



Formules Midi

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14H

Menu du jour, il varie selon l'humeur de notre Chef pour vous surprendre quotidiennement.
Voir ardoise du jour.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€
Entrée / Plat / Dessert 29€

Sur le ponce

KOP CÉSAR Poulet Romaine Sauce César	18€
KLUB SANDWICH Saumon fumé Concombre Avocat	16€
BURGER CHAROLAIS Bœuf Cheddar Ketchup de saison	26€
KOP FISH Pêche du jour Frites Sauce tartare	17€
PLANCHE MIXTE	22€

Petite faim

SAUMON Passion Avocat Sponge cake	14€
ŒUF Haddock Pomme de terre Champignons	13€
BETTERAVE Raviole Pickles Chèvre	12€
FOIE GRAS POELÉ Chutney Gingembre Ponzu	19€
SUGGESTION DU CHEF Du lundi au vendredi de 12h à 14h	12€

Grande faim

CABILLAUD Petit pois Chorizo Agrumes	26€
SAINT-JACQUES Topinambour Salsifis Noisettes	32€
VOLAILLE Asperges Morilles Porto	28€
AGNEAU Semoule Mini Légumes Harissa	29€
SUGGESTION DU CHEF Du lundi au vendredi de 12h à 14h	22€

Garnitures

Frites maison au parmesan | Légumes de saison | Salade verte

8€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou Volaille
Frites ou Légumes
-
Glace deux boules ou Salade de fruits
-
Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)

14,50€

Douceurs

CHOU ANDY, DIS MOI... Mangue Passion Basilic	9€
TOUT CHOCO Tonca Crème glacée Tuile	13€
LE CITRON Crèmeux Citron Biscuit Meringue	11€
CAFÉ GOURMAND Mignardises du Moment Boisson chaude	14€
SUGGESTION DU CHEF Du lundi au vendredi de 12h à 14h	12€

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.
Nos viandes et poissons proviennent de France et d'Union Européenne.



Côté boissons

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Gallia Western West Coast IPA	5,50€	10€
Gallia Weiss et versa	5,50€	10€
Heineken 5°	5€	10€
Supplément sirop		0,50€

BIÈRES BOUTEILLE	33cl
Petite Couronne Pale Ale Bio	8€
Petite Couronne Géniale IPA	9€
Petite Couronne Snow White	8€
Petite Couronne Grande Arche	8€

ET UN PETIT VERRE DE VIN 12cl

Rosé	
Air de Rosé <i>Château des Ravatys</i>	7€
Whispering Angel <i>Château d'Esclans</i>	10€

Blanc	
AOC Beaujolais <i>Château des Ravatys</i>	7€
Anjou Blanc «En Chenin» Bio <i>Domaine Orgereau</i>	10€

Rouge	
AOC Cairanne, BIO <i>Domaine Alary</i>	7€
Cuvée Auguste <i>Château des Ravatys</i>	9€

APÉRITIFS

Kopster Kir 17° (Mûre, Cassis, Pêche) 12cl	9€
Kopster Royal 17° (Mûre, Cassis, Pêche) 12cl	13€
Chandon Garden Spritz 12cl	12€
Martini Bianco, Martini Rosso 6cl	8€
Campari 6cl	8€
Porto Tawny, Porto White 6cl	7€
Lillet Blanc, Lillet Rosé 6cl	7€
Ricard 5cl	6€
Americano 8cl	11€
Kopster-ito Havana, menthe, citron vert 25cl	12€
Kopster Mule Vodka, ginger-beer, citron vert 33cl	12€

SOFTS

Coca Cola Classique / Zéro 33cl	5€
Perrier 33cl	5€
Schweppes Tonic, Agrumes 25cl	5€
Schweppes Ginger Ale, Ginger Beer 20cl	6€
Red Bull 25cl	6€
Orangina / Fuzetea Pêche / Limonade 25cl	5€
Diabolo	5,50€

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Café Bio Lavorel Collection	
Expresso	2,50€
Noisette	3€
Allongé	4€
Double expresso	5€
Latté / Capuccino / Chocolat Chaud	5,50€
Thé / Infusion	6€

Pourquoi pas la bouteille entière ?

CHAMPAGNES ET BULLES	12cl	75cl
Château des Ravatys Crémant de Bourgogne	8€	39€
Maison Deutz, Brut Classic		86€
Maison Deutz, Rosé		94€
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial	19€	92€
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	22€	98€
Maison Dom Pérignon, Cuvée Vintage, 2013		380€

ROUGE	75cl
<i>Domaine du Clos des Fées</i> , Les Sorcières, AOP Côte du Roussillon	2021 43€

<i>Domaine Alary</i> , AOC Cairanne, BIO	2019 35€
<i>Domaine du Looou</i> , AOP Côteaux Varois, BIO	2019 31€
<i>Château la Négly</i> , AOP la Clape, La Côte	2018 33€
<i>Domaine Olga Raffault</i> , Chinon, Les Picasses, BIO	2017 47€
<i>Château de Villeneuve</i> , «Vieilles Vignes», Saumur Champigny	2020 53€
<i>Domaine Aegerter</i> , Hautes Côtes De Nuits, Petites Corvées	2021 54€

<i>Domaine Aegerter</i> , Marsannay, BIO	2020 64€
<i>Maison Delas Frères</i> , Côtes du Rhône, Saint Esprit	2021 29€
<i>Château des Ravatys</i> , Cuvée Mathilde	2020 35€
<i>Château des Ravatys</i> , Cuvée Auguste	2020 49€
<i>Château des Ravatys</i> , Cuvée Réserve	2018 62€

BLANCS	75cl
<i>Domaine St-Victorin</i> , AOP Côte de Provence, BIO	2022 32€
<i>Domaine Dauvissat</i> , Chablis St-Pierre	2021 44€
<i>Domaine Dauvissat</i> , Chablis 1 ^{er} cru Vaillons	2018 58€
<i>Domaine Orgereau</i> , Anjou «En Chenin», BIO	2021 42€
<i>Domaine Denizot</i> , Sancerre	2021 55€
<i>Domaine Clément</i> , Menetou-Salon, Dame de Châtenoy	2021 48€
<i>Domaine Michel Redde</i> , Pouilly-Fumé, La Moynerie	2021 58€
<i>Maison Delas Frères</i> , Côte du Rhône, Saint-Esprit	2021 29€
<i>Maison Delas Frères</i> , Crozes Hermitage, Les Launes	2021 49€
<i>Maison Delas Frères</i> , Condrieu, La Galopine	2019 93€
<i>Château des Ravatys</i> , AOC Beaujolais	2021 35€
<i>Château des Ravatys</i> , Chassagne-Montrachet	2020 124€

ROSÉS	75cl
<i>Château des Ravatys</i> , Air De Rosé	2021 37€
<i>Château d'Esclans</i> , Whispering Angel	2021 43€



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