



RESTO

Formule du Jour

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

-
Du Lundi au Vendredi de 12h à 14H

Petite Faim

LES GYOZAS

Gyozas aux légumes et poulet, crème coco-curry

11€

L'OEUF

Cuit mollet puis frit, espuma de carottes et épinards cuits à l'anglaise

12€

LES CREVETTES

Crevettes osso BIO, marinées à la mangue passion, guacamole et coque de riz soufflé

15€

LE CEVICHE

Ceviche de bar, gingembre mariné, betteraves colorées et gel mandarine

12€

LES ENDIVES

Gratin d'endives au jambon et à la truffe

11€

ENTRÉE DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

10€

Grande Faim

LE BŒUF

Joue de bœuf confite, jus tomates à la provençale, courgette à la plancha et mousseline de patates douces

17€

LE RISOTTO

Risotto aux asperges et salsifis

17€

LE BAR

Filet de bar cuit vapeur, fenouil braisé et poêlée de haricots verts à l'ail

18€

L'AGNEAU

Côtelette d'agneau, chou Pak Choi snackés, semoule aux raisins secs et condiments harissa

17€

LE SAUMON

Pavé de saumon mariné au soja, déclinaison de choux rouges

18€

PLAT DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

18€

Snacks

KOP CÉSAR

Salade romaine, volaille basse température, croutons de pain, parmesan & sauce anchois

18€

KOP KLUB

Pain de mie toasté, poulet, moutarde à l'ancienne, crudités, cheddar

16€

TARTARE DE BOEUF

Viande Française taillée au couteau sauce chimichurri

19€

BURGER CHAROLAIS

Bœuf Français, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

22€

KOP FISH

Lieu jaune, frites maison et sauce tartare

17€

CHICKEN BURGER

Filet de poulet pané, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

20€

Garniture

Frites maison

Salade verte

Légumes

5€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou volaille panée
Frites ou Légumes

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

-
Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)

14,50€

Douceurs

CHARLOTTE AUX FRAISES

Entremet fruits rouges, insert à la fraise et ganache vanille

12€

FINGER NOISETTE CASSIS

Entremet noisette, insert et coulis cassis

12€

CAFÉ GOURMAND

Mignardises du moment | Boisson chaude

12€

MOELLEUX PISTACHE

Moelleux à la pistache, glace et crème anglaise pistache

12€

FINGER CHOCOLAT VEGAN

Biscuit noisette, crème végétale au chocolat

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



Formula of the day

Starter / Main course 24€
 or
Main course/ Dessert 24€
 or
Starter/ Main course / Dessert 29€

From Monday to Friday From 12 A.M. to 2 P.M.

Petite Faim

LES GYOZAS

Veggie and chicken gyozas, coco-curry sauce

L'OEUF

Fried soft boiled egg, carrots espuma and spinach

LES CREVETTES

Marinated shrimps with mango, passion fruit, guacamole and puffed rice

LE CEVICHE

Seabass ceviche, marinated ginger, beetroots and mandarine condiment

LES ENDIVES

Endive gratin with ham and truffile

ENTRÉE DU JOUR

Chef's mood ...

11€

12€

15€

12€

11€

10€

Grande Faim

LE BŒUF

Provençale beef cheek, snacked zuchinis and mashed sweet potatoes

LE RISOTTO

Aspergus and salsify risotto

LE BAR

Seabass filet steam cooked, braised fenel and pan fried green beans with garlic

L'AGNEAU

Lamb chop, pan fried pakchoi, semolina with dry grapes and spicy sauce

LE SAUMON

Marinated salmon with soy, red cabbage declinaison

PLAT DU JOUR

Chef's mood ...

17€

17€

18€

17€

18€

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, melteed 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

VEGGIES

5€

Lil' Kops Menu

Chopped steak or crusted poultry
 Fries or veggies

2 scoops ice cream (strawberry, vanilla & chocolate)
 or fruits salad

syrup (Mint, Grenadine, Peach)

14,50€

Delicacies

CHARLOTTE AUX FRAISES

Red berries entremet, strawberry insert and vanilla ganache

12€

FINGER NOISETTE CASSIS

Hazelnut entremet, blackcurrant sauce and insert

12€

CAFÉ GOURMAND

Pastries of the day | Hot drinks

12€

MOELLEUX PISTACHE

Pistachio cake, pistachio cream and ice cream

12€

FINGER CHOCOLAT VEGAN

Hazelnut biscuit, chocolate vegan cream

12€

DESSERT DU JOUR

Chef's mood ...

11€

In case of allergy, please inform the Maitre d'hôtel when ordering. Our preparations may contain allergenic products. A detailed list is available with our staff. Our meats and fish come from France and the European Union.