

LA COUPOLE

Restaurant - Bar

Carte des Vins

Vins Blancs

Verre	25 cl	50 cl	Bout.	Savoie
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Chasselas « Les Vignes de Féchy » – VDP Allobroge <i>Le vin parfait pour l'apéritif et la fondue</i>
5.80€	11.60€	19.60€	27.80€	Chignin Bergeron – Domaine J. Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Vin issu du cépage Roussanne « le Bergeron », se déguste à l'apéritif</i>
5.40€	10.80€	19.40€	25.90€	Roussette de Savoie Altesse – Domaine Jean Vullien & Fils <i>Cépage autochtone à la Savoie qui donne des vins frais, élégants et racés, au nez d'oubépine, orange et rhubarbe</i>
6.80€	13.60€	22.50€	32.60€	Bugey Manicle – Le Caveau Bugiste – VDQS Bugey Manicle <i>Chardonnay, élevé 12 mois en fût neuf à 100 %. C'est un vin riche, gras et complexe aux notes de fruits secs, un vrai plaisir à découvrir et à partager !</i>
Bourgogne				
5.60€	11.20€	17.90€	23.80€	Chardonnay – Domaine Girardin – Appellation Bourgogne Contrôlée <i>Joli chardonnay, qui accompagnera vos entrées ou vos viandes blanches en sauce.</i>
5.90€	11.80€	18.90€	29.80€	Petit Chablis – Domaine Louis Moreau - AOC Petit Chablis <i>Parent pauvre de l'appellation Chablis, ce « Petit Chablis » méritait toute notre considération.</i>
6.80€	13.60€	22.50€	32.90€	Santenay « Les Terrasses de Bievaux » <i>Domaine Girardin – Santenay Contrôlée Vin expressif et aromatique, d'une grande fraîcheur, avec une expression minérale. Une robe brillante et limpide d'un jaune or</i>
Espagne				
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Bodega Menade « Bio » Sauvignon blanc <i>Cette cuvée est une merveille aromatique. Une vraie pépite !</i>

Vins Rosés

Verre	25 cl	50 cl	Bout.	Savoie
4.20€	8.40€	15.20€	19.80€	Gamay rosé - La Cave du Prieuré - Barlet Raymond - AOC Vin de Savoie <i>Un vin rosé fruité et facile à boire. Ses senteurs de fruits rouges en font un vin très plaisant</i>
3.80€	7.60€	12.60€	17.20€	D'Oc <i>Moment de Plaisir – VDP Pays d'Oc Vin de couleur rose pâle au nez de fraise et de cassis. Un vin de plaisir immédiat et friand.</i>
4.20€	8.40€	15.20€	19.80€	Gard <i>La Nuit tous les chats sont gris Rosé très pâle aux notes de pêches blanches et d'agrumes</i>
4.90€	9.80€	17.60€	23.50€	Provence <i>Côtes de Provence « Bio » Château Tour St Honoré - AOC Côtes de Provence Cette cuvée est une merveille aromatique. Une vraie pépite !</i>

Ouvert tous les jours 7 jours / 7

Pour commencer....

(en entrée ou en plat)

Nos Salades et Entrées

« Celles-ci sont toutes composées de carottes, tomates et mélange de salades de saison »

Entrée

Plat

12,30€ 16,80€ **Salade Nem de Reblochon**
Nem de Reblochon, noix et miel

11,50€ 15,90€ **Salade César**
Salade, blanc de poulet, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

12,60€ 16,90€ **Salade Estivale**
Melon, crevettes, surimi

12,70€ 17,10€ **Salade Italienne**
Olive, poivrons marinés, coppa, perles de mozzarella

12,30€ 16,70€ **Salade fraîcheur aux agrumes**
(melon, tomate, pomeles, orange, menthe fraîche)

12,80€ 17,60€ **Carpaccio de bœuf**
aux copeaux de parmesan et son bol de frites « maison »

12,80€ 17,80€ **Tartare de saumon**
et sa sauce Chermoula

La formule du midi

Uniquement en semaine, hors week-end et jours fériés

19,00€ **Le menu du jour**

15,00€ **L'entrée du jour + le plat du jour**

ou

Le plat du jour + le dessert du jour

11,00€ **Le plat du jour**

12,00€ **Le menu enfant** (moins de 12 ans)
Sirop à l'eau
Steak haché Frites ou Petite Tartiflette
Glace 2 boules

Pour continuer....

« Derrière le Mont Blanc »

16,90€ **Risotto forestier**

14,90€ **Tartine « bruschetta », végétarienne**
et sa salade de saison

Entre Mer et Lac

(selon arrivage)

19,80€ **Filets de perche** juste meunière, leurs frites « Maison », salade de saison, sauce tartare

18,90€ **Pavé de Saumon** sauce Oseille, Risotto forestier et légumes du jour

17,80€ **Poêlée de Gambas** en persillade, flambée au Pastis

Les Spécialités Savoyardes

(supplément charcuterie +6 €)

Fondues Savoyardes aux trois fromages de notre ami Pierre Gay « Meilleur Ouvrier de France »

21,30€ - Aux cèpes (salade de saison)

18,50€ - Traditionnelle (salade de saison)

17,90€ **Tartiflette « d'chez nous »**, son jambon cru, sa salade de saison

18,30€ **Diots « artisanales »** au vin de Mondeuse et son gratin de Crozets

19,60€ **Petit Reblochon « pané »**, ses patates, sa charcuterie, sa salade de saison

La Suggestion du Moment

29,00€

Salade Nem de Reblochon

ou

Tartare de saumon à la Chermoula



Pavé de saumon sauce oseille, risotto forestier et légumes du jour

ou

Faux Filet grillé, beurre Maître d'hôtel

ses frites fraîches « Maison », son bouquet de salade

ou

Tartiflette « d'chez nous », sa salade verte



Les desserts vous seront racontés

— Les mets servis seuls ne pourront être servis qu'en plat — Les entrées sont servies sans frites — Prix net en euros —

La loi, selon le décret n°2014-294,interdit l'utilisation de plusieurs titres restaurant pour le règlement d'un même repas ainsi que le dimanche et les jours fériés.