



La sélection du Sommelier

CHAMPAGNES

Champagne Deutz, Brut Classique
Champagne Maison Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé

VINS BLANCS

Vallée de la Loire Domaine Ogereau, Anjou « En Chenin » **BIO**
Provence Domaine Saint-Victorin, AOP Côte de Provence
Beaujolais Château des Ravatys, Chardonnay
Bourgogne Domaine Dauvissat, Chablis Saint-Pierre
Sud-Ouest Domaine de Miselle, IGP Côte de Gascogne

12cl

16€
17€

12cl

9€
6€
8€
8€
7€

VINS ROUGES

Beaujolais Château des Ravatys, Cuvée Auguste
Provence Domaine Saint-Victorin, AOP Côte de Provence
Vallée du Rhône Domaine Alary, Cairanne
Languedoc-Roussillon Mas D'Espanet, Freesia, IGP Cévennes, **BIO**

12cl

9€
7€
6€
6€

VINS ROSÉS

Provence Château d'Esclans, Whispering Angel, AOP Côte de Provence
Provence Studio By Miraval, Côte de Provence
Bourgogne Domaine Aegerter, Clairet

12cl

10€
8€
8€



Petite Faim

CEVICHE DE BAR

Leche de tigre aux agrumes

12€

GAZPACHO DE TOMATE

Œuf poché, huile de basilic

12€

VITELLO TONNATO

Câpres croustillantes

14€

LEBNEH, STRACCIATELLA

Potimarron rôti

12€

TARTELETTE FAÇON VOL-AU-VENT

Volaille, crème, champignons de Paris

14€

ENTRÉE DU JOUR

En fonction de l'humeur du Chef

8€

Grande Faim

FILET DE BAR

Gnocchis fondants à la carotte, légumes verts, sauce vierge

22€

THON MI-CUIT

Légumes croquants, sauce teriyaki

24€

CHAKCHOUKA AUX GAMBAS

Riz sauté

26€

BAVETTE D'ALOYAU

Sucrine braisée, frites maison, sauce au poivre

29€

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

Farce d'épinards et ricotta, purée de pommes de terre, jus de volaille

24€

FILET DE CANETTE

Mousseline de carottes, carottes glacées au jus

26€

RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS À LA TARTUFATA

Crème de parmesan, huile de truffe

19€

PLAT DU JOUR

En fonction de l'humeur du Chef

18€

Menu du Jour

Entrée + plat ou plat + dessert 24€

Entrée, plat et dessert du jour 29€

Du lundi au vendredi le midi uniquement

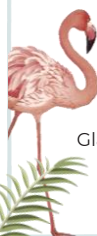


Menu des p'tits Kops 14,50€

Steak haché Charolais *ou* Volaille
Frites *ou* Légumes

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

Sirop à l'eau (fraise, grenadine *ou* pêche)



Snacks



LA KOP CÉSAR

Salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar

19,50€

CARPACCIO DE BOEUF

Viande Française, roquette, parmesan, frites maison

19,50€

LE BURGER CHAROLAIS

Bœuf Français, Saint-Nectaire fondu, frites maison, sauce cocktail

22€

LE KORDON BLEU

Volaille, jambon, sauce mornay, frites maison

22€

LE PULLED CHICKEN BURGER

Pain brioché, effiloché de volaille, cheddar fondu, frites maison, sauce cocktail

22€

Douceurs

L'ASSIETTE DE FROMAGES

11€

LE CITRON

Sablé breton citron-yuzu, crémeux citron, gelée de yuzu, meringue suisse

12€

DOUCEUR CHOCOLAT-FRAMBOISE

Brownie, ganache framboise, gelée de fruits rouges

12€

CIGARE CROUSTILLANT VANILLE

Pâte filo dorée au beurre, biscuit madeleine, crème légère, crème anglaise vanille

12€

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

12€

LA SALADE DE FRUITS

Salade de fruits frais maison

10€

LA COUPE GOURMANDE (3 parfums)

9€

LE CAFÉ GOURMAND

Mignardises du moment et boisson chaude

12€

LE DESSERT DU JOUR

En fonction de l'humeur du Chef

8€

