



Planches

CHARCUTERIE	19 €
Mortadelle, jambon cuit à la truffe, jambon cru, saucisson sec	
FROMAGE	19 €
Ossau-Iraty, Pecorino fantasy, Pecorino à la truffe, Fourme d'Ambert	
MIXTE Charcuterie et fromage	20 €
TAPENADE PARTY	18 €
Caviar de tomates, tzatziki, tapenade d'olive, foccacia	

Une petite faim

«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES	S 16 € M 21 €
Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes et truffes, salade gourmande	
GASPACHO	M 15 €
Gaspacho de petits pois et sa surprise glacée	
SALADE ITALIENNE	S 14 € M 19 €
Salade romaine, mozzarella, jambon cru, tomates confites, câpres	
CARPACCIO DE TOMATES	M 18 €
Carpaccio de tomates et sa burrata	
CHICKEN SALADE	S 14 € M 19 €
Salade romaine, ballotine de poulet au citron et à la truffe, tomates confites	
TARTARE DE LOUP	S 16 € M 21 €
Tartare de Loup, mangues, salade fraîcheur et potatoes maison <i>pour le M</i>	
CEVICHE DE POULPE	S 16 € M 21 €
Ceviche de poulpe, salade fraîcheur et potatoes maison <i>pour le M</i>	
SALADE CHINOISE	S 14 € M 19 €
Salade de choux chinois, baies rouges, tataki de bœuf et assaisonnement asiatique	
BRUSCHETTA ITALIENNE	M 19 €
Foccacia, légumes de saison, jambon blanc truffé	

Poke Bowl fraîcheur

LE POKE	
Quinoa, fregola, légumes croquants	
Version VEGGIE Tranches d'avocats, nems	19 €
Version FISH Loup de mer	19,50 €
Version BŒUF Tataki de bœuf	19,50 €

Menn des p'tits Kops 14,00 € Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau au choix

Steak haché ou Crispy Poulet

Potatoes *MAISON* ou Pâtes

2 boules de glace ou Salade de fruits

Une grande faim

KOPSTER BURGER A L'ITALIENNE	20 €
Bun assaisonné au pesto maison, steak haché français (150g), mozzarella, tomates, jambon cru, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
CHICKEN BURGER	21 €
Bun, poulet pané (150g), sauce tartare, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande	
TARTARE DE BŒUF - 180g	20 €
Tartare de bœuf au couteau, câpres, échalotes, persil, sauce Worcestershire, tabasco, œuf, potatoes <i>MAISON</i> et salade gourmande <i>Version CÉSAR + 2,00€</i>	
FILET DE MAQUEREAU	23 €
Légumes poêlés, galette de pommes de terre à l'ail	
PÂTES BURRATA ET TRUFFE	22 €
Bucatini à la crème de truffes	
PIÈCE DU BOUCHER - 250g	27 €
Sauce au poivre, flan de légumes, potatoes	
RISOTTO PESTO ROSSO	21 €
Risotto, Gambas, pesto rouge	
ÉMINCÉ DE VOLAILLE	23 €
Emincé de volaille au citron confit, caponata et pomme Anna	

Finir en douceur

COUPE MELBA	9 €
Glace vanille, sorbet au choix, chantilly	
«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®	9 €
OMELETTE NORVÉGIENNE Coco / Mangue	10 €
TARTELETTE FRAMBOISE	8,50 €
CRÈME BRÛLÉE À la fève de Tonka	9 €
LE FRUIT DU CHEF	10 €
TIRAMISU BROWNIE	9 €
FAISSELLE Crème, miel ou coulis du moment	5,50 €
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	7,50 €
KAFÉ GOURMAND	9 €
4 gourmandises et une boisson chaude	



RESTO



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 18°	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

AOC Beaujolais Air de rosé Château des Ravatys	8 €
AOC Beaujolais Air de rosé en Piscine 16cl Château des Ravatys	9 €
AOC Côtes de Provence Symphonie Maison Sainte Marguerite	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» Chapoutier	10 €

Pourquoi pas la bouteille entière ?

ROUGES - 75cl

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

BLANCS - 75cl

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

ROSÉS - 75cl

AOC Beaujolais Air de rosé Château des Ravatys	2023	35 €
AOC Côtes de Provence «Symphonie» Maison Sainte-Marguerite	2022 2023	46 €
AOP Côtes de Provence «Fantastique» Château Sainte-Marguerite	2022 2023	65 €

CHAMPAGNES ET BULLES - 75cl

DOC Prosecco Valmarone	39 €
Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive brut	90 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	120 €
Champagne Perrier Jouet Blanc de Blancs	140 €



VIN BIOLOGIQUE



VEGAN

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. A consommer avec modération.