

## Je peux pas j'ai apéro,...

**RILLETTES SUPER PRODUCTEUR**  
Merlu ou Artichauts ou Volaille

12€

**Planche Méditerranéenne**  
Falafel, légumes grillés,  
mozzarella stick, crudités

22€

**GAMBAS TIGRE**  
Sautées à l'ail et persil

19€

**TATAKI DE BŒUF**  
Onglet de bœuf & sauce chimichurri

17€

**PLANCHE MIXTE**  
Sélection de fromages & charcuteries

22€

**STRACCIATELLA A LA TRUFFE**  
Pain pitta, huile d'olive vierge

16€

**BRUSCHETTA**  
Tomates & basilic

13€

**Chapeau Melon & Botte de Jambon**  
Melon charentais et jambon de pays

14€

## Mocktails 12cl

### Le Guépard

11€

Seedlip Garden | Blanc d'œuf | Basilic

Herbacé et Frais - Un courant d'air dans la savane

### L'Autruche

11€

Framboise | Miel | Menthe

Fruité et Sucré - Le mocktail le plus sexy de la savane !

## Apéro Time

Chandon Garden Spritz 12cl 12€

Mojito 12cl 12€

Pina Colada 12cl 12€

Americano 12cl 12€

Negroni 12cl 12€

Martini Bianco, Rosso 6cl 8€

Campari 6cl 8€

Porto Tawny, White 6cl 7€

Lillet Blanc et Lillet Rosé 6cl 7€

Ricard 5cl 6€

## Bières Bouteilles

Petite Couronne Pale Ale Bio 33cl 8€

Petite Couronne Snow White 33cl 8€

Petite Couronne Grande Arche 33cl 8€

## Bières Pression

Heineken 5° 25cl 5€ 50cl 9€

Petite couronne Blanche 4,5° 5,50€ 10€

Petite couronne IPA 5,9° 5,50€ 10€

Supplément Sirop 0,50€

## Cocktails Signatures 12 cl

### La Gazelle

13€

Gin Gordon's | Framboise | Rhubarbe

Fruité et Élégante - Elle court, elle court ...

### Le Python

12€

Tequila Jimador | Concombre | Basilic

Herbacé et Puissant - Tempête sur la Savane !

### La Lionne

13€

Lillet Rosé | Fleur de Sureau | Crémant de

Bourgogne

Pétillant et Fruité - Il vous fera rugir de plaisir !

### Cocktail du jour

13€

## Kap ou pas Kap ?

### Chapeau Melon & Botte de Jambon

26€

2 verres de Château des Ravatys, Air de Rosé

### Le Formidable

33€

#2pintes de Petite couronne IPA 5,9° + 1 Margherita

### Demi Mag de Chandon Garden Spritz

74€

Planche Méditerranéenne

## Café bio, thé, chocolat ?

Espresso 3€

Noisette 4€

Ristretto 3€

Allongé 4€

Double espresso 6€

Latte Macchiato 6€

Chocolat Chaud 6€

Capuccino 6€

Thé et Infusion 6€

Ice Tea Maison 6€

Ice Coffee 6€

### Origine du café Massaya Bio

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets, taxes et service compris.



# RESTO



## Formules du Jour

Suggestion du chef

-  
Du Lundi au Vendredi de 12h à 14H

-  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€

Entrée / Plat / Dessert 29€

## Formule des bons vivants

Petite faim / Grande Faim / Douceurs

-  
Du Lundi au Dimanche

-  
Entrée / Plat / Dessert 39€

## Petite Faim 14€

### CARPACCIO DE BOEUF

Viande Normande élevée avec amour, roquette, parmesan, pesto de basilic & tomates séchées

### SALADE BOULGOUR

Velouté de petits pois mentholés, grenade & citron confit

### CEVICHE

Lieu jaune mariné, fruits rouges & marinade péruvienne

### VITELLO TONATO

Cuit à 62°, pickles de moutarde & sauce tonato

### GASPACHO

Tomate, croûtons à l'ail & burrata

### SUGGESTION DU CHEF

En fonction de l'humeur du chef ...

## Grande Faim 26€

### BOEUF

Onglet de bœuf, purée de pomme de terre, poêlée de champignons & sauce béarnaise

### SAUMON

Pavé de saumon, mousseline d'artichaut, artichauts snackés & sauce tomate

### VOLAILLE

Suprême de volaille, carottes rôties & gnocchis poêlés

### PASTA

Coquillettes au jambon de paris, comté 24 mois d'affinage & crème de truffe

### CABILLAUD

Pavé de cabillaud à la vapeur, riz vénéré & sauce coco curry

### SUGGESTION DU CHEF

En fonction de l'humeur du chef ...

## Snacks

### KOP CÉSAR

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

18€

### KLUB SANDWICH

Pain de mie toasté, crémeux d'avocat, saumon fumé & frites maison

16€

### TARTARE DE BOEUF

Viande Normande taillée au couteau, assaisonnée ou non !

19€

### BURGER CHAROLAIS

Bœuf de Normandie, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

22€

### KOP FISH

Lieu jaune, frites maison et sauce tartare

17€

## Garniture

Frites maison au parmesan |  
Salade verte | Légumes de saison

8€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou Volaille panée  
Frites ou Légumes

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

-  
Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)

14,50€

## Douceurs 12€

### KOUCHE DE GLACE

Glaces vanille, caramel beurre salé, streusel & chantilly maison

### TARTE TINTIN

Pommes rôties, boule de glace vanille & caramel beurre salée

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Crumble de noisette

### FROMAGE

Brie de Meaux, salade verte & confiture d'abricot

### SALADE DE FRUITS

Fruits de saison coupés avec passion

### CAFÉ GOURMAND

Mignardises du moment | Boisson chaude

### SUGGESTION DU CHEF

En fonction de l'humeur du chef ...

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.

## Alcools forts

### WHISKY

Johnie Walker Black Label 12 ans 40°
Jack Daniel's 40°
Nikka Coffey Single Grain 45°
Lagavulin 16 ans Single Malt 43°
Aberlour 10 ans Single Malt 40°
Weller 12 ans Bourbon 45°
Four Roses Bourbon 40°
Bulleit 10 ans Bourbon 45°
La Piautre Single Malt Tourbé 46°
Domaine des hautes glaces 44°

### GIN

Citadelle 40°
Tanqueray Ten 40°
Hendrick's 47,4°
Bombay Sapphire 40°
Anaë Bio 43°
Mare 42°
Gordon's 40°

### RHUM

Don Papa Baroko 40°
Sailor Jerry 40°
Rhum Havana 3 ans 40°
Rhum Havana 7 ans 40°
Diplomatico 40°
Zacapa 23 ans 40°

### VODKA

Ketel One 40°
Grey Goose 40°
Absolut blue 40°
Belvedere 37,5°
L'orbe Vodka x Caviar 40°

### TEQUILA

Patron Reposado 40°
Patron Anejo 40°
Patrón Silver 40°
Kah Tequila Blanco 40°
El Jimador blanco 38°
El Jimador reposado 38°

## Digestifs 4 cl



4cl	Clés Des Ducs VSOP Armagnac 40°	9€
10€	Brandy - Distillerie de Paris 43°	22€
10€	30 & 40 Calvados Extra Old 42°	12€
16€	Génépi Des Pères Chartreux 40°	9€
19€	Limoncello 30°	8€
13€	Licor 43	7€
13€	Baileys 17°	7€
12€	Chartreuse Verte 55°	9€
14€	Amaretto Disaronno 28°	7€
19€	Cognac Hennessy VS 40°	14€
14€	Cognac Hennessy XO 40°	24€
	Get 27 21° ou Get 31 24°	8€
4cl	Eaux de vie Framboise 40°	10€
13€	Eaux de vie Mirabelle 40°	10€
15€	Eaux de vie Poire 40°	10€
14€	Eaux de vie Prunelle 40°	10€

### Supplément Soda 2€

(en bouteille)

## Soft Drinks

4cl	Coca Cola Original 33cl	5€
12€	Coca Cola Zéro 33cl	5€
11€	Perrier 33cl	5€
9€	Orangina 25cl	5€
11€	Fuze tea Pêche 25cl	5€
11€	Limonade	5€
15€	Diabolo	5,5€
4cl	Schweppes Tonic, Agrumes	5€
13€	Red Bull 25cl	6€
12€	Jus de fruits 25cl	5€
9€	Abricot, tomate, pomme,	
12€	ananas, orange, pamplemousse	

## Eau

4cl	Evian ou Badoit 50cl	4€
15€	Evian ou Badoit 1L	6€
16€		
13€		
12€		
11€		
13€		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets, taxes et service compris.



# Un verre de vin ou une bouteille ?

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Millésime	12cl	75cl	150cl
Chandon Garden Spritz		12€	62€	
Château des Ravatys, Crémant de Bourgogne		8€	39€	
Maison Deutz, Brut Classic			86€	
Maison Deutz, Rosé			94€	
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial		19€	92€	188€
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé		22€	98€	
Maison Dom Pérignon, Cuvée Vintage	2013		380€	

## ROUGES

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières, AOP Côte du Roussillon	2021		43€	84€
Château la Négly, AOP La Clape, La Côte	2018		33€	

### VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Olga Raffault, Chinon, Les Picasses, Bio	2017		47€	
Château de Villeneuve, « Vieilles Vignes », Saumur Champigny	2020		53€	

### BOURGOGNE

Domaine Aegerter, Hautes Côtes de Nuits, Petites Corvées	2021		54€	
Domaine Aegerter, Marsannay, Bio	2020		64€	

### VALLEE DU RHÔNE

Domaine Alary, AOC Cairanne, Bio	2020	7€	35€	
Maison Delas Frères, Côtes du Rhône, Saint Esprit	2021		29€	

### SUD EST

Domaine du Loou, AOP Côteaux Varois, Bio	2019		31€	
--	------	--	-----	--

### BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Cuvée Mathilde	2020		35€	
Château des Ravatys, Cuvée Auguste	2020	9€	49€	96€
Château des Ravatys, Cuvée Réserve	2018		62€	

## BLANCS

### SUD EST

Domaine St-Victorin, AOP Côte de Provence, BIO	2022		32€	
--	------	--	-----	--

### BOURGOGNE

Domaine Dauvissat, Chablis St-Pierre	2021		44€	
Domaine Dauvissat, Chablis 1er cru Vaillons	2018		58€	

### VALLEE DE LA LOIRE

Domaine Ogereau, Anjou « En Chenin », Bio	2021	10€	42€	
Domaine Denizot, Sancerre	2021		55€	106€
Domaine Clément, Menetou-Salon, Dame de Châtenoy	2021		48€	
Domaine Michel Redde, Pouilly-Fumé, La Moynerie	2021		58€	112€

### VALLEE DU RHÔNE

Maison Delas Frères, Côte du Rhône, Saint-Esprit	2021		29€	
Maison Delas Frères, Crozes Hermitage, Les Launes	2021		49€	
Maison Delas Frères, Condrieu, La Galopine	2019		93€	

### BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, AOC Beaujolais	2021	7€	35€	
Château des Ravatys, Chassagne-Montrachet	2020		124€	

## ROSÉS

### BEAUJOLAIS

Château des Ravatys, Air de Rosé	2021	7€	37€	
----------------------------------	------	----	-----	--

### SUD EST

Château d'Esclans, Whispering Angel	2021	10€	43€	84€
-------------------------------------	------	-----	-----	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets, taxes et service compris.