



La sélection du Sommelier

CHAMPAGNES

Maison Moët & Chandon, Brut Impérial 12cl **19€**
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé 12cl **22€**

VINS BLANCS

Alsace AOP Domaine Rentz, Riesling 2022 12cl **7€**
Provence AOP Saint Marguerite, Cru classé Côte de Provence 2022 **9€**
Beaujolais AOP Château des Ravatys, Chardonnay 2023 **8€**

VINS ROUGES

Beaujolais AOP Château des Ravatys, Cuvée Auguste 2020 12cl **6€**
Bourgogne AOP Domaine Aegerter, Rente de Giron, pinot noir 2022 **9€**
Vallée du Rhône AOC Domaine Alary, Cairanne **6€**

COCKTAILS

Cocktail du moment 12cl **9€**
Cocktail sans alcool du moment **8€**

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, 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 et 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€

Menu du Marché

Entrée, plat ou plat dessert 24€
Entrée, plat et dessert du jour 29€

Du lundi au vendredi les midis uniquement



Menu des p'tits Kops 14,50€



Steak haché Charolais ou volaille panée
Frites ou Légumes

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

-
Sirop à l'eau (Menthe, Grenadine, Pêche)

Douceurs

CRÈME BRÛLÉE 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 et 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.

