



## Planches

### CHARCUTERIE

Sélection gourmande de notre Chef

19 €

### FROMAGE

Un voyage autour du fromage

19 €

### MIXTE

Charcuteries et fromages

20 €

## Les Irrésistibles



### SALADE CÉSAR

Salade romaine, poulet pané au Panko, tomates séchées, croûtons et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP



S 15 €  
M 19 €

### SALADE AU SAUMON

Salade romaine, émietté de saumon, tomates séchées, croûtons et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP

S 15 €  
M 19 €



### TARTARE DE BŒUF À LA GRECQUE

Viande de bœuf française 180g, oignons rouges, olives noires, feta, tomates séchées, concombres  
Potatoes Maison et salade gourmande  
**Version César + 2,00€**



19 €

### TARTARE DE THON

Thon (≈ 150g), fromage frais citronné  
Potatoes Maison et salade gourmande

20 €

### PINZA ITALIENNE (à partager... ou pas)

Pinza, mortadelle, pistaches, tomates séchées, straciatella, crème de balsamique

19 €

### SALADE MÉDITERRANÉENNE

Poulpe rôti, tomates, poivrons de couleur, oignons rouges, concombres, feta, olives noires et sa vinaigrette aux agrumes

S 14 €  
M 18 €



### POKE BOWL VEGGIE

Pêches rôties au miel, straciatella, tomates séchées, quinoa



18 €

## Nos Incontournables



### KOPSTER BURGER LYONNAIS



Buns, steak haché 150g façon bouchère (origine France), Saint-Marcellin IGP rôti au miel du Château des Ravatys, oignons caramélisés, sauce Kopster, Potatoes Maison et salade gourmande

19 €

### POULPO BURGER

Buns, poulpe rôti, emmental, oignons frits, roquette, sauce tartare  
Potatoes Maison et salade gourmande

19 €



### «LE SPÉCIAL» GRATIN DE RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné IGP, crème de cèpes, truffe d'été 5% et champignons, salade gourmande

S 16 €  
M 21 €



### PIÈCE DE BŒUF ≈ 300g

Poêlée de légumes ou purée de pomme de terre Maison ou Potatoes Maison  
Sauce au poivre ou Roquefort

27 €



### FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Potatoes Maison, salade gourmande et sauce tartare

21 €

### ÉMINCÉ DE VOLAILLE

Moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre Maison, petits légumes



23 €

### RISOTTO CRÈME DE COURGETTE

Parfumé à l'huile d'olive saveur truffe



19 €

### PASTA ROSSO

Tripoline, pesto rosso et dés de chorizo

17 €



### PLAT DU JOUR

19 €

## Nos Gourmandises



### «LA FAMEUSE» BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA® OU AU CARAMEL



Flambée au rhum, glace et chantilly

9 €

### FINGER MANGUE PASSION

7 €

### PANNA COTTA FRUITS ROUGES

8 €

### PARIS-PALERME

8 €



### BROWNIE Crème anglaise, glace vanille

8 €



### SALADE DE FRUITS Aromatisée à la vanille

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES

7,50 €

### FAISSELLE Crème, miel ou coulis du moment

5,50 €

### KAFÉ GOURMAND

4 gourmandises et une boisson chaude

9 €



### DESSERT DU JOUR

8 €

## P'tits Kops

### Menu à 14 €

Jusqu'à 12 ans

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

## Formule Midi

### Menu à 23€

Uniquement le midi

Plat

Dessert

Café

Parmi notre sélection:



Contient de l'alcool



Viande Halal



Végétarien



Label Rouge

Room service +6€

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 /      | 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<br>Reserve Exclusive brut 12° |      | 90 €  |
| Champagne Barons de Rothschild<br>«Concordia Brut» 12°     | 12€  | 80 €  |
| Champagne Ruinart<br>«Blanc de Blancs» 12,5°               |      | 140 € |
| Champagne Perrier-Jouët<br>«Blanc de Blancs» 12,5°         |      | 140 € |

## La bouteille entière ou un petit verre ?

### ROUGES

#### Vallée du Rhône

|                                                              |           | 12cl | 75cl |
|--------------------------------------------------------------|-----------|------|------|
| AOP Côtes du Rhône Domaine Les Magérans 13,5°                | 2024      | 8 €  | 30 € |
| AOP Rasteau «Les Gadilles» Chapoutier 14,5°                  | 2024      |      | 35 € |
| AOP Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» 12,5°<br>Chapoutier   | 2023/2024 |      | 46 € |
| AOP Gigondas «Les Roches Alpines» 14°<br>Rémi Pouzin         | 2023      |      | 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°<br>Paul Jaboulet Aîné | 2020      |      | 95 € |
| AOC Cornas «Granits 30» 13°<br>Domaine Vincent Paris         | 2022      |      | 89 € |

#### Beaujolais

|                                      |      |     |      |
|--------------------------------------|------|-----|------|
| AOC Brouilly Château des Ravatys 14° | 2022 | 8 € | 36 € |
|--------------------------------------|------|-----|------|

#### Bourgogne

|                                                          |      |  |      |
|----------------------------------------------------------|------|--|------|
| AOP Mercurey Albert Bichot 13°                           | 2023 |  | 62 € |
| AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Vincent Lupp 13,5° | 2023 |  | 78 € |

#### Bordelais

|                                                                    |      |  |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|--|------|
| AOC Pomerol «M De Moulinet» Château Moulinet 14,5°                 | 2018 |  | 69 € |
| AOC Côtes de Bourg «Franc-Lafleur»<br>Les Chais de la Grange 13,5° | 2023 |  | 42 € |

### BLANCS 75cl

#### Vallée du Rhône

|                                                               |      |  |      |
|---------------------------------------------------------------|------|--|------|
| AOP Crozes-Hermitage «Petite Ruche» 13°<br>Domaine Chapoutier | 2023 |  | 41 € |
| AOP Condrieu «Martin Clerc» 14°                               | 2020 |  | 88 € |
| AOP Saint-Péray Les Tanneurs Chapoutier 12,5°                 | 2023 |  | 44 € |

#### Bourgogne

|                                    |           |     |      |
|------------------------------------|-----------|-----|------|
| AOP Chablis «Albert Bichot» 12,5°  | 2023      | 9 € | 40 € |
| AOP Saint-Véran Domaine Trenel 13° | 2024/2025 | 9 € | 48 € |

#### Val de Loire

|                                                  |      |     |      |
|--------------------------------------------------|------|-----|------|
| AOC Sancerre «Grande Réserve» 12° Michel Laurent | 2023 | 9 € | 59 € |
|--------------------------------------------------|------|-----|------|

#### Occitanie

|                                                               |      |     |      |
|---------------------------------------------------------------|------|-----|------|
| IGP Pays d'OC Viognier «Albrières» 13°                        | 2024 |     | 35 € |
| IGP Pays d'OC Chardonnay «Albrières» 13°                      | 2024 | 8 € | 35 € |
| AOP Côtes du Roussillon «Bila-haut» 13°<br>Domaine Chapoutier | 2022 |     | 39 € |

#### Sud Ouest

|                                                                   |      |     |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|-----|------|
| IGP Côtes de Gascogne «XVIII Saint-Luc» 11,5°<br>Domaine Plaimont | 2024 | 8 € | 29 € |
|-------------------------------------------------------------------|------|-----|------|

### ROSÉS 75cl

|                                                                                                                  |      |     |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------|
| IGP Studio By Miraval 12,5°                                                                                      | 2025 | 8 € | 30 € |
| AOP Cru Classé Côtes de Provence 12,5°<br>«Symphonie» Château Sainte Marguerite<br>Version piscine (16cl) : 10 € | 2025 | 9 € | 45 € |
| AOP Cru Classé Côtes de Provence 13°<br>«Fantastique» Château Sainte Marguerite                                  | 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