



Planches


| | |
|-----------------------------------|------|
| CHARCUTERIE | 19 € |
| Sélection gourmande de notre Chef | |
| FROMAGE | 19 € |
| Un voyage autour du fromage | |
| MIXTE | 20 € |
| Charcuteries et fromages | |

Les Irrésistibles

| | | |
|---|---|------------------|
| SALADE CÉSAR |  | S 15 € M 19 € |
| Salade romaine, poulet pané au Panko, tomates séchées, croûtons et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP | | |
| TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE |  | 19 € |
| Viande de bœuf française (180g), câpres, olives noires, tomates séchées, copeaux de parmesan Parmigiano Reggiano AOP, potatoes Maison Version César + 2,00€ | | |
| TARTARE DE SAUMON | | 20 € |
| Saumon (≈ 150g), mousse d'avocat, croquant aux céréales, salade gourmande, potatoes Maison | | |
| BURRATA CRÉMEUSE |  | 19 € |
| Burrata crémeuse 250gr, accompagnée de son pesto et foccacia | | |
| SALADE LYONNAISE | | S 14 € M 18 € |
| Mesclun, lardons grillés, œuf poché, croûtons dorés, vinaigrette Maison | | |
| POKE BOWL VEGGIE |  | 18 € |
| Accras végétariens aux légumes de saison, fèves, taboulé Maison, vinaigrette | | |

Menu des p'tits Kops

Jusqu'à 12 ans Menu à 14 €

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

Nos Incontournables

| | | |
|--|--|------------------|
| KOPSTER BURGER FUMÉ |  | 19 € |
| Buns, steak haché 150g façon bouchère (<i>origine France</i>), cheddar fumé, oignons frits, sauce Kopster, potatoes Maison, salade gourmande | | |
| KOPSTER CHICKEN BURGER |  | 19 € |
| Buns, filet de poulet « panure aux céréales Maison », cheddar, oignons frits, sauce tartare, potatoes Maison, salade gourmande | | |
| «LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES |   | S 16 € M 21 € |
| Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes, truffe d'été 3% et champignons, salade gourmande | | |
| PIÈCE DE BŒUF <i>Black Angus</i> 300g | | 27 € |
| Sauce du Chef, poêlée de légumes <i>ou</i> potatoes Maison | | |
| MI-CUIT DE SAUMON | | 21 € |
| Caponata de légumes aigres-doux, sauce aux câpres | | |
| PATE DE L'ÉTÉ |  | 19 € |
| Tortiglioni au pesto et mozzarella | | |
| DOS DE CABILLAUD | | 23 € |
| Pommes de terre grenaille et poivronnade | | |

Nos Gourmandises

| | | |
|--|---|--------|
| «LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA® |  | 9 € |
| Flambée au rhum, glace et chantilly | | |
| FARANDOLE DE GLACES | | 7 € |
| et son biscuit | | |
| ROYAL CHOCOLAT | | 8 € |
| CRÈME BRULÉE VANILLE | | 8 € |
| CHEESECAKE AU CARAMEL BEURRE SALÉ | | 8 € |
| SALADE DE FRUITS | Aromatisée à la vanille | 8 € |
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES | | 7,50 € |
| FAISSELLE | Crème, miel <i>ou</i> coulis du moment | 5,50 € |
| KAFÉ GOURMAND | | 9 € |
| 4 gourmandises et une boisson chaude | | |



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 € |
| Guinness 7,5° | 6,00 € |
| Bière sans alcool | 6,00 € |

| SOFTS | |
|--|--------|
| Coca Cola Classique / Zéro 33cl | 4,00 € |
| Perrier 33cl | 4,00 € |
| Schweppes Selections 20cl | 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 | |
| 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 | |
|-------------------------------------|--------|
| <i>Café Bio Lavorel Collection</i> | |
| 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 <i>Domaine Les Magérans</i> 13,5° | 2024 | 8 € | 30 € |
| AOP Rasteau «Les Gadilles» <i>Chapoutier</i> 14,5° | 2024 | | 35 € |
| AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» 12,5° <i>Chapoutier</i> | 2023 | | 46 € |
| AOP Gigondas «Les Roches Alpines» 14° <i>Rémi Pouizin</i> | 2023 | | 55 € |
| AOP Côte Rôtie «Martin Clerc» 13,5° | 2020 | | 99 € |
| AOP Saint-Joseph «Deschants» <i>Chapoutier</i> 12,5° | 2023 | 10 € | 49 € |
| AOC Cornas «Les Grandes Terrasses» 14° <i>Paul Jaboulet Aîné</i> | 2018/2020 | | 95 € |
| AOC Cornas «Granits 30» 13° <i>Domaine Vincent Paris</i> | 2022 | | 89 € |
| Beaujolais | | | |
| AOC Brouilly <i>Château des Ravatys</i> 14° | 2022 | 8 € | 36 € |
| Bourgogne | | | |
| AOP Mercurey <i>Albert Bichot</i> 13° | 2023 | | 62 € |
| AOC Givry 1 ^{er} Cru <i>Domaine Vincent Lumpp</i> 13,5° | 2023 | | 78 € |
| Occitanie | | | |
| AOP Pic Saint Loup «La Bergerie de l'hortus» 14° <i>Vignoble Orliac</i> | 2024 | | 42 € |
| AOP Pic Saint Loup «La Terre du haut» 14,5° | 2024 | | 42 € |
| Bordelais | | | |
| AOC Pomerol «M De Moulinet» <i>Château Moulinet</i> 14,5° | 2018 | | 69 € |
| AOC Côtes de Bourg «Franc-Lafleur» <i>Les Chais de la Grange</i> 13,5° | 2023 | | 42 € |
| BLANCS 75cl | | | |
| Vallée du Rhône | | | |
| AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» 13° <i>Domaine Chapoutier</i> | 2023 | | 41 € |
| AOP Condrieu «Martin Clerc» 14° | 2020 | | 88 € |
| AOP Saint-Péray <i>Les Tanneurs Chapoutier</i> 12,5° | 2023 | | 44 € |
| Bourgogne | | | |
| AOP Chablis «Albert Bichot» 12,5° | 2023 | 9 € | 40 € |
| AOP Saint-Véran <i>Domaine Trenel</i> 13° | 2023/2024 | | 48 € |
| Beaujolais | | | |
| AOC Beaujolais Chardonnay 12,5° <i>Château des Ravatys</i> | 2024 | | 30 € |
| Val de Loire | | | |
| AOC Sancerre «Grande Réserve» 12° <i>Michel Laurent</i> | 2022/2023 | 9 € | 59 € |
| Occitanie | | | |
| IGP Pays d'OC <i>Vioignier «Albrières»</i> 13° | 2024 | 8 € | 35 € |
| IGP Pays d'OC Chardonnay «Albrières» 13° | 2024 | 8 € | |
| AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 13° <i>Domaine Chapoutier</i> | 2022 | | 39 € |
| Sud Ouest | | | |
| IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 11,5° <i>Domaine Plaimont</i> | 2024 | 8 € | 29 € |
| ROSÉS 75cl | | | |
| IGP Studio By Miraval 12,5° | 2025 | 8 € | 30 € |
| AOP Cru Classé Côtes de Provence 12,5° «Symphonie» <i>Château Sainte Marguerite</i> Versoin piscine (16cl) : 10 € | 2025 | 9 € | 45 € |
| AOP Cru Classé Côtes de Provence 13° «Fantastique» <i>Château Sainte Marguerite</i> | 2025 | | 65 € |

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