

LA COUPOLE

Bar - Brasserie

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

— Prix net en euros —

Ouvert tous les jours 7 jours / 7

Pour commencer....

Nos Salades et Entrées

« Celles-ci sont toutes composées d'endives, tomates et mélange de salades de saison »

Entrée Plat

12,30€ 16,40€ **Croustillant de Saint-Marcelin**
Salade de saison, tomates et endives

11,50€ 15,90€ **Salade César**
Salade, blanc de poulet, tomate, croûtons, copeaux de fromage,
huile d'olive

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

15,60€ **Chiffonnade de Jambon Cru artisanal et melon**

11,20€ 14,80€ **Méli-mélo de tomates et billes de Mozzarella**
sauce pesto

10,60€ 13,80€ **Salade fraîcheur aux agrumes**
(melon, tomate, concombre, pomelos, orange)

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

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

Pour continuer.....

« Derrière le Mont Blanc »

16,90€ **Risotto** aux Champignons

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

Entre Mer et Lac (selon arrivage)

23,40€ **Filets de perche** juste meunière, leurs frites « Maison », salade verte, sauce tartare

24,60€ **Dos de cabillaud « skrei »** et sa bisque d'écrevisses

22,30€ **Filet de daurade** et sa sauce vierge

Le coin du Boucher

26,80€ **Entrecôte sauce forestière** (300 gr)
gratin dauphinois ou frites maison et salade.

24,70€ **Magret de canard** rôtie aux agrumes
gratin dauphinois ou frites maison et salade.

18,60€ **Faux Filet grillé**, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade

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 verte)

18,50€ - Traditionnelle (salade verte)

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

18,30€ **Diots « artisanales »**, sauce marchand de vin et son gratin de Crozets

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

La Suggestion du Moment

29,00€

Croustillant de Saint Marcelin

ou

Tartare de saumon à la Chermoula



Dos de cabillaud et sa bisque d'écrevisses

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

— Prix net en euros —

Carte des Vins

Vins Blancs

Verre	50 cl	Bout.	
3.80€		21.90€	Savoie Chasselas « Les Vignes de Féchy » – VDP Allobrogie <i>Le vin parfait pour l'apéritif et la fondue</i>
5.70€	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>
	16.70€	22.40€	Roussette de Savoie Altesse – Domaine Jean Vullien & Fils <i>Cépage autochtone de la Savoie qui donne des vins frais, élégants et racés, au nez d'aubépine, orange et rhubarbe</i>
6.80€		29.70€	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>
	22.60€	28.70€	Bourgogne Petit Chablis – Olivier Savary - AOC Petit Chablis <i>Parent pauvre de l'appellation Chablis, ce « Petit Chablis » méritait toute notre considération</i>
5.60€		26.80€	Chardonnay – Domaine Girardin – Appellation Bourgogne Contrôlée <i>Joli chardonnay, qui accompagnera vos entrées ou vos viandes blanches en sauce.</i>
6.80€		29.70€	Santenay « Les Terrasses de Bievaux » Domaine Girardin – Santenay Contrôlée <i>Vin expressif et aromatique, d'une grande fraîcheur, avec une expression minérale. Une robe brillante et limpide d'un jaune or</i>
5.20€		26.30€	Languedoc Hortus « Loup y es-tu » – AOC Coteaux du Languedoc <i>Finesse, richesse et équilibre : un véritable péché mignon !</i>

Vins Rosés

Verre	50 cl	Bout.	
	16.10€		Savoie Gamay rosé – Domaine Jean Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Nez de fleur d'orange, viennoiserie, fruits confits, ce vin vous séduira par son fruité et sa fraîcheur</i>
4.60€		18.70€	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>
3.50€		17.80€	D'Oc Moment de Plaisir – VDP Pays d'Oc <i>Vin de couleur rose pâle au nez de fraise et de cassis. Un vin de plaisir immédiat et friand.</i>
3.80€		18.20€	Griset des Vignoble Foncalieu – Sauvignon gris – IGP Pays d'Oc <i>Ce 100 % sauvignon vous étonnera par sa puissance au nez complexe d'orange et de fruit de la passion !</i>
4.90€		24.60€	Provence Côtes de Provence « Bio » – Château Tour St Honoré – AOC Côtes de Provence <i>Nez délicat qui exhale de subtils arômes de fleurs</i>

Carte des Vins

Vins Rouges

Verre	50 cl	Bout.	
5.40€	18.90€	25.40€	Savoie Mondeuse d'Arbin – Domaine Jean Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Typée et racée, cette mondeuse est sur le fruit avec des notes de violette et de poivre du moulin</i>
4.90€		24.20€	Vallée du Rhône Le Petit Martin – Domaine Martin - IGP - Vin du Vaucluse <i>Une robe rouge cerise, des arômes de fruits rouges et de garrigue pour une bouche droite et gourmande. "Le Petit Martin" c'est le vin plaisir à déguster simplement.</i>
	17.60€	25.20€	Vacqueyras – Domaine Les Ondines « cuvée ancestrale » – AOC <i>Nez élégant et racé, marqué par les fruits rouges bien mûrs, légèrement épicé</i>
5.90€		29.80€	Crozes Hermitage – David Reynaud (Issus Agriculture Biologique) <i>Une Syrah veloutée, au nez de poivre avec des notes de petits fruits rouges</i>
5.90€	22.90€	29.80€	St Joseph – Domaine Boissonnet - AOC St Joseph <i>Jolie robe rouge violine à reflets pourpres. On découvre au nez des arômes épicés</i>
5.20€		25.80€	Rasteau Classique - 2012 – Escaravailles <i>Jolie robe rouge violine à reflets pourpres. On découvre au nez des arômes épicés. Coup de cœur pour ce vin du Rhône hyper expressif</i>
5.60€		27.90€	Mas de Libian Khazan – 2013 – AOC Côtes du Rhône <i>Un vin explosif à la fois gourmand et profond aux accents de fruits noirs finement épicés</i>
			Languedoc
5.80€		28.60€	Les Creisses – Domaine Des Creisses – VDP d'Oc <i>Nez expressif de mûre et de cassis. La puissance est parfaitement contrebalancée par la finesse et l'élégance. Une vraie gourmandise, à découvrir absolument !!!</i>
	16.90€	22.40€	Costières de Nîmes – Les Galets Rouges – Château Mourgues du Grés <i>Beaucoup de plaisir à travers un fruité épicé d'une gourmandise absolue</i>
3.90€		19.50€	Oriane Rouge Cabernet / Sauvignon - VDP d'Oc <i>Un Cabernet Sauvignon-Merlot du Languedoc très agréable à découvrir</i>
		22.80€	Pic Saint Loup <i>Notes de fruits rouges mûrs, vanille, réglisse, épices douces. Un bel équilibre en bouche</i>
			Loire
4.80€		19.60€	Les Fossiles – Appellation Reuilly Contrôlée - Pinot noir « BIO » <i>Souplesse et Élégance. Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : fraises, griottes et cassis, Tannins souples et rafraichissants</i>
			Bordeaux
	17.80€	24.60€	Château de Barbe – AOC Côtes de Bourg <i>Un vin rond, subtil et charmeur au nez modéré de fruits rouges, idéal pour les pièces de viandes rouges</i>
		29.70€	Château Chevalier St Georges – AOC St Emilion
			Bourgogne
6.80€		35.80€	Givry 1^{er} Cru – Domaine Steinmaier – AOC Givry 1 ^{er} Cru Contrôlé <i>Robe brillante, carmin, son bouquet s'ouvre sur la violette, la fraise, et les épices</i>
5.70€		28.20€	Bourgogne Hautes côtes de Beaune « Famille Picard » – AOC Bourgogne <i>Un nez très expressif de cassis et de fruits noirs domine, en bouche il est rond, fin et élégant Il ravira les femmes et plaira aux hommes. Sur des plats fins et goûteux</i>
		29.70€	Santenay 1^{er} Cru « Beauregard » Domaine Girardin – Appellation Santenay 1 ^{er} Cru Contrôlée <i>Le vin s'exprime sur des arômes de fruits rouges, vin flatteur car très aromatique Idéale pour apprendre à apprécier les vins de Bourgogne</i>