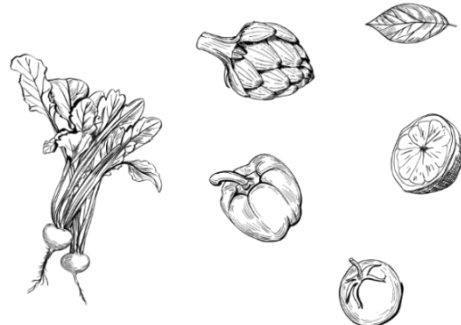




RESTO



Planches

| | |
|---|---------|
| CHARCUTERIE | 19,00 € |
| Rosette de Montagne, Cécina de Bœuf, Porchetta Mortadelle, Spianata | |
| FROMAGE | 19,00 € |
| Délice de Bourgogne truffé, Médoro de Brebis, Gorgonzola à la louche, Comté 18 mois | |
| MIXTE Charcuterie et fromage | 20,00 € |
| CASSOLETTE TERRE ET MER | 18,00 € |
| À partager ! Poulpe et escargots persillés | |

Une petite Faïm

| | |
|---|------------------------|
| L'ŒUF DE POULE AUX MORILLES | 14,00 € |
| LE BARON DE SAUMON GRAVLAX | 17,50 € |
| Accompagné de son beurre salé et de sa salade | |
| «LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES | S 17,00 € M 21,00 € |
| Crème de cèpes et truffes, mesclun | |
| CÉVICHE DE POULPE | S 14,00 € M 19,00 € |
| Aux épices Thai | |
| SALADE NORMANDE | S 13,00 € M 18,00 € |
| Petit crémeux normand, allumettes de jambon truffé, tomates cerises | |
| VELOUTÉ DU CHEF MAISON | 15,00 € |

Poke Bowl fraîcheur

| | |
|--|---------|
| MÉDITERRANÉEN | 19,00 € |
| Riz basmati, épeautre, légumes croquants, poulpe confit au piment d'Espelette | |
| D'IGNAZIO | 19,00 € |
| Riz basmati, épeautre, légumes croquants, billes de mozzarella, saucisse (porc) au fenouil | |
| NEW VEGGIE | 18,50 € |
| Riz basmati, épeautre, légumes croquants, falafel libanais, citron confit | |

Menu des p'tits Kops 14,00 €

Sirop à l'eau au choix

Steak haché **Charolais** ou Crispy Poulet
ORIGINE FRANCE

Potatoes maison ou Pâtes

Glace deux boules en cornet

Une grande faïm

| | |
|---|---------|
| DUCK BURGER | 21,00 € |
| Origine France 🐓 | |
| Bun, steak de canard confit, fromage de brebis, oignons frits, sauce tartare MAISON potatoes MAISON et salade gourmande | |
| KOPSTER BURGER LIMOUSIN | 19,00 € |
| Origine France 🐓 | |
| Bun, steak haché Limousin, double cheddar rouge, romaine, bacon, oignons frits, sauce Kopster, potatoes MAISON et salade gourmande | |
| ASIAN TARTARE | 19,00 € |
| Version CÉSAR | |
| Origine France 🐓 | |
| Tartare de Bœuf Charolais au couteau, sauce Asian, cébêtes, huile de cacahuète, oignons frits, potatoes MAISON et salade gourmande | |
| L'ENTRECÔTE - 250g | 27,00 € |
| SUPPLÉMENT Sauce aux Morilles | |
| Origine UE (tradition bouchère) | |
| Sauce « Tigre qui pleure », potatoes MAISON et salade gourmande | |
| DORADE ROYALE RÔTIE AU PESTO | 24,00 € |
| Risotto de Frégola | |
| MAFALDINE AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS | 21,00 € |
| Crème de langoustines | |
| BRÉCHETS DE POULET COMME EN DOMBES | 19,00 € |
| Persillade, potatoes MAISON | |

Finir en douceur

| | |
|---|--------|
| ROYAL CHOCOLAT | 8,50 € |
| CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA | 8,50 € |
| «LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA® | 9,00 € |
| Glace au vieux rhum et chantilly | |
| TARTELETTE AUX POMMES FAÇON TATIN | 9,00 € |
| Accompagnée de ses quenelles de cheesecake | |
| KANNOLI DE SICILE | 9,00 € |
| Ricotta pistachée | |
| FAISSELLE | 5,00 € |
| Nature, miel ou coulis de fruits rouges | |
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES | 7,50 € |
| Comté AOP, Camembert de Buffala, Gorgonzola à la louche | |
| KAFÉ GOURMAND | 9,00 € |
| 4 gourmandises et une boisson chaude | |

Supplément room service : + 6,00 €

Prix nets, taxes et service compris.



RESTO

Côté boissons

BIÈRES PRESSION 25cl 50cl

| | | |
|--------------------|--------|--------|
| 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 33cl

| | |
|----------------------|--------|
| Blanche Edelweiss 5° | 6,50 € |
| Desperados 5,9° | 6,50 € |
| Hapkin 8,5° | 6,50 € |

SOFTS

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

JUS DE FRUITS - ZUEGG 20cl

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

EAUX

| | |
|--|--------|
| Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 50cl | 4,50 € |
| Evian Eau plate, Badoit Eau gazeuse 1L | 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 12cl

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 « Anthony Girard » | 10,00 € |

Rouge

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

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 € |
| AOC Saint-Joseph «Le grand pompée» Domaine Jaboulet | 2020 | 48,00 € |
| AOP Saint-Joseph «Deschants» Chapoutier | 2021 | 48,00 € |
| AOC CORNAS «Les grandes Terrasses» Paul Jaboulet Aîné | 2018 | 95,00 € |
| AOC Chassagne-Montrachet «Bouchard Père & Fils» | 2018 | 89,00 € |
| AOC Brouilly «Les Marquisats» Château des Ravatys | 2020 | 36,00 € |
| AOC CHINON «Clos des Marronniers» Domaine du Roncée | 2018 | 42,00 € |
| AOC CHINON «Château La Grille» | 2018 | 56,00 € |
| AOC St Nicolas de Bourgueil «Agnès Sorel» Domaine Lorieux | 2018 | 58,00 € |
| AOC Savigny-lès-Beaune Château de Meursault | 2018/2019 | 79,00 € |
| AOC Pommard «Les Petits Noizons» Château de Meursault | 2020 | 95,00 € |
| AOP PIE VI «Châteauneuf-du pape» Chapoutier | 2017 | 99,00 € |

BLANCS

| | | |
|---|------|---------|
| IGP Côtes de Gascogne Le XVIII | 2020 | 28,00 € |
| IGP Roussanne Domaine de la Fadèze | 2019 | 39,00 € |
| AOC Chardonnay Château des Ravatys | 2020 | 30,00 € |
| AOC Petit Chablis William Fevre | 2019 | 39,00 € |
| AOC Riesling Edmond Rentz | 2017 | 42,00 € |
| AOC Crozes-Hermitage Domaine Pradelle | 2021 | 49,00 € |
| AOC Sancerre «Clé du Récit» Anthony Girard | 2021 | 59,00 € |
| AOP Pouilly-Fuissé Domaine Trenal | 2019 | 49,00 € |

ROSÉS

| | | |
|--|------|---------|
| AOC Air de rosé Château des Ravatys | 2021 | 35,00 € |
| AOP Côtes de Provence «M» de Minuty | 2021 | 43,00 € |

CHAMPAGNES ET BULLES

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



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