



Planches

CHARCUTERIE	18,00 €
Jambon truffé, Chorizo ibérique Bellota, Jambon Serrano 24 mois, Rosette «Maison DUCULTY», Viande séchée des Alpes	
FROMAGES	18,00 €
Crèmeux de Bourgogne à la truffe, Comté AOP, Gorgonzola à la louche, Chèvre bouchon Mère Richard	
MIXTE Charcuterie et fromages	20,00 €
NEMS DE POULET	15,00 €
Salade, menthe fraîche, sauce nems	

Une petite faim

LA TRUITE FUMÉE	14,00 €
Lentilles Du Puy, crème acidulée	
FOIE GRAS MAISON Côtes de Gascogne	15,00 €
Chutney de figues, tranche de pain grillé, mesclun	
« LE SPECIAL » GRATIN DE RAVIOLES	S 12,00 € M 18,00 €
Crème de cèpes et truffes, mesclun	
SALADE DES KOPS	S 12,00 € M 17,00 €
Jambon truffé, dés de Roquefort, croûtons, pommes grenailles, mesclun croquant	
TARTARE DE SAINT-JACQUES ET SAUMON GRAVLAX	14,00 €
Potatoes maison et mesclun	
SOUPE DU MOMENT	12,50 €
Croûtons, sauce Aioli	

Pause fraîcheur

POKE BOWL VEGGIE	17,50 €
Riz, avocat, légumes croquants et vinaigrette de sésame	
POKE BOWL « KOING KOING »	19,00 €
Magret de Canard Gravlax maison, riz, légumes croquants et vinaigrette de sésame	
POKE BOWL SAUMON	18,50 €
Saumon Gravlax maison, riz, légumes croquants et vinaigrette de sésame	

Menu enfant 12,50 €

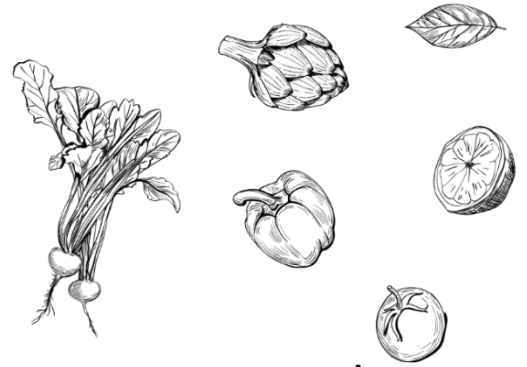
Steak haché *Charolais* **ou** Crispy Poulet
Potatoes maison **ou** Riz
Pot de crème glacée **ou** Salade de fruits

Une grande faim

KOPSTER BACON FUMÉ BURGER	18,50 €
<i>Origine France</i> Bun, steak haché Charolais, cheddar rouge, romaine, bacon fumé, oignons frits, sauce Kopster. Accompagné de potatoes maison et mesclun	
SNOW KOPSTER BURGER - <i>Origine France</i>	19,00 €
Bun, steak haché Charolais, Reblochon AOP Fermier, romaine, oignons caramélisés, sauce Kopster. Accompagné de potatoes maison et mesclun	
SAINT-PIERRE & CHIPS	21,00 €
Potatoes maison, mesclun, sauce tartare maison	
NOIX D'ENTRECOTE «BLACK ANGUS » 250gr	24,00 €
<i>Origine Union Européenne</i> Potatoes maison, mesclun, sauce poivre	
BALLOTINE DE CHAPON TRUFÉE	23,00 €
Sauce Suprême, riz pilaf, petits légumes d'hiver	
QUENELLES DE FERA <i>de lac</i>	18,00 €
Crème de Langoustines, riz pilaf	
MI-CUIT DE SAUMON	21,00 €
Beurre safrané, risotto de Fregula	
CROC TRUFFE	19,00 €
Croque-Monsieur au jambon truffé	

Finir en douceur

FAISSELLE	5,00 €
Nature, miel ou coulis de fruits rouges	
ASSIETTE DE FROMAGES	8,00 €
Chèvre bouchon Mère Richard, Gorgonzola à la louche, Comté AOP	
CHEESECAKE FAÇON TATIN	6,50 €
Pommes caramélisées	
SALADE EXOTIQUE <i>MAISON</i>	8,50 €
« LA FAMEUSE » BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA®	9,00 €
Glace à la crème d'Isigny et chantilly	
FONDANT AU CHOCOLAT BEURRE SALÉ	7,00 €
Crème à la Praline rose de Lyon	
MACARON CHOCOLAT	7,50 €
Cœur praliné et crème pistachée	
CAFÉ GOURMAND	9,00 €
4 gourmandises et une boisson chaude	



Côté boissons

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Affligem 6,7°	5,00 €	8,00 €
Bière du mois 6,2°	5,90 €	9,00 €
Heineken 5°	4,00 €	7,00 €
BIÈRES BOUTEILLE 33 cl		
Blanche Edelweiss 5°	6,00 €	
Desperados 5,9	6,00 €	
Supplément Sirop	0,30 €	
Supplément Picon	1,50 €	
VERRE DE VIN 12 cl		
Rosé		
IGP Teres Les secrets d'un terroir	7,00 €	
Blanc		
IGP Pays d'Oc Viognier « Albrières »	7,00 €	
IGP Côtes de Gascogne Le XVIII	7,00 €	
AOC Chardonnay - <i>Château des Ravatys</i>	8,00 €	
AOC Sancerre « <i>Les Caillottes</i> »	9,00 €	
Rouge		
AOP Brouilly Cuvée « <i>Le Marquisat</i> » <i>Château des Ravatys</i>	7,00 €	
AOP Côte du Rhône	8,00 €	
AOP Saint-Joseph « <i>Deschants</i> » - <i>Chapoutier</i>	9,00 €	
SOFTS		
Coca Cola Classique / Zéro / Perrier 33cl	4,00 €	
Schweppes Lemon, Tonic, Agrumes 25 cl	4,00 €	
Red Bull 25 cl	5,50 €	
Orangina / Fuzetea Pêche / Limonade 25 cl	4,00 €	
Diabolo Limonade et sirop 2 cl	4,50 €	
JUS DE FRUITS - Pago 20 cl		
Nectar abricot / orange / ananas	4,00 €	
Jus fraise / pomme / tomate	4,00 €	
EAUX		
Evian (PLATE), Badoit (GAZEUSE)	4,00 €	5,50 €
BOISSONS CHAUDES		
Expresso / Allongé / Ristretto BIO	2,00 €	
Décaféiné / Expresso Noisette	2,20 €	
Double expresso	4,00 €	
Latté / Capuccino / Chocolat Chaud	4,50 €	
Thé / Infusion	4,00 €	

Pourquoi pas la bouteille entière ?

ROUGES

AOP Côtes du Rhône		26,00 €
AOP Brouilly Cuvée « <i>Le Marquisat</i> » <i>Château des Ravatys</i>	2018	29,00 €
AOP Crozes-Hermitage « <i>Les Meysonniers</i> » - <i>Chapoutier</i>	2018	46,00 €
AOP St Joseph « <i>Deschamps</i> » <i>Chapoutier</i>	2018	49,00 €
AOP Vacqueyras - <i>Chapoutier</i>	2020	48,00 €
AOC Brouilly « <i>Cuvée Mathilde</i> » <i>Château des Ravatys</i>	2017	30,00 €
AOC Brouilly « <i>Cuvée Réserve</i> » <i>Château des Ravatys</i>	2015	38,00 €
AOC Chinon « <i>Les Galuches</i> »	2019	38,00 €
AOC Médoc - <i>Château Fontis</i>	2013	59,00 €

BLANCS

IGP Côtes de Gascogne Le XVIII		25,00 €
IGP Pays d'OC Viognier « <i>Albrières</i> »	2019	28,00 €
AOC Chardonnay - <i>Château des Ravatys</i>	2020	29,00 €
AOC Chablis « <i>les Opales</i> » - <i>Aegerter</i>	2019	41,00 €
AOC Vermentino Di Sardegna	2016	37,00 €
AOC Riesling - <i>Edmond Rentz</i>	2017	42,00 €
AOC Sancerre « <i>Les Caillottes</i> »	2019	49,00 €
AOC Chassagne-Montrachet <i>Château des Ravatys</i>	2020	95,00 €
AOP Saint-Véran - <i>Domaine Trenal</i>	2019	42,00 €
AOP Saint-Joseph Granit <i>Domaine Chante Perdrix</i>	2017	43,00 €
AOP Pouilly-Fuissé - <i>Domaine Trenal</i>	2017	48,00 €

ROSÉS

IGP Teres Les secrets d'un terroir		28,00 €
AOP M Minuty Côtes de Provence	2020	39,00 €

CHAMPAGNES ET BULLES

Champagne Mercier Blanc de Noirs	80,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	120,00 €
Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2009	350,00 €



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