



## Planches

<b>CHARCUTERIE EN FOLIE !</b>	19,00 €
Jambon Serrano 24 mois, Rosette Lyonnaise, Jambon cuit italien aux herbes, Lomo embuchado curado	
<b>FROMAGES</b>	19,00 €
Gorgonzola à la louche, Comté AOP prestige 18 mois, Morbier, Délice de bourgogne aux brisures de truffes d'hiver	
<b>MIXTE</b> Charcuterie et fromages	20,00 €
<b>CHIFFONNADE DE JAMBON- À LA TRUFFE NOIRE</b>	14,00 €

## Une petite faim

<b>CHEESECAKE DE SAUMON GRAVLAX</b>	17,50 €
<b>MÉDAILLON DE FOIE GRAS</b> <i>Origine France</i> 🐓	18,00 €
Toast et Mesclun	
<b>« LE SPECIAL » GRATIN DE RAVIOLES</b>	<b>S</b> 17,00 € <b>M</b> 21,00 €
Crème de cèpes et truffes, mesclun	
<b>BRIOCHIN ET SAUCISSON PISTACHÉ</b>	17,00 €
Sauce bourguignonne	
<b>SAINT-MARCELLIN RÔTI</b>	<b>S</b> 13,00 € <b>M</b> 18,00 €
Pain de campagne lard paysan fumé, pommes de terre grenailles	
<b>VELOUTÉ DU CHEF MAISON</b>	15,00 €

## Pause fraîcheur

<b>POKE BOWL VEGGIE &amp; FALAFEL MAISON</b>	19,00 €
Riz & Boulgour, fêta, légumes croquants, falafel maison et vinaigrette de sésame	
<b>POKE BOWL BRESSAN</b> <i>Origine France</i> 🐓	19,50 €
Poulet persillé comme en Dombes et œufs durs, Riz & Boulgour, légumes croquants, vinaigrette de sésame	
<b>POKE BOWL THAÏLANDAISE</b>	18,50 €
Crevette panko, Riz & Boulgour, légumes croquants, vinaigrette de sésame	

## Menu des p'tits Kops

Sirup à l'eau au choix	14,00 €
<b>Steak</b> haché <i>Charolais</i> ou Crispy Poulet <i>Origine France</i>	
-	
Potatoes maison ou Penne	
-	
Salade de fruits ou glace	

## Une grande faim

<b>TARTARE ALL'ITALIENNE - 180 gr</b> <i>Origine France</i> 🐓	19,50 €
Pesto rosso, câprons, parmesan, ail- préparé par nos soins en cuisine, <b>Version César</b> +2,00 €	
<b>POLPO BURGER</b>	21,00 €
Bun, poulpe, cheddar, potatoes maison, salade gourmande, sauce tartare maison	
<b>KOPSTER BURGER Cheddar Maturé</b> <i>Origine France</i> 🐓	19,00 €
Bun, steak haché Charolais, cheddar mûré, romaine, bacon, oignons frits, sauce Kopster et salade gourmande	
<b>ENTRECÔTE - 300 gr</b> <i>Origine UE (selon arrivage)</i>	26,00 €
Potatoes maison, mesclun, sauce poivre	
<b>SAINT PIERRE RÔTI SUR PEAU</b>	24,00 €
Risotto crémeux au basilic et petits légumes	
<b>MAFALDE CREMA DI ARAGOSTA &amp; PARMIGIANO</b>	22,00 €
<b>DEMI-MAGRET DE CANARD</b> <i>Origine France</i> 🐓	24,00 €
Risotto crémeux aux petits légumes	
<b>QUENELLE DE BROCHET</b>	19,00 €
Coulis de langoustine et timbale de riz	

## Finir en douceur

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT - MARRONS</b>	8,50 €
Coulis framboise	
<b>TIRAMISU SPÉCULOOS</b>	8,00 €
Crème de café amarena	
<b>« LA FAMEUSE » BRIOCHE PERDUE GLACE</b>	9,00 €
Glace au banoffee et chantilly	
<b>SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE</b>	9,00 €
Coulis de clémentine	
<b>FAISSELLE</b>	5,00 €
Nature, miel ou coulis de fruits rouges	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	7,50 €
Comté AOP, Morbier, Gorgonzola à la louche	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9,00 €
4 gourmandises et une boisson chaude	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	8,00 €
<b>CRÈME BRULÉE A LA VANILLE DE BOURBON</b>	8,50 €



RESTO



## Côté boissons

### BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Affligem 6,7°	5,50 €	9,00 €
Bière du mois 6,2°	5,90 €	9,50 €
Heineken 5°	4,50 €	8,00 €
Monaco 1,2°	5,00 €	9,00 €
Bière Picon 18°	6,00 €	9,50 €
Supplément sirop		0,50 €

### BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

Blanche Edelweiss 5°	6,50 €
Desperados 5,9°	6,50 €
HAPKIN 8,5°	6,50 €

### SOFTS

Coca Cola Classique / Zéro / Perrier 33cl	4,00 €
Schweppes Tonic, Agrumes 25 cl	4,00 €
Red Bull 25 cl	5,50 €
Orangina / Fuzetea Pêche / Limonade 25 cl	4,00 €
Diabolo Limonade et sirop 2 cl	4,50 €

### JUS DE FRUITS - ZUEGG 20 cl

Nectar abricot / orange / ananas / pêche	4,00 €
Jus fraise / pomme / tomate / ACE	4,00 €

### EAUX

	50 cl	1 L
Evian, Badoit	4,50 €	6,00 €

### BOISSONS CHAUDES

#### Café Bio Lavorel Collection

Expresso / Allongé / Ristretto	2,20 €
Décaféiné / Expresso Noisette	2,40 €
Double expresso	4,40 €
Latté / Capuccino / Chocolat Chaud	4,80 €
Thé / Infusion	4,00 €

### ET UN PETIT VERRE DE VIN 12 cl

#### Rosé

Air de rosé Château des Ravatys	7,00 €
---------------------------------	--------

#### Blanc

IGP Pays d'Oc Viognier « Les Albrières »	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	8,00 €
AOC Chardonnay - Château des Ravatys	8,00 €
AOC Sancerre « La Clef du Récit »	10,00 €

#### Rouge

AOC Brouilly « Marquisats » Château des Ravatys	8,00 €
AOP Côte du Rhône	8,00 €
AOP Vacqueras	10,00 €
« Avarum » - Chapoutier	
AOP Saint-Joseph	10,00 €
« Deschants » - Chapoutier	

## Pourquoi pas la bouteille entière ?

### ROUGES

AOP Côtes du Rhône	2020/2021	30,00 €
AOP Rasteau « Les Gadilles » Chapoutier	2021	35,00 €
AOP Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Chapoutier	2020	46,00 €
AOP Vacqueras « Avarum » Chapoutier	2020	49,00 €
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières » Domaine du Clos des Fées	2020/2021	49,00 €
AOP Saint-Joseph « Deschants » - Chapoutier	2021	48,00 €
AOC Chinon « Clos des Marronniers » Domaine du Roncée	2018	42,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Bouchard Père & Fils »	2018	92,00 €
AOC Brouilly « Les Marquisats » Château des Ravatys	2020	36,00 €
AOC St Nicolas de Bourgueil « Agnès Sorel » Domaine Lorieux	2018	58,00 €
AOC Savigny-lès-Beaune Bouchard	2018	79,00 €
AOC Savigny-lès-Beaune Château de Meursault	2019	
AOC Pommard « Bouchard Père & Fils »	2019/2020	95,00 €
AOC Chinon « Château de la Grille »	2018	56,00 €

### BLANCS

IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	2021	28,00 €
IGP Pays d'Oc Viognier « Les Albrières »	2021	32,00 €
AOC Chardonnay - Château des Ravatys	2021	30,00 €
AOC Petit Chablis « William Fevre »	2019	39,00 €
AOC Riesling - Edmond Rentz	2017	42,00 €
AOC Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	2020/2021	49,00 €
AOC Sancerre « La Clef du Récit » Anthony Girard	2021	59,00 €
AOP Saint-Véran - Domaine Trenel	2021	45,00 €
AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Trenel	2019	49,00 €

### ROSE

AOP Côtes de Provence « M » de Minuty	2021	43,00 €
---------------------------------------	------	---------

### CHAMPAGNES ET BULLES

DOC Prosecco Volparesa	39,00 €
AOP Crémant de Bourgogne Ravatys Brut Blanc de Blancs	39,00 €
Champagne Henriot Brut Souverain	90,00 €
Champagne Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	90,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	120,00 €
Champagne Henriot Rosé	130,00 €



IGP : Indication Géographique Protégée  
 AOC : Appellation d'Origine Contrôlée  
 AOP : Appellation d'Origine Protégée