Magérans</i>	2021	30,00 €
AOP Rasteau « <i>Les Gadilles</i> » <i>Chapoutier</i>	2021	35,00 €
AOP Vacqueras « <i>Avarum</i> » <i>Chapoutier</i>	2021/2022	49,00 €
AOP Crozes-Hermitage « <i>Les Meysonniers</i> » <i>Chapoutier</i>	2021	46,00 €
AOC Crozes-Hermitage « <i>Les Jalets</i> » <i>Chapoutier</i>	2021	46,00 €
AOC Saint-Joseph « <i>Le grand pompée</i> » <i>Domaine Jaboulet</i>	2021	49,00 €
AOP Saint -Joseph « <i>Deschants</i> » <i>Chapoutier</i>	2021	49,00 €
AOC Gigondas « <i>Pierre-Aiguille</i> » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	2019/2020	48,00 €
AOC CORNAS « <i>Les grandes Terrasses</i> » <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	2018	95,00 €
AOC Chassagne-Montrachet <i>Bouchard Père &amp; Fils</i>	2018	89,00 €
AOC Brouilly « <i>Les Marquisats</i> » <i>Château des Ravatys</i>	2021/2022	36,00 €
AOC CHINON « <i>Clos des Marronniers</i> » <i>Domaine du Roncée</i>	2018/2020	42,00 €
AOP CHINON « <i>Château La Grille</i> » <i>Château de Meursault</i>	2018/2020	56,00 €
AOC Savigny-lès-Beaune <i>Château de Meursault</i>	2019	79,00 €
AOC Pommard « <i>Les Petits Noizons</i> » <i>Château de Meursault</i>	2019	95,00 €
AOP PIE VI « <i>Châteauneuf-du pape</i> » <i>Chapoutier</i>	2017/2019	99,00 €

### BLANCS

IGP Côtes de Gascogne « <i>Le XVIII</i> »	2020/2021	29,00 €
IGP Viognier « <i>Albrières</i> » - Pays d'OC	2022	35,00 €
AOC Chardonnay <i>Château des Ravatys</i>	2021/2022	30,00 €
AOC Saint-Péray « <i>Les Sauvagères</i> » <i>Jaboulet</i>	2021	44,00 €
AOP Saint-Véran <i>Domaine Trenel</i>	2022	48,00 €
AOC Sancerre « <i>Clé du Récit</i> » <i>Anthony Girard</i>	2021	59,00 €

### ROSÉS

AOC Air de rosé <i>Château des Ravatys</i>	2021/2022	35,00 €
AOC <i>Maison Sainte-Marguerite</i> « <i>Symphonie</i> »	2022	46,00 €
AOP <i>Château Sainte-Marguerite</i> « <i>Fantastique</i> »	2022	65,00 €

### CHAMPAGNES ET BULLES

DOC Prosecco Volparessa	39,00 €
AOP Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs <i>Château des Ravatys</i>	39,00 €
Champagne <i>Irroy</i> Extra brut	90,00 €
Champagne <i>Henriot</i> Rosé	130,00 €
Champagne <i>Perrier Jouet</i> Blanc de Blancs	140,00 €

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



IGP : Indication Géographique Protégée  
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée  
AOP : Appellation d'Origine Protégée