



RESTO


Planches

| | |
|---|------|
| CHARCUTERIE | 19 € |
| Jambon cru, Bresaola, jambon aux herbes, pavé au poivre | |
| FROMAGE | 19 € |
| Abondance, Brebis aux herbes, Bouton de Kulotte, Gorgonzola crémeux | |
| MIXTE | 20 € |
| Charcuterie et fromage | |
| LA BARESE | 20 € |
| A partager ! Jambon cru à la Barese, antipasti de légumes, olives, câpres, focaccia | |

Petite faim

| | |
|--|------------------|
| PINSA ROMANA MONTAGNARDE | 16 € |
| Pommes de terre, jambon aux herbes et Abondance | |
| SALADE DE CHÈVRE | S 15 € M 19 € |
| Salade mesclun, muffin anglais, chèvre chaud, miel, noix, tomates séchées, vinaigrette MAISON | |
| SALADE CÉSAR  | S 15 € M 19 € |
| Salade romaine, poulet pané, tomates séchées, croûtons et copeaux de parmesan Reggiano | |
| LA KAMPAGNARDE | S 16 € M 19 € |
| Chiffonnade de jambon aux herbes, dés de terrine de porc, œuf poché, tomates séchées, jus réduit | |
| «LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES  | S 16 € M 21 € |
| Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes et truffe d'été, salade gourmande | |
| SALADE SICILIENNE  | S 15 € M 19 € |
| Salade romaine, arrancini de riz et straciatella, artichauts, poivrons farcis, olives, câpres, vinaigrette MAISON | |
| LA SALMONE KREVETTE | S 16 € M 21 € |
| Salade mesclun, saumon fumé et crevettes, mangue, tomates, vinaigrette aux agrumes | |


Poke Bowl fraîcheur

| | |
|---|------|
| LE POKE | |
| Riz Basmati, boulgour, lentilles corail, légumes croquants | |
| Version VEGGIE Avocat, œuf poché  | 19 € |
| Version MER Crevettes et ravioles | 19 € |
| Version VIANDE Bresaola | 19 € |

Menu des p'tits Kops

Jusqu'à 12 ans - 14,00 €

Sirop à l'eau au choix

Steak **haché** ou Crispy Poulet 

Potatoes MAISON ou Pâtes ou Riz basmati

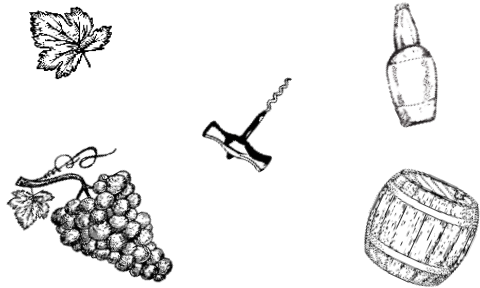
Fondant au chocolat ou Salade de fruits

Grande Faim

| | |
|---|------|
| KOPSTER BURGER HONEY  | 19 € |
| Bun, steak haché français (150g), miel, compotée d'oignons, chèvre, pesto rosso et sauce Kopster potatoes MAISON et salade gourmande | |
| KRISPY BURGER  | 20 € |
| Bun, crispy poulet, salade, compotée d'oignons, emmental et sauce tartare MAISON potatoes MAISON et salade gourmande | |
| TARTARE A L'ITALIENNE - 180g  | 20 € |
| Tartare de bœuf à l'italienne, pesto, copeaux de parmesan reggiano, tomates séchées, olives et câpres, potatoes MAISON et salade gourmande Version César + 2,00€ | |
| PASTA ROSSO | 21 € |
| Pâtes à la crème de chorizo et croquants de bacon | |
| BLANQUETTE MARENGO | 22 € |
| Emincé de veau Marengo et riz à la Milanaise | |
| RISOTTO | 20 € |
| Riz arborio, crème de petits pois, straciatella, chips de jambon cru | |
| PIÈCE DU BOUCHER - 250g | 25 € |
| Sauce de notre Chef potatoes MAISON et salade gourmande | |
| BALLOTINES DE POULET  | 24 € |
| Farcies (sauge, emmental et tomates séchées), jus de viande, purée de carotte et haricots verts | |
| FILET DE ROUGET | 23 € |
| Écrasé de pomme de terre, chou romanesco et sauce citron | |

Finir en douceur

| | |
|---|--------|
| «LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA® | 9 € |
| KROUSTILLANT CHOCOLAT et purée de mangue | 7 € |
| TARTE CITRON SYRACUSE meringuée | 8 € |
| TIRAMISU CLASSIQUE Café Bio Lavorel Collection | 8 € |
| SALADE DE FRUITS de saison | 8 € |
| PANNA COTTA à la praline et son biscuit | 7 € |
| CRÈME BRÛLÉE au Carambar® Karamel | 8 € |
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES | 7,50 € |
| Abondance, Brebis aux herbes, Gorgonzola crémeux | |
| FAISSELLE | 5,50 € |
| Crème, miel ou coulis du moment | |
| KAFÉ GOURMAND | 9 € |
| 4 gourmandises et une boisson chaude | |



Côté boissons

BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|--------------------|--------|--------|
| Heineken 5° | 4,70 € | 8,00 € |
| Affligem 6,7° | 5,60 € | 9,00 € |
| Bière du mois 5,6° | 5,90 € | 9,50 € |
| Monaco 1,2° | 5,00 € | 9,00 € |
| Bière Picon 6° | 6,00 € | 9,50 € |
| Supplément sirop | | 0,50 € |

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

| | |
|-------------------|--------|
| Desperados 5,9° | 6,50 € |
| Bière du moment | 6,50 € |
| Bière sans alcool | 6,50 € |

SOFTS

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

NECTARS ET JUS DE FRUITS ZUEGG 20cl

| | |
|---|-----|
| Fraise / pomme / tomate / ACE / abricot / orange ananas | 4 € |
|---|-----|

EAUX MINÉRALES

| | |
|--|--------|
| Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 50cl | 4,50 € |
| Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 1L | 6 € |
| Eau Pétillante filtrée 75cl | 3,50 € |

BOISSONS CHAUDES

Café Bio Lavorel Collection

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

ET UN PETIT VERRE DE VIN 12cl

Rosé

| | |
|---|-----|
| AOC Côtes de Provence Fantastique   Maison Sainte Marguerite Version Piscine (16cl) : +1€ | 9 € |
|---|-----|

Blanc

| | |
|---|-----|
| IGP Pays d'Oc Viognier «Albrières» | 8 € |
| IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» Domaine Plaimont | 8 € |
| IGP Pays d'OC Chardonnay «Albrières» | 8 € |
| AOC Sancerre « Grande réserve » Michel Laurent | 9 € |

Rouge

| | |
|--|------|
| AOC Brouilly Château des Ravatys | 8 € |
| AOP Côtes du Rhône Domaine Les Magérans | 8 € |
| AOP Saint-Joseph «Deschants» Domaine Chapoutier | 10 € |

Pourquoi pas la bouteille entière ?

ROUGES 75cl

| | | |
|--|-----------|------|
| AOP Côtes du Rhône <i>Domaine Les Magérans</i> | 2023 | 30 € |
| AOP Rasteau «Les Gadilles» <i>Chapoutier</i> | 2022/2023 | 35 € |
| AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers»  | 2022 | 46 € |
| AOP Côte Rôtie «Martin Clerc» <i>Chapoutier</i> | 2020 | 99 € |
| AOP Saint-Joseph «Deschants» <i>Chapoutier</i> | 2022 | 49 € |
| AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» <i>Paul Jaboulet Aîné</i> | 2018/2020 | 95 € |
| AOC Brouilly Château des Ravatys | 2022 | 36 € |
| AOC Givry 1 ^{er} Cru «Le Vigron» <i>Domaine Vincent Lump</i> | 2022 | 78 € |
| AOC Mercurey <i>Domaine Michel Juillot</i> | 2022/2023 | 62 € |
| AOC Aloxe-Corton «Les Morais» <i>Machard de Gramont</i> | 2022 | 99 € |
| AOP Côtes du Roussillon Villages  | 2020 | 42 € |
| « Occultum Lapidem » <i>Chapoutier</i> | | |
| AOP Chinon «Château de La Grille» <i>Domaine Château de La Grille</i> | 2018/2020 | 56 € |
| AOC Chinon «Clos des Marronniers» <i>Domaine du Roncée</i> | 2018/2020 | 42 € |
| AOC Pomerol «M De Moulinet» <i>Château Moulinet</i> | 2018 | 69 € |
| AOC Margaux «Château le Coteau» <i>Eric Légglise</i> | 2017 | 66 € |

Une demi-ennie ? 37,50cl

| | |
|----------------------------------|------|
| AOC Côtes du Rhône «Argentières» | 22 € |
|----------------------------------|------|

BLANCS 75cl

| | | |
|---|-----------|------|
| IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» <i>Domaine Plaimont</i> | 2022/2023 | 29 € |
| IGP Pays d'OC Viognier «Albrières» | 2023 | 35 € |
| AOC Beaujolais Chardonnay <i>Château des Ravatys</i> | 2024 | 30 € |
| AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» <i>Domaine Chapoutier</i> | 2023 | 41 € |
| AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» <i>Domaine Chapoutier</i> | 2022 | 39 € |
| AOP Condrieu « Martin Clerc » | 2020 | 88 € |
| AOP Saint-Péray <i>Les Tanneurs</i> <i>Chapoutier</i> | 2023 | 44 € |
| AOP Saint-Véran <i>Domaine Trelen</i> | 2022/2023 | 48 € |
| AOC Montagny 1 ^{er} cru «Montcuchot»  | 2022 | 64 € |
| <i>Vignerons de Buxy</i> | | |
| AOC Sancerre «Grande Réserve» <i>Michel Laurent</i> | 2022 | 59 € |

ROSÉS 75cl

| | | |
|---|-----------|------|
| AOP Côtes de Provence «Fantastique»   | 2022/2023 | 46 € |
| <i>Château Sainte Marguerite Cru Classé</i> | | |

CHAMPAGNES ET BULLES 75cl

| | |
|--|-------|
| DOC Prosecco | 39 € |
| Champagne <i>Nicolas Feuillatte</i> <i>Reserve Exclusive brut</i> | 90 € |
| Champagne <i>Ruinart - «Blanc de Blancs»</i> | 120 € |
| Champagne <i>Perrier-Jouët - «Blanc de Blancs»</i> | 140 € |