



Planches

CHARCUTERIE Porchetta, Jambon Serrano, Saucisse sèche	19 €
FROMAGE AOP Cantal Jeune, Crottin Chèvre, Gorgonzola AOP	19 €
MIXTE Charcuterie et fromage	20 €

Les Irrésistibles

QUICHE AUX SAVEURS DES BOIS Tarte sablée, courges poêlées, cèpes et chèvre frais, salade gourmande	 15 €
SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet pané au Panko, tomates séchées, croûtons et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	 S 15 € M 19 €
TARTARE DE SAUMON Saumon mariné (≈ 150g), crème de mangue, émulsion chèvre & basilic, gelée aux graines de pavot, croquant céréales, salade gourmande, potatoes Maison	20 €
POKE BOWL VEGGIE Accras végétariens aux légumes de saison, fèves, riz, vinaigrette au sésame	 18 €
SALADE LYONNAISE Mesclun, lardons grillés, œuf poché, croûtons dorés, vinaigrette Maison	S 14 € M 18 €
TARTARE BOEUF Viande de bœuf française (180g), mayonnaise à la noisette Maison, flocons de ricotta, Potatoes Maison Version César + 2,00€	 19 €

Menu des p'tits Kops

Jusqu'à 12 ans Menu à 14 €

Sirup à l'eau au choix
-
Steak haché ou Crispy Poulet 
-
Potatoes MAISON ou Pâtes ou Riz basmati
-
Fondant au chocolat ou Salade de fruits

Nos Incontournables

KOPSTER BURGER FUMÉ Buns, steak haché français (150g), cheddar fumé, oignons caramélisés au cassis, girolles sautées, sauce tartare, potatoes Maison, salade gourmande	 19 €
«LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES Ravioles du Dauphiné IGP, crème truffe d'été 3% et champignons, salade gourmande	 S 16 €  M 21 €
BŒUF BOURGUIGNON Bourguignon maison, légumes et purée de pommes de terre	 21 €
GRATIN DE GNOCCHIS Epinards en branches et gorgonzola AOP	21 €
PIÈCE DE BŒUF Black Angus 300g Sauce au parmesan et truffe d'été 3%, purée de pommes de terre ou Potatoes Maison ou Légumes	27 €
JARRET ARRIÈRE D'AGNEAU Houmous de pois chiches au cumin et ail noir, carottes glacées au curcuma	25 €
DOS DE CABILLAUD Caponata de légumes aigre-doux, sauce aux câpres	23 € 
LASAGNES AUX LÉGUMES Lasagnes aux légumes d'autrefois, topinambour, céleri, courgette	19 €

Nos Gourmandises

«LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA® Flambée au rhum, glace et chantilly	 9 €
TARTE PRALINE	8 €
ROYAL CHOCOLAT	8 €
CRÈME BRULÉE PISTACHE	8 €
CHEESECAKE AU CAMEL BEURRE SALÉ	8 €
SALADE DE FRUITS Aromatisée à la vanille	8 €
ASSIETTE DE 3 FROMAGES Cantal Jeune AOP, Crottin Chèvre, Gorgonzola AOP	7,50 €
FAISSELLE Crème, miel ou coulis du moment	5,50 €
KAFÉ GOURMAND 4 gourmandises et une boisson chaude	9 €



Contient de l'alcool



Viande Halal



Végétarien



Label Rouge

Room service + 6,00 €

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. Leur liste 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°	6,00 €
Bière du moment	6,00 €
Bière sans alcool	6,00 €

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 /	4,00 €
Limonade 25cl	
Diabolo Limonade et sirop 2cl	4,50 €

NECTARS ET JUS DE FRUITS

ZUEGG 20cl	
Pomme / tomate / ACE / abricot / orange	4,00 €
Ananas / citron-gingembre	

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 €

CHAMPAGNES ET BULLES

	12cl	75cl
DOC Prosecco 11°	7 €	39 €
Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive brut 12°		90 €
Champagne Barons de Rothschild «Concordia Brut» 12°	12€	80 €
Champagne Ruinart «Blanc de Blancs» 12,5°		140 €
Champagne Perrier-Jouët «Blanc de Blancs» 12,5°		140 €

La bouteille entière ou un petit verre ?

ROUGES

		12cl	75cl
Vallée du Rhône			
AOP Côtes du Rhône Domaine Les Magérans 14,5°	2024	8 €	30 €
AOP Rasteau «Les Gadilles» Chapoutier 14,5°	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	10 €	49 €
AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» 14° Paul Jaboulet Aîné	2018/2020		95 €
AOC Cornas «Granits 30» 13° Domaine Vincent Paris	2022		89 €
Beaujolais			
AOC Brouilly Château des Ravatys 14°	2022	8 €	36 €
Bourgogne			
AOC Mercurey Domaine Michel Juillot 13°	2023		62 €
AOC Givry 1 ^{er} Cru Domaine Vincent Lump 13,5°	2023		78 €
Occitanie			
AOP Côtes du Roussillon Villages 14,5° «Bila-haut» Domaine Chapoutier	2022		42 €
AOP Pic Saint Loup «La Bergerie de l'hortus» 14,5° Révélation & Terroirs	2023		42 €
Val de Loire			
AOC Chinon «Clos des Marronniers» 13° Domaine du Ronceé	2020		42 €
Bordeaux			
AOC Pomerol «M De Moulinet» Château Moulinet 14,5°	2018		69 €

BLANCS 75cl

Vallée du Rhône			
AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» 13° Domaine Chapoutier	2023		41 €
AOP Condrieu «Martin Clerc» 14°	2020		88 €
AOP Saint-Péray Les Tanneurs Chapoutier 12,5°	2023		44 €
Bourgogne			
AOC Viré Clessé 13,5° Chanson	2023		42 €
AOC Chablis «Les Sureau» 13° Chanson	2023	9 €	40 €
AOP Saint-Véran Domaine Trenel 13,5°	2023/2024		48 €
Beaujolais			
AOC Beaujolais Chardonnay 12,5° Château des Ravatys	2024		30 €
Val de Loire			
AOC Sancerre «Grande Réserve» 12° Michel Laurent	2023	9 €	59 €
Occitanie			
IGP Pays d'OC Viognier «Albrières» 13°	2024	8 €	35 €
IGP Pays d'OC Chardonnay «Albrières» 12,5°	2024	8 €	
AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 13° Domaine Chapoutier	2022		39 €
Sud Ouest			
IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 11° Domaine Plaimont	2024	8 €	29 €
ROSÉS 75cl			
IGP Petites Ballades 12°	2024	8 €	

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. Leur liste 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