




## Planches

<b>CHARCUTERIE</b> Mortadelle, jambon cuit à la truffe, jambon cru, saucisson sec	19 €
<b>FROMAGE</b> Ossau-Iraty, Pecorino à la truffe, Camembert, Fourme d'Ambert	19 €
<b>MIXTE</b> Charcuterie et fromage	20 €
<b>OLIVE PARTY</b> Tapenade d'olive noire et verte, foccacia, olives entières aromatisées	18 €

## Côté Fraîcheur

<b>TARTARE DE BOEUF - 180g</b>  Tartare de boeuf Français au couteau façon asiatique, gingembre, oignons frits, échalote, persil, sauce Worcestershire, tabasco, potatoes MAISON et salade gourmande Version César + 2,00€	20 €
<b>GASPACHO DE LÉGUMES</b> Gaspacho de légumes, Stracciatella	15 €
<b>SALADE GRECQUE</b> Salade romaine, tomates, feta, olives noires, concombre, toasts de tapenade	S 14 € M 17 €
<b>KARPACCIO DE BOEUF</b> Carpaccio de bœuf, parmesan, tomates confites, salade fraîcheur et potatoes MAISON	19 €
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Tartare de saumon Gravlax aux agrumes, crémeux d'avocats, salade fraîcheur et potatoes MAISON	S 15 € M 21 €
<b>KÉVICHE DE DORADE</b> Ceviche de Dorade, légumes croquants, salade fraîcheur et potatoes MAISON	S 15 € M 21 €
<b>BRUSCHETTA D'IGNAZIO</b> Foccacia, Mortadelle, tomates confites, Stracciatella, pesto, salade fraîcheur	19 €

## Poke Bowl fraîcheur

<b>LE POKE</b> Riz Vénééré, boulgour, légumes croquants	
<b>Version VEGGIE</b> Tranches d'avocats 	19 €
<b>Version MER</b> Saumon Gravlax	19,50 €
<b>Version KOIN KOIN</b> Magret de canard fumé façon Thaï	19,50 €

## Menn 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 Vénééré
Fondant Chocolat ou Salade de fruits

## Côté Fourneau

<b>«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES</b>  Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes et truffe d'été, salade gourmande	S 16 € M 21 €
<b>KOPSTER BURGER AUVERGNAT</b>  Bun, steak haché français (150g), Fourme d'Ambert tomates, oignons frits, sauce Kopster potatoes MAISON, salade gourmande	19 €
<b>POLPO BURGER</b> Bun, poulpe grillé, amandes grillées, stracciatella, tomates confites, potatoes MAISON et salade gourmande	20 €
<b>SAUMON À LA PLANCHA</b> Riz Vénééré, petits légumes, sauce citronnée	22 €
<b>PÂTES STRACCIATELLA ET TRUFFE D'ÉTÉ</b> Mafaldines à la crème de truffes d'été et Stracciatella	22 €
<b>PIÈCE DU BOUCHER - 250g</b>  Sauce du chef, potatoes MAISON, salade gourmande	27 €
<b>ÉMINCÉ DE VOLAILLE</b>  Façon basquaise, frégola	21 €
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b>	20 €

## Finir en douceur

<b>«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®</b>	9 €
<b>TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES</b> Glace Vanille	8 €
<b>TARTELETTE PRALINE</b>	7 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> À la pistache	7 €
<b>TRIO DE FRUITS EXOTIQUES</b> 	7 €
<b>TIRAMISÙ CAFÉ</b> Café Bio Lavorel Collection	8 €
<b>MOELLEUX CHOCOLAT</b> Crème caramel au beurre salé	8 €
<b>FAISSELLE</b> Crème, miel ou coulis du moment	5,50 €
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b>	7,50 €
<b>KAFÉ GOURMAND</b> 4 gourmandises et une boisson chaude	9 €

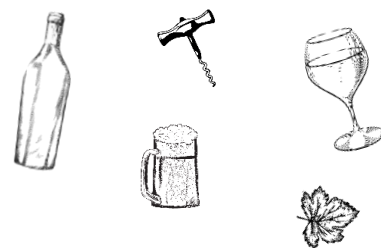
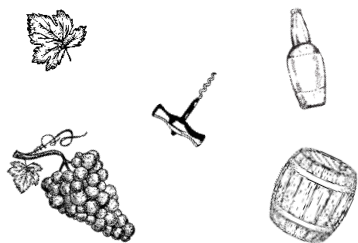
Room service + 6,00 €

Prix nets, taxes et service compris.

 Viande Halal

 Label Rouge

 Vegan



## 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 / citron-gingembre	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

La sélection de notre sommelier Version Piscine (16cl) : +1€	8 €
---	-----

AOC Côtes de Provence Symphonie 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>	2022	30 €
AOP Rasteau «Les Gadilles» <i>Chapoutier</i>	2022	35 €
AOP Vacqueras «Avarum» <i>Chapoutier</i>	2022	49 €
AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» <i>Chapoutier</i>	2022	46 €
AOC Crozes-Hermitage «Les Jalets» <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	2021	46 €
AOP Saint-Joseph «Deschants» <i>Chapoutier</i>	2022	49 €
AOP Pic Saint Loup «Bergerie de l'Hortus» <i>Famille Orliac</i>	2022	48 €
AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	2018 2020	95 €
AOP Chinon «Château de La Grille» <i>Domaine Château de la Grille</i>	2018 2020	56 €
AOC Brouilly <i>Château des Ravatys</i>	2022	36 €
AOC Chinon «Clos des Marronniers» <i>Domaine du Roncée</i>	2018 2020	42 €

### Une demi-ervie ? 37,50cl

AOP Côtes-du-Rhône «Belleruche» <i>Chapoutier</i>	2022	22,00 €
---	------	---------

### BLANCS 75cl

IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» <i>Domaine Plaimont</i>	2022 2023	29 €
IGP Pays d'OC Viognier «Albrières»	2022	35 €
AOC Beaujolais Chardonnay <i>Château des Ravatys</i>	2023	30 €
AOC Saint-Péray «Les Sauvagères» <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	2021	44 €
AOC Sancerre «Grande Réserve» <i>Michel Laurent</i>	2022	59 €
AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» <i>Domaine Chapoutier</i>	2022	41 €
AOP Saint-Véran <i>Domaine Trenal</i>	2022	48 €

### ROSÉS 75cl

AOC Côtes de Provence «Symphonie» <i>Maison Sainte Marguerite</i>	2023	46 €
AOP Côtes de Provence «Fantastique» <i>Château Sainte Marguerite</i>	2022 2023	65 €

### CHAMPAGNES ET BULLES 75cl

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



DOC : Dénomination d'origine contrôlée  
IGP : Indication Géographique Protégée  
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée  
AOP : Appellation d'Origine Protégée

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