



Planches

CHARCUTERIE Spianata, Rosette de Lyon, Jambon blanc truffé, Jambon ibérique,	18,00 €
FROMAGES Comté AOP, Mini Sicile, Brie de Meaux, Cervelle de Canuts	18,00 €
MIXTE Charcuterie et fromages	20,00 €
ASSIETTE DE POULPE & SUPIONS - A Partager ! Persillade	17,00 €

Une petite faim

« LE SPECIAL » GRATIN DE RAVIOLES Crème de cèpes et truffes, mesclun	S 12,00 € M 18,00 €
SALADE ITALIENNE Mesclun, mozzarella, tomates confites, poivrons grillés, chiffonnade de jambon cru, huile d'olive	S 13,00 € M 17,00 €
TARTARE DE THON & SAUMON Mesclun	S 16,00 € M 21,00 €
SALADE CÉSAR 🐔 Poulet pané «Origine France» tomates confites, croûtons, parmesan et sauce césar	S 13,00 € M 18,00 €
SALADE FOLLE Mesclun, saumon fumé et ravioles	S 13,00 € M 19,00 €

Pause fraîcheur

POKE BOWL VEGGIE & FALAFEL MAISON Riz & boulgour, avocat, légumes croquants, falafel et vinaigrette de sésame	19,00 €
POKE BOWL DEL MAR Poulpe et supions persillés, riz & boulgour, légumes croquants et vinaigrette de sésame	21,00 €
POKE BOWL CÉSAR 🐔 Poulet pané «Origine France» riz et boulgour, légumes croquants et vinaigrette soja sésame	19,00 €

Menn des p'tits kops

Sirop à l'eau au choix	14,00 €
Steak haché Charolais ou Crispy Poulet Origine France	
Potatoes maison ou Linguine	
Glace deux boules en cornet	

Une grande faim

KOPSTER BURGER Double Cheddar Fumé Origine France 🐔 Bun, steak haché Charolais, cheddar rouge, romaine, bacon, oignons frits, sauce Kopster, potatoes maison et mesclun	19,00 €
FISH & CHIPS de Moruette au curry Potatoes maison, mesclun, sauce tartare maison	23,00 €
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS- 300 gr Origine Uruguay Potatoes maison, mesclun, sauce poivre	26,00 €
TARTARE CHAROLAIS Origine France 🐔 Bœuf charolais coupé au couteau sauce tartare	18,00 €
FILET DE CARRELET Crème de thym frais et tagliatelles de légumes	21,00 €

Finir en douceur

FAISSELLE Nature, miel ou coulis de fruits rouges	5,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES Comté AOP, Mini Sicile, Camembert de Normandie	6,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS Sorbet citron basilic	8,00 €
CHEESECAKE FRAISE	8,00 €
« LA FAMEUSE » BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA ® Glace banoffee (chocolat & banane) et chantilly	9,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT Crème de coco	8,50 €
CAFÉ GOURMAND 4 gourmandises et une boisson chaude	9,00 €

Bon appétit !

Supplément room service : + 6,00 €

Prix nets, taxes et service compris.



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	2,00 €
Décaféiné / Expresso Noisette	2,20 €
Double expresso	4,00 €
Latté / Capuccino / Chocolat Chaud	4,50 €
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 »	7,00 €
IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	8,00 €
AOC Chardonnay - Château des Ravatys	8,00 €
AOC Sancerre « Les Caillottes »	9,00 €
Rouge	
AOC Brouilly « Marquisats » Château des Ravatys	8,00 €
AOP Côte du Rhône	8,00 €
AOP Vacqueras « Avarum » - Chapoutier	10,00 €

Pourquoi pas la bouteille entière ?

ROUGES			
AOP Côtes du Rhône	2020	29,00 €	
AOP Rasteau « Les Gadilles » Chapoutier	2020	34,00 €	
AOP Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Chapoutier	2019	46,00 €	
AOP Vacqueras « Avarum » Chapoutier	2020	49,00 €	
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières » Domaine du Clos des Fées	2021	49,00 €	
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 Mercurey « La Charmée » Domaine Brintet	2020	69,00 €	
AOC Savigny-lès-Beaune Château de Meursault	2019	79,00 €	
AOC Pommard « Les Petits Noizons » Château de Meursault	2020	95,00 €	
AOP Châteauneuf-du-pape « La Bernardine » Chapoutier	2019	85,00 €	

BLANCS			
IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	2020	27,00 €	
IGP Pays d'OC Viognier « Infini » Ad Vinam Aeternam	2021	32,00 €	
AOC Chardonnay - Château des Ravatys	2020	29,00 €	
AOC Petit Chablis « William Fevre »	2019	39,00 €	
AOC Riesling - Edmond Rentz	2017	42,00 €	
AOC Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	2020	49,00 €	
AOC Sancerre « Les Caillottes »	2021	55,00 €	
AOP Saint-Véran - Domaine Ternel	2020	45,00 €	
AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Ternel	2019	49,00 €	

ROSE			
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 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