



Planches

CHARCUTERIE	19 €
Porchetta, Jambon Serrano, Saucisse sèche	
FROMAGE	19 €
AOP Cantal Jeune, AOP Bleu Du Vercors-Sassenage, Saint-Maure cendré	
MIXTE	20 €
Charcuterie et fromage	

Les Irrésistibles

VELOUTÉ DE NOTRE CHÂTEAU		S 12,5 € M 17 €
Noisettes rôties, romarin et ses croûtons		
PÂTÉ EN KROÛTE & SALADE		14 €
Salade romaine et chutney de fruits de saison		
SALADE CÉSAR		S 15 € M 19 €
Salade romaine, poulet pané au Panko, tomates séchées, croûtons et copeaux de AOP Parmigiano Reggiano		
SALADE CREVETTES KROUSTILLANTES		19 €
Mescun, crevettes croustillantes, mayonnaise à la bisque de crustacés et pommes		
POKE BOWL VEGGIE		18 €
Falafel, fèves, radis rouges, mâche, amandes, houmous de betterave, vinaigrette au sésame et cubes de courge		
CANNELLONI		20 €
Farcis ricotta, truffade, émulsion tartuffon.		
KROQUE CHAMPÊTRE		18 €
Crème tartuffon, jambon & AOP Comté, salade gourmande		
MEZZE MANICHE AUX FRUITS DE MER		22 €
Fruits de mer, tomates cerises rôties et sauce au beurre de crustacés		

Menu des p'tits Kops

Jusqu'à 12 ans Menu à 14 €

Sirop à l'eau au choix	
-	
Steak haché <i>ou</i> Crispy Poulet	
-	
Potatoes MAISON <i>ou</i> Pâtes <i>ou</i> Riz basmati	
-	
Fondant au chocolat <i>ou</i> Salade de fruits	

Nos Incontournables

KOPSTER BURGER FUMÉ		19 €
Bun, steak haché français (150g), Cheddar fumé, oignons frits, salade et sauce Kopster Potatoes MAISON et salade gourmande		
BUNS LOBSTER ROLLS		21 €
Pain, Lobster sensation, bisque de homard, jeunes pousses d'épinards, aneth, ciboulette, citron et salade gourmande, Potatoes MAISON .		
«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES		S 16 € M 21 €
Ravioles du Dauphiné IGP, crème truffe d'été 3% et champignons, salade gourmande		
TARTARE ITALIEN		19 €
Viande de bœuf française (180g), sauce au thon, câpres et anchois, réduction de veau et sucrose marinée Potatoes MAISON		
Version César + 2,00€		
TARTARE DE SAUMON		19 €
Saumon mariné (≈ 150g), crème d'avocat, stracciatella, sucrose marinée, semé de sésame et Potatoes MAISON		
DOS DE CABILLAUD 140/160g		23 €
Fondue de poireaux, moules, concassé de tomates et sa sauce marinère		
T-BONE DE VEAU FRANÇAIS 280g		25 €
Polenta crémeuse, jus de veau au thym et légumes croquants		
PALERON BŒUF NORMAND CONFIT 180g		24 €
Garniture grand-mère et jus de cuisson au gin		
RISOTTO AUX CÈPES		21 €
À la crème de champignons, Cèpes sautés et noisettes		

Nos Gourmandises

«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®	9 €
ENTREMET VANILLE	8 €
Biscuit spéculoos, ganache vanille et coulis caramel	
TARTE TATIN	8 €
Parfumée au thym, pommes cuites au thym et boule de glace	
CHOCOLATIER	9 €
Biscuit au chocolat, ganache et glaçage chocolat	
SALADE DE FRUITS	8 €
Aromatisée à la vanille	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	7,50 €
AOP Cantal Jeune, AOP Bleu Du Vercors-Sassenage, Saint-Maure cendré	
FAISSELLE	5,50 €
Crème, miel ou coulis du moment	
KAFÉ GOURMAND	9 €
4 gourmandises et une boisson chaude	

Room service + 6,00 €



Viande Halal



Végétarien



Label Rouge

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.



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 Version Piscine (16cl) : +1€	9,00 €
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» Domaine Plaimont 11°	8,00 €
IGP Pays d'OC Chardonnay «Albrières» 12,5°	8,00 €
AOC Chablis «Les Sureaux» Chanson 13°	9,00 €

ROUGE

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

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° Chapoutier	2023	46 €
AOP Gigondas «Les Roches Alpines» 14° Rémi Pouzin	2022	55 €
AOP Côte Rôtie «Martin Clerc» 13,5°	2020	99 €
AOP Saint-Joseph «Deschamps» Chapoutier 12,5°	2023/2022	49 €
AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» 14° Paul Jaboulet Aîné	2018/2020	95 €
AOC Cornas «Granits 30» 13° Domaine Vincent Paris	2022	89 €
AOC Brouilly Château des Ravatys 14°	2022	36 €
AOC Givry 1er Cru «Le Vigron» 13,5° Domaine Vincent Lump	2022	78 €
AOC Mercurey Domaine Michel Juillot 13°	2022/2023	62 €
AOC Aloxe-Corton «Les Morais» 13° Machard de Gramont	2022	99 €
AOP Côtes du Roussillon Villages 14,5° «Bila-haut» Domaine Chapoutier	2022	42 €
AOP Pic Saint Loup «La terre du haut» 14,5° Révélation & Terroirs	2023	42 €
AOC Chinon «Clos des Maronniers» 13° Domaine du Roncée	2018/2020	42 €
AOC Pomerol «M De Moulinet» Château Moulinet 14,5°	2018	69 €
AOC Margaux «Château le Coteau» Eric Léglise 13°	2017	66 €

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 €
AOC Viré Clessé 13,5° Chanson	2023	42 €
AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 13° Domaine Chapoutier	2023/2022	39 €
AOC Chablis «Les Sureaux» 13° Chanson	2023	40 €
AOP Condrieu «Martin Clerc» 14°	2020	88 €
AOP Saint-Péray Les Tanneurs Chapoutier 12,5°	2023	44 €
AOP Saint-Véran Domaine Trenel 13,5°	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° Réserve Exclusive brut	90 €
Champagne Barons de Rothschild «Concordia Brut» 12°	80 €
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