



La sélection du Sommelier

CHAMPAGNES

Maison Moët & Chandon, Brut Impérial **16€**
Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé **17€**

VINS BLANCS

Alsace AOP Domaine Rentz, Riesling 2022 **7€**
Bourgogne AOC Domaine Dauvissat Chablis St Pierre 2024 **8€**
Beaujolais AOP Château des Ravatys, Chardonnay 2023 **8€**

12cl

16€
17€

12cl

7€
8€
8€

VINS ROUGES

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

12cl

9€
9€
6€

COCKTAILS

Cocktail du moment **10€**
Cocktail sans alcool du moment **8€**

12cl

10€
8€

Petite Faim



LE SAUMON GRAVLAX

14€
Saumon Gravlax mariné à la betterave, crème frappée au citron

LA RAVIOLE

12€
Ravioles de champignons, écume des sous bois

L'OEUF PARFAIT

9€
Œuf parfait, piperade basquaise, sauce piquillos

LA FOCACCIA

11€
Focaccia, straciatella, légumes confits et pesto

LE PÂTÉ EN CROÛTE

14€
Pâté en croûte pistache, volaille et condiments

L'ENTRÉE DU JOUR

8€
En fonction de l'humeur du Chef

Grande Faim

LE LIEU

22€
Dos de lieu en viennoise d'herbes, purée de carotte et légumes de saison

LE THON

24€
Tataki de thon rouge, sauce thaïe et riz sauté

LE POULPE

28,50€
Poulpe grillé, orzo et sauce piquillos

L'AGNEAU

29,50€
Souris d'agneau confite, semoule fine et légumes de saison

LE BŒUF

26,50€
Tataki de bœuf mariné, vierge de condiment et frites

LA VOLAILLE

23€
Volaille rôtie, purée de pommes de terre et cœur de sucrine

LES MAKARONIS DU CHEF !

19€

LE PLAT DU JOUR

18€
En fonction de l'humeur du Chef

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

Sirup à l'eau (Menthe, Grenadine, Pêche)



Snacks



KOP CÉSAR

19,50€
Salade romaine, filet de poulet croûtons de pain, parmesan et sauce César

TARTARE DE BŒUF 180g

19,50€
Viande française taillée au couteau, sauce chimichurri, frites

PULLED CHICKEN BURGER

22€
Effiloché de volaille, cheddar fondu, frites, sauce cocktail

KORDON BLEU

22€
Veau, jambon, sauce mornay et frites

KROQUE MONSIEUR

17€
Pastrami, cheddar et moutarde à l'ancienne

Douceurs

LE FROMAGE Comté et baratte de chèvre frais

11€

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat Valrhona et croustillant noisette

9€

LA PROFITEROLE Glace vanille et sauce chocolat noir

11€

LE MILLE-FEUILLE DU MOMENT

11€

LA SALADE DE FRUITS Fruits frais de saison

10€

LA COUPE DE GLACE 3 parfums

9€

LA BRIOCHE PERDUE

Brioche perdue, coulis de caramel et glace vanille

12€

LE CAFÉ GOURMAND

Café et assortiment de 4 mignardises

12€

DESSERT DU JOUR

En fonction de l'humeur du Chef

8€

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.

