

Planches

CHARCUTERIE Mortadelle, jambon cuit à la truffe d'été, jambon cru, saucisson sec	19 €
FROMAGE Ossau-Iraty, Reblochon, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie	19 €
MIXTE Charcuterie et fromage	20 €

Petite faim

VELOUTÉ DE POTIRON DE NOTRE CHÂTEAU Stracciatella et croûtons	14 €
SALADE DE KANARD Salade mesclun, magret de canard fumé, croûtons, tomates séchées, pommes grenailles, toasts de foie gras MAISON	S 16 € M 20 €
SALADE DE SAUMON FAÇON CÉSAR Salade romaine, saumon pané, sauce César, croûtons, tomates séchées, copeaux de parmesan	S 15 € M 19 €
SALADE DUO DE LA MER Salade mesclun, poêlée de crevettes, quenelle de poisson sautées, petits légumes, oignons rouges	S 15 € M 19 €
«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes et truffe d'été, salade gourmande	S 16 € M 21 €
SAUCISSON CHAUD Brioche, saucisson chaud, sauce au vin rouge	15 €

Poke Bowl fraîcheur

LE POKE Riz Vénééré, boulgour, légumes croquants	
Version VEGGIE Cube de butternut et châtaignes	19 €
Version MER Saumon fumé	19,50 €
Version POULET Poulet corn flakes	19,50 €

Menn des p'tits Kops

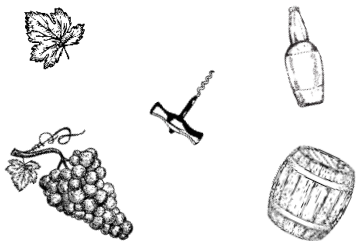
Jusqu'à 12 ans - 14,00 €
Sirop à l'eau au choix
-
Steak haché ou Crispy Poulet
-
Potatoes MAISON ou Pâtes ou Riz vénééré
-
Fondant au chocolat ou Salade de fruits

Grande Faim

KOPSTER BURGER SAVOYARD Bun, steak haché français (150g), reblochon, compoté d'oignons, sauce Kopster, potatoes MAISON et salade gourmande	19 €
SALMON BURGER Bun, pavé de saumon, sauce à l'aneth et au citron, compoté d'oignons rouges, potatoes MAISON et salade gourmande	20 €
KOP'TIFLETTE Gratin de pommes de terre, oignons, poulet, crème fraîche, reblochon, salade gourmande	19 €
TARTARE DE BŒUF D'HIVER - 180g Tartare de bœuf français au couteau, câpres, échalotes, ketchup, mayonnaise, sauce au reblochon, cornichon, potatoes MAISON, salade gourmande Version César + 2,00€	20€
KALAMARATA GAMBERRETTI Pâtes à la bisque de homard et poêlée de crevettes	21 €
BŒUF BOURGUIGNON Fregola et légumes croquants	22 €
LE RISOTTO Riz arborio, chou rouge, chips de jambon cru, copeaux de parmesan	19 €
PIÈCE DU BOUCHER - 250g Sauce de notre Chef, potatoes MAISON et salade gourmande	25 €
QUENELLE DE BROCHET Riz vénééré, légumes et sauce homardine	22 €

Finir en douceur

«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®	9 €
TARTELETTE AU CARMEL BEURRE SALÉ	7 €
CRUMBLE AUX POMMES CANNELLE Et glace vanille	7 €
KOP'PROFITEROLES Choux aux 3 goûts (glace vanille, chantilly, crème vanillée)	8 €
SALADE DE FRUITS de saison	8 €
PANNA COTTA - À la pistache et son biscuit	7 €
CRÈME BRULÉE - À l'orange	8 €
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	7,50 €
FAISSELLE Crème, miel ou coulis du moment	5,50 €
KAFÉ GOURMAND 4 gourmandises et une boisson chaude	9 €



RESTO



Pourquoi pas
la bouteille entière ?

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 / 25cl € 4

Limonade €

Diabolo Limonade et sirop 2cl € 4,50

NECTARS ET JUS DE FRUITS ZUEGG 20cl

Fraise / pomme / tomate / ACE / abricot / orange
ananas / poire 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 9 €

Maison Sainte Marguerite
Version Piscine (16cl) : +1€

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 » 9 €

Michel Laurent

Rouge

AOC Brouilly Château des Ravatys 8 €

ROUGES 75cl

AOP Côtes du Rhône Domaine Les Magérans 2023 30 €

AOP Rasteau «Les Gadilles» Chapoutier 2022 35 €

AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers»
Chapoutier 2022 46 €

AOP Côte Rôtie «Martin Clerc» 2020 99 €

AOP Saint-Joseph «Deschants» Chapoutier 2022 49 €

AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» 2018 95 €

Paul Jaboulet Aîné 2020

AOC Brouilly Château des Ravatys 2022 36 €

AOC Givry 1^{er} Cru «Le Vigron » 2022 78 €

Domaine Vincent Lupp

AOC Mercurey Domaine Michel Juillot 2022 62 €

AOC Aloxe-Corton «Les Morais» 2022 99 €

Machard de Gramont

AOP Pic Saint Loup «Bergerie de l'Hortus» 2022 48 €

Famille Orliac

AOP Côtes du Roussillon «Les Sorcières du 2022 45 €

Clos des Fées» Domaine Hervé Bizeul

AOP Chinon «Château de La Grille» 2018 56 €

Domaine Château de La Grille 2020

AOC Chinon «Clos des Marronniers» 2018 42 €

Domaine du Roncée 2020

AOC Pomerol «M De Moulinet» Château 2018 69 €

Moulinet

AOC Margaux «Château le Coteau» Eric Léglise 2017 66 €

Une demi-ervie ? 37,50cl

AOC Côtes du Rhône «Argentières» 22€

BLANCS 75cl

IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 2022 29 €

Domaine Plaimont 2023

IGP Pays d'OC Viognier «Albrières» 2023 35 €

AOC Beaujolais Chardonnay 2023 30 €

Château des Ravatys

AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» 2022 41 €

Domaine Chapoutier

AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 2022 39 €

Domaine Chapoutier

AOP Menetou-Salon Domaine de L'Ermitage 2022 42 €

Laurence & Géraud de la Farge

AOP Saint-Véran Domaine Trenal 2022 48 €

AOC Montagny 1^{er} cru «Montcuchot» 2022 64 €

Vignerons de Buxy

AOC Sancerre «Grande Réserve» 2022 59 €

Michel Laurent

ROSÉS 75cl

AOP Côtes de Provence «Fantastique»
Château Sainte Marguerite Cru Classé 2022 46 €

2023

CHAMPAGNES ET BULLES 75cl

DOC Prosecco 39 €

Champagne Nicolas Feuillatte 90 €

Reserve Exclusive brut

Champagne Ruinart - «Blanc de Blancs» 120 €

Champagne Perrier-Jouët - «Blanc de Blancs» 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.