

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

SOUPE À L'OIGNON La tradition et rien d'autre	8€
L'OEUF Cuit cocotte, topinambour rôtie, bacon croustillant, jus corsé au vin rouge	11€
VOL AU VENT Fricassée de champignons et syphon Comté	10€
PÂTÉ CROUTE Pâté en croute de canard parfumé au thym et confiture	11€
POULPE Carpaccio de tentacules de poulpe mijotées, bisque au calvados, pickles de légumes	12€
ENTRÉE DU JOUR En fonction de l'humeur du chef ...	10€

Grande Faim

BŒUF BOURGUIGNON Paleron de bœuf mijoté au vin rouge, oignon, carotte, champignons de Paris	22€
EPEAUTRE Risotto d'épeautre et de courge butternut, crème de poireaux & féta	17€
CABILLAUD Pavé de cabillaud à la plancha, coco de Paimpol et champignons, sauce matelote	18€
VEAU Noix de veau en croute de noisette, purée de panais, mille-feuille d'automne, jus de viande	20€
BLANQUETTE D'ESPADON Pavé d'espardon, céleri branche, champignon, carotte et riz aux herbes	19€
PLAT DU JOUR En fonction de l'humeur du chef ...	18€

Snacks

KOP CÉSAR Salade romaine, volaille basse température, croustons de pain, parmesan & sauce anchois	18€
RAINBOW KLUB Pain de mie toasté, poulet, moutarde à l'ancienne, crudités, cheddar	16€
TARTARE DE BOEUF Viande Normande taillée au couteau sauce chimichurri	19€
BURGER CHAROLAIS Bœuf de Normandie, cheddar fondu, frites maison & sauce Cocktail	22€
KOP FISH Lieu jaune, frites maison et sauce tartare	17€
CHICKEN BURGER Filet de poulet pané, cheddar et sauce cocktail & frites maison	20€

Garniture

Frites maison |
Salade verte | Légumes de saison

5€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou volaille panée
Frites ou Légumes

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

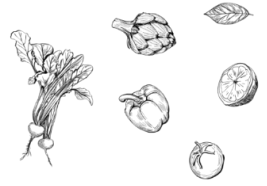
-
Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)

14,50€

Douceurs

MILLE-FEUILLE D'AUTOMNE Crème douce de leche, purée de marrons, marrons glacés	12€	CHOCOLAT Moelleux au chocolat, crème anglaise aux amandes	12€
PARIS BREST Chou fourré de crème pralinée, noisettes caramélisées, crème glacée noisette	12€	TARTE LITCHI Pâte sablée, litchi, crème brûlée	12€
FROMAGE Fromage de chèvre frais en kadaïf, chutney de dattes	12€	CAFÉ GOURMAND Mignardises du moment Boisson chaude	12€
		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.



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 Fajin

SOUPE A L'OIGNON French classic	8€
L'OEUF Cocked cocotte, Jérusalem artichokes, crunchy bacon, red wine sauce	11€
VOL AU VENT Pan fried mushrooms and Comté « syphon »	10€
PÂTÉ CROUTE Cruised pâté with duck and thyme	11€
POULPE Octopus carpaccio, bisque sauce with calvados, veggies pickles	12€
ENTRÉE DU JOUR Chef's mood...	10€

Grande Fajin

BŒUF BOURGUIGNON Braised beef cooked with red wine, onions, carrots, mushrooms	22€
EPEAUTRE Spelled and butternut squash risotto, leeks cream feta cheese	17€
CABILLAUD Pan fried cod, with Paimpol beans, mushrooms & matelote sauce	18€
VEAU Cruised hazelnuts veal, mashed parsnip, autumn « mille-feuille » and white rice with herbs	20€
BLANQUETTE D'ESPADON Swordfish, céleri, mushrooms and carrots	19€
PLAT DU JOUR Chef's mood ...	18€

Snacks

KOP CÉSAR Salad, low cooked poultry, crunchy bread, parmesan & César sauce with anchovy	18€
KOP KLUB Poultry, mustard, veggies, cheddar, homemade fries	16€
TARTARE DE BOEUF Chopped tartare, homemade fries chimichurri sauce	19€
BURGER CHAROLAIS Beef from Normandie, melted cheddar, homemade fries & cocktail sauce	22€
KOP FISH Pollack, homemade fries & tartare sauce	17€
CHICKEN BURGER Fried chicken, melted cheddar sauce cocktail	20€

Garniture

French fries |
Green salad | Seasonal veggies

5€

Menn des p'tits Kops

Chopped steak or crusted poultry
Fries or veggies
-
2 scoops ice cream (strawberry, vanilla & chocolate)
or fruits salad
-
syrup (Mint, Grenadine, Peach)
14,50€

Douceurs

MILLE-FEUILLE D'AUTOMNE Dulce de leche cream, mashed chesnuts, sweet chesnuts	12€
PARIS BREST Choux pastries with « praliné », caramelized hazelnuts, hazelnuts ice cream	12€
FROMAGE Goat cheese « Kadaif », dates chutney	12€

CHOCOLAT Chocolate cake, almond and vanilla cream	12€
TARTE LITCHI Shortbread, litchi, burned cream	12€
CAFÉ GOURMAND Pastries of the day Hot drinks	12€
DESSERT DU JOUR Chef's mood...	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.