



Formule du Jour

Entrée et plat du jour 24€

ou

Plat et dessert du jour 24€

ou

Entrée, plat et dessert du jour 29€

-
Du lundi au vendredi les midis uniquement

Petite Faim

LES GYOZAS

Gyozas aux légumes et poulet, crème coco-curry

11€

LE VELOUTÉ

Velouté de potimarron et ses éclats de châtaigne

9€

L'OEUF PARFAIT

Fricassée de pleurotes et champignons de paris, œuf parfait

12€

LE CEVICHE

Ceviche de dorade, Sauce Kopster

12€

LE CAMEMBERT

Camembert rôti, romarin et salade

12€

ENTRÉE DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

10€

Grande Faim

L'ENTRECÔTE

Bœuf français, frites maison, salade et sauce au poivre ou beurre d'ail

30€

LE RISOTTO

Fricassée de pleurotes et champignons de paris

22€

LA DORADE

Dorade grillée sur son lit d'épinards et pommes de terre grenailles, sauce aux agrumes

24€

LE SAUMON

Pavé de saumon cuit vapeur, assortiment de légumes verts

22€

LA COQUILLETTE KOPSTER

Coquillettes à la crème et emmental, jambon blanc et œuf mollet

19€

PLAT DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

18€

Snacks

KOP CÉSAR

Salade romaine, filet de poulet croustillant, croutons de pain, parmesan & sauce césar

18€

TARTARE DE BOEUF

Viande Française taillée au couteau sauce chimichurri

19€

BURGER CHAROLAIS

Bœuf Français, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

22€

FISH & CHIPS

Lieu jaune, frites maison et sauce tartare

17€

CHICKEN BURGER

Filet de poulet pané, cheddar fondu, frites maison & sauce cocktail

20€

AVOCADO TOAST

Saumon fumé et avocat
Supplément œuf poché 2€

14€

Accompagnement supplémentaire

Frites maison
Pommes grenailles
Salade verte
Légumes
5€

Menu des p'tits Kops

Steak haché Charolais ou volaille panée
Frites ou Légumes
Ou
Coquillettes jambon emmental
-
Glace deux boules (fraise, vanille ou chocolat)
ou Salade de fruits
-
Sirop (Menthe, Grenadine, Pêche)
14,50€

Douceurs

CRÈME BRULÉE

Crème vanille

9€

LE MOELLEUX

Moelleux chocolat, crème anglaise

12€

LA BRIOCHE PERDUE

nappage caramel au beurre salé, glace vanille

12€

CAFÉ GOURMAND

Mignardises du moment | Boisson chaude

12€

LE RIZ AU LAIT

Coulis de passion et caviar vanille

9€

COUPE GOURMANDE

2 boules de glace, crème chantilly, caramel et éclats de noisette

9€

DESSERT DU JOUR

En fonction de l'humeur du chef ...

11€

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, taxes et service compris. 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.



RESTO

Formula of the day

Starter / Main course 24€
or
Main course/ Dessert 24€
or
Starter/ Main course / Dessert 29€

From Monday to Friday for lunch only

Starter

LES GYOZAS Veggie and chicken gyozas, coco-curry sauce	11€
LE VELOUTÉ Smooth pumpkin velouté, chestnut fragments	9€
L'OEUF PARFAIT Perfect egg, Paris and oyster mushrooms fricassee	12€
LE CEVICHE Sea bream ceviche, Chef's Sauce	12€
LE CAMEMBERT Roasted camembert, salad and rosemary	12€
ENTRÉE DU JOUR Chef's mood ...	10€

Main Course

L'ENTRECOTE French beef piece (250g), french fries, salad, pepper sauce or maître d'hôtel butter	30€
LE RISOTTO Paris and oyster mushrooms fricassee	22€
LA DORADE Grilled sea bream on its bed of spinach and baby potatoes, citrus sauce	24€
LE SAUMON Steamed salmon and green vegetables	22€
LA COQUILLETTE Pastas with cheese and ham, soft-boiled egg on top	19€
PLAT DU JOUR Chef's mood ...	18€

Snacks

KOP CÉSAR Salad, crispy chicken, crunchy bread, parmesan & césar sauce with anchovy	18€
TARTARE DE BOEUF Chopped tartare, homemade fries chimichurri sauce	19€
BURGER CHAROLAIS Beef, melteed cheddar, homemade fries & cocktail sauce	22€
KOP FISH Pollack, homemade fries & tartare sauce	17€
CHICKEN BURGER Fried chicken, melted cheddar sauce cocktail	20€
AVOCADO TOAST Smoked salmon and avocado Poached egg supplement 2€	14€

Sides

FRENCH FRIES
BABY POTATOES
GREEN SALAD
VEGGIES
5€

Lil' Kops Menu

Chopped steak or crispy chicken
Fries or veggies /
Pastas with cheese and ham
-
2 scoops ice cream (strawberry, vanilla & chocolate)
or fruits salad
-
syrup (Mint, Grenadine, Peach)
14,50€

Sweets

CRÈME BRULÉE Homemade vanilla cream	9€	RIZ AU LAIT Passion fruit coulis, vanilla caviar	9€
LE MOELLEUX Chocolate moelleux, english custard	12€	COUPE GOURMANDE 2 ice cream scoops, chantilly cream topped with caramel and hazelnut	9€
LA BRIOCHE PERDUE Topped with salted caramel, vanilla ice cream	12€	DESSERT DU JOUR Chef's mood ...	11€
CAFÉ GOURMAND Pastries of the day Hot drinks	12€		

All our prices are in euros. Prices are net, taxes and service included. In case of allergies, please inform the Maître d'hôtel when ordering. Our dishes may contain allergenic products. A detailed list is available at reception. Our meats and fish come from France and the European Union.