



## Planches

<b>CHARCUTERIE</b>	19 €
Jambon cru de Savoie, Speck, Coppa de Montagne, Chorizo	
<b>FROMAGE</b>	19 €
Comté 12 mois, Camembert, Pecorino à la truffe, Pecorino Fantasya	
<b>MIXTE</b>	20 €
Charcuterie et fromage	

## Côté fraîcheur

<b>TABOULÉ</b>	 17 €
Légumes frais, tomates, poivrons, oignons rouges, menthe, jus de citron, tuile Parmigiano Reggiano AOP et effiloché de poulet mayonnaise	
<b>SALADE CÉSAR</b>	 S15 € M19 €
Salade romaine, poulet pané, tomates séchées, croûtons et copeaux Parmigiano Reggiano AOP	
<b>TARTARE DE MARLIN</b>	21 €
Marlin aux agrumes, sauce balsamique fraise, sauce soja, ciboulette, échalotes, aneth, sablé breton salé, salade fraîcheur et Potatoes MAISON	
<b>FLAN DE PARMESAN</b>	 15 €
Crème de tomates confites et pâtes «ZITI»	
<b>TARTE PROVENCALE</b>	 18 €
Tartelette chèvre, courgettes, feta et sa salade fraîcheur	
<b>«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES</b>	 S16 € M21 €
Ravioles du Dauphiné IGP, crème de champignons et truffe d'été 3%, salade fraîcheur	
<b>SALADE DE RAVIOLES</b>	 S15 € M19 €
Salade de chou chinois, chou rouge, ravioles frites, billes de mozzarella fumées et panées aux cornlakes, sauce balsamique fraise, sauce Poké, noix et croûtons	
<b>TOMATES ANCIENNES ET BURRATA</b>	19 €
Origan, ail, basilic et jambon cru	
<b>POKE VEGGIE</b>	 19 €
Riz noir, semoule, légumes croquants, œuf poché et son mélange de graines	

## Menu des p'tits Kops

Jusqu'à 12 ans - 14,00 €

Sirop à l'eau au choix

Steak **haché** **ou** Crispy Poulet 

Potatoes **MAISON** **ou** Pâtes **ou** Riz basmati

Fondant au chocolat **ou** Salade de fruits

## Côté fourneau

<b>KOPSTER BURGER FUME</b> 	19 €
Bun, steak haché français (150g), Cheddar fumé, oignons frits, salade et sauce Kopster Potatoes <b>MAISON</b> et salade fraîcheur	
<b>MARLIN BURGER</b>	20 €
Bun, Marlin en gravlax snacké, salade, oignons frits emmental, sauce tartare <b>MAISON</b> Potatoes <b>MAISON</b> et salade fraîcheur	
<b>TARTARE BŒUF A LA THAI</b> - 180g 	20 €
Tartare de bœuf à la Thai, sauce soja, ketchup, épices thai, échalotes, ciboulette, Potatoes <b>MAISON</b> et salade fraîcheur <b>Version César + 2,00€</b>	
<b>MEZZE MANICHE RIGATE</b>	 20 €
Pasta di Gragnano IGP Pâtes à la truffe d'été 3%, Parmigiano Reggiano AOP et stracciatella	
<b>POULPO</b>	22 €
Pommes grenailles rôties, sauce vierge et pois gourmands	
<b>PLUMA DE PORC</b>	23 €
Porc mariné au miel, moutarde et jus de citron, flan de carotte-fenouil et Potatoes <b>MAISON</b>	
<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> - 300g	27 €
Sauce de notre Chef Potatoes <b>MAISON</b> et salade fraîcheur	
<b>FILET DE MAQUEREAU</b>	23 €
Sauce tartare et sa semoule d'été	
<b>PARMIGIANA</b>	 19 €
Gratin d'aubergines à la sauce tomate et au Parmigiano Reggiano AOP avec sa salade fraîcheur	

## Finir en douceur

<b>«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®</b>	9 €
<b>FRAMBOISIER</b>	9 €
À la crème de pistache	
<b>BISCUIT INES MANGUE CHANTILLY</b>	8 €
<b>MOUSSE CHOCOLAT MAISON</b>	8 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8 €
À la menthe	
<b>SALADE DE FRUITS</b>	8 €
<b>COUPE MELBA</b>	8 €
Glace vanille, 2 sorbets au choix, chantilly	
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b>	7,50 €
Comté 12 mois, Camembert, Pecorino à la truffe	
<b>FAISSELLE</b>	5,50 €
Crème, miel ou coulis du moment	
<b>KAFÉ GOURMAND</b>	9 €
4 gourmandises et une boisson chaude	

Tous nos prix sont en euros .Prix nets, taxes et service compris.  
Dans notre cuisine, nous pouvons être amenés à manipuler tous les allergènes majeurs. Leurs listes est disponible sur demande

Room service + 6,00 €



Viande Halal



Label Rouge



Végétarien



## Côté boissons

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken 5°	4,70 €	8,00 €
Affligem 6,7°	5,60 €	9,00 €
Bière du mois 5,6°	5,90 €	9,50 €
Monaco 1,2°	5,00 €	9,00 €
Bière Picon 6°	6,00 €	9,50 €
Supplément sirop 2cl		0,50 €

### BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Corona Extra 4,5°	6,50 €
Bière du moment	6,50 €
Bière sans alcool	6,50 €

### SOFTS

Coca Cola Classique / Zéro 33cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	4,00 €
Sprite 25cl	4,00 €
Red Bull 25cl	5,50 €
Orangina / Fuzetea Pêche / Limonade 25cl	4,00 €
Diabolo Limonade et sirop 2cl	4,50 €

### NECTARS ET JUS DE FRUITS ZUEGG 20cl

Fraise / pomme / tomate / ACE / abricot / orange / ananas	4,00 €
---	--------

### EAUX MINÉRALES

Evian Eau plate / Badoit Eau gazeuse 50cl	4,50 €
Evian Eau plate / Badoit Eau gazeuse 1L	6,00 €
Eau Pétillante filtrée 75cl	3,50 €

### BOISSONS CHAUDES

Café Bio Lavorel Collection

Expresso / Allongé / Ristretto	2,20 €
Décaféiné / Expresso Noisette	2,40 €
Double expresso	4,40 €
Latté / Cappuccino / Chocolat Chaud	4,80 €
Thé / Infusion	4,00 €

### ET UN PETIT VERRE DE VIN 12cl

#### Rosé

AOP Cru Classé Côtes de Provence 12,5° «Symphonie» Château Sainte Marguerite	9,00 €
Version Piscine (16cl) : +1€	
AOC Beaujolais Rosé «Château des Ravatys» 12,5°	8,00 €

#### Blanc

IGP Pays d'Oc Viognier «Albrières» 13°	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 11° Domaine Plaimont	8,00 €
IGP Pays d'Oc Chardonnay «Albrières» 12,5°	8,00 €
AOC Sancerre « Grande réserve » 12° Michel Laurent	9,00 €

#### Rouge

AOC Brouilly Château des Ravatys 14°	8,00 €
AOP Côtes du Rhône 14,5° Domaine Les Magérans	8,00 €
AOP Saint-Joseph «Deschants» 12,5° Domaine Chapoutier	10,00 €

## Pourquoi pas la bouteille entière ?

### ROUGES 75cl

AOP Côtes du Rhône Domaine Les Magérans 14,5°	2023	30 €
AOP Rasteau «Les Gadilles» Chapoutier 14,5°	2022/2023	35 €
AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» 12,5°	2023	46 €
Chapoutier		
AOP Côte Rôtie «Martin Clerc» 13,5°	2020	99 €
AOP Saint-Joseph «Deschants» Chapoutier 12,5°	2022	49 €
AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» 14° Paul Jaboulet Aîné	2018/2020	95 €
AOC Brouilly Château des Ravatys 14°	2022	36 €
AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru «Le Vigron» 13,5°	2022	78 €
Domaine Vincent Lump		
AOC Mercurey Domaine Michel Juillot 13°	2022/2023	62 €
AOC Aloxe-Corton «Les Morais» 13°	2022	99 €
Machard de Gramont		
AOP Côtes du Roussillon Villages 14,5° «Bila-haut» Domaine Chapoutier	2022	42 €
AOP Chinon «Château de La Grille» 13,5°	2018/2020	56 €
Domaine Château de La Grille		
AOC Chinon «Clos des Marronniers» 13°	2018/2020	42 €
Domaine du Roncée		
AOC Pomerol «M De Moulinet» Château Moulinet 14,5°	2018	69 €
AOC Margaux «Château le Coteau» Eric L'église 13°	2017	66 €

### Une demi-envie ? 37,50cl

AOC Côtes du Rhône «Argentières» 14°	22€
--------------------------------------	-----

### BLANCS 75cl

IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 11° Domaine Plaimont	2022/2023	29 €
IGP Pays d'Oc Viognier «Albrières» 13°	2023	35 €
AOC Beaujolais Chardonnay 12,5° Château des Ravatys	2024	30 €
AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» 13° Domaine Chapoutier	2023	41 €
AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 13° Domaine Chapoutier	2022	39 €
AOP Condrieu «Martin Clerc» 14°	2020	88 €
AOP Saint-Péray Les Tanneurs Chapoutier 12,5°	2023	44 €
AOP Saint-Véran Domaine Trelat 13°	2022/2023	48 €
AOC Sancerre «Grande Réserve» 12° Michel Laurent	2023	59 €

### ROSÉS 75cl

AOC Beaujolais Rosé «Château des Ravatys» 12,5°	2024	35 €
AOP Cru Classé Côtes de Provence 12,5° «Symphonie» Château Sainte Marguerite	2024	46 €
AOP Cru Classé Côtes de Provence 12,5° «Fantastique» Château Sainte Marguerite	2024	65 €

### CHAMPAGNES ET BULLES 75cl

DOC Prosecco 11°	39 €
Champagne Nicolas Feuillatte 12° Reserve Exclusive brut	90 €
Champagne Ruinart - «Blanc de Blancs» 12,5°	140 €
Champagne Perrier-Jouët - «Blanc de Blancs» 12,5°	140 €

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, taxes et service compris. Dans notre cuisine, nous pouvons être amenés à manipuler tous les allergènes majeurs. Leurs listes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DOC : Dénomination d'origine Contrôlée  
IGP : Indication Géographique Protégée  
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée  
AOP : Appellation d'Origine Protégée