



BRASSERIE LA COUPOLE

depuis 1912

NOS SUGGESTIONS ACTUELLES

Carpaccio de veau mariné à l'huile d'olive et fines herbes Garni de tomates séchées et copeaux de parmesan	en entrée 17.50 la portion 26.50
Escalope de foie gras de canard poêlée au miel Fricassée de champignons et raisins	en entrée 19.50
Bisque d'écrevisses du Lac Léman parfumée à l'armagnac	14.50
La Choucroute de la mer au beurre blanc et pommes persillées (avec filet de dorade, saumon, crevettes, noix de Saint-Jacques et moules)	39.50
La Choucroute royale de la mer au beurre blanc et pommes persillées (avec queue de homard, noix de Saint-Jacques, langoustines et moules)	48.50

Ramen Burger

Steak haché maison de bœuf de nos Monts dans son bun de nouilles ramen
Cheddar cheese, salade batavia, tomates, oignons caramélisés et sauce BBQ
Accompagné d'une petite salade fraîcheur

26.50

LES MOULES DE CORDES

Moules marinière Beurre, échalotes, ail, vin blanc et persil	l'assiette 22.50 le pot 29.00
Moules poulette Beurre, échalotes, ail, vin blanc, crème et persil	l'assiette 23.00 le pot 29.50
Moules au curry rouge et citronnelle Lait de coco, curry rouge et citronnelle	l'assiette 23.00 le pot 29.50

Les Moules sont servies avec pommes frites