

# TAPAS

SERVIS DÈS 18H

## TAPAS CHF 9.-

Lard parfumé aux herbes de montagne

Magret de canard fumé par nos soins

Terrine de canard aux oignons confits

Bruschetta à la tomate et roquette

Mini pizza margherita

Cuisses de volaille poêlées

Cuisses de volaille panées

Boulettes de bœuf à la provençale

Boulettes de saumon fumé

## TAPAS SUR TOAST CHF 9.-

Saumon d'Écosse fumé par nos soins

Tartare de saumon cru et fumé

Foie gras de canard au confit de figes

Tartare de bœuf haché au couteau

## TAPAS SUR ASSIETTE

	petite	grande
Saumon d'Écosse fumé par nos soins	22.-	36.-
Tartare de saumon cru et fumé	19.-	32.-
Foie gras de canard au confit de figes	24.-	36.-
Jambon de Parme "affiné 24 mois"	19.-	32.-
120 g. Tartare de bœuf haché au couteau		22.-
220 g. Hamburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, frites maison)		27.-
220 g. Cheeseburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, fromage, frites maison)		28.-
La Dégustation (magret de canard fumé, foie gras, tartare de saumon, tartare pur bœuf)		49.-
Trio de mini cheeseburgers		13.-
Assortiment de tapas "du jour"		29.-

LA COUPOLE  
CAFÉ RESTAURANT DEPUIS 1967

CARTE DES VINS & COCKTAILS

# EAUX-DE-VIE

40/43 degrés

2,5 cl 4 cl

## ARMAGNAC

Larressingle VSOP	14.-	19.-
Ch. Laubade vieux millésime	19.-	32.-

## CALVADOS

Fine Calvados Père Magloire	12.-	18.-
Père Magloire XO double distillation	16.-	19.-

## COGNAC

Martell	13.-	18.-
Hennessy Fine de Cognac	16.-	19.-
Hennessy XO	25.-	35.-
Hennessy Paradis	55.-	85.-
Rémy Martin VSOP	16.-	19.-

## DISTILLÉS DE FRUITS

Abricotine	12.-	16.-
Framboise sauvage	12.-	18.-
Grappa di Barolo	12.-	16.-
Grappa Nonino	12.-	16.-

40/43 degrés

4 cl bt

## GIN

Bombay Sapphire	15.-	160.-
Gordon's	15.-	160.-
Tanqueray	15.-	160.-

## TEQUILA

Tequila Blanche	15.-	160.-
-----------------	------	-------

## RHUM

Bacardi Light Dry	16.-	160.-
Havana Club	16.-	160.-
Myer's	16.-	160.-

## VODKA

Absolut, Suède	16.-	160.-
Moskovskaya, Russie	16.-	160.-
Stolichnaya, Russie	16.-	160.-
Wyborowa, Pologne	16.-	160.-

2,5 cl

4 cl

Kirsch	12.-	16.-
Mirabelle	12.-	16.-
Vieille Prune	12.-	16.-
Williamine	12.-	16.-

# LIQUEURS

30/35 degrés

2,5 cl 4 cl

Amaretto di Saronno	12.-	16.-
Apricot Brandy	12.-	16.-
Averna	9.-	14.-
Bénédictine	12.-	16.-
Cherry Heering	12.-	16.-
Crème de Cacao	12.-	16.-
Drambuie	12.-	16.-
Grand Marnier	12.-	16.-
Liqueur de café Kahlua	12.-	16.-
Liqueur de framboise	12.-	16.-
Manzana	9.-	14.-
Get 27	12.-	16.-
Southern Comfort	12.-	16.-

30/35 degrés

2,5 cl 4 cl

Anisette Marie Brizard	12.-	16.-
Baileys Cream	12.-	16.-
Chartreuse Jaune	13.-	17.-
Chartreuse Verte - 55°	14.-	18.-
Cointreau	12.-	16.-
Crème de cassis	12.-	16.-
Fernet Branca	12.-	16.-
Limoncello	8.-	
Liqueur de fraise	12.-	16.-
Malibu	12.-	16.-
Peach Brandy	12.-	16.-
Sambuca	9.-	14.-
William's liqueur	12.-	16.-

# CARTE DES VINS ET COCKTAILS

## HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI  
AU VENDREDI  
7h45 À MINUIT

LE SAMEDI  
8h30 À MINUIT

# VINS

## VINS PÉTILLANTS

	dl	bt
Moët & Chandon Brut Impérial*	18.-	120.
Dom Pérignon Vintage		350.-
Vintage Rosé		650.-

\* Piscine, kir ou flûte

## VINS BLANCS

	dl	bt
Chili, Chardonnay	6.-	39.-
Dardagny, Pinot Gris	6.60	43.-
Epesses, Clos du Boux	8.-	54.-
Dézaley, Chemin de Fer	11.50	72.-
Sauternes, Les Sables d'Or	13.-	50 cl 65.-

## VINS ROSÉS

	dl	bt
"Coup de cœur" Sélection Coupole	7.-	46.-
Pour d'autres vins rosés, consultez la carte des vins		

## VINS ROUGES

	dl	bt
Dardagny, Pinot Noir, M. Ramu	6.90	46.-
Côtes du Rhône, "Coup de cœur"	6.50	42.-
Bordeaux, Château Loumelat	7.50	52.-
La Goulée de Cos d'Estournel,	12.-	76.-
Château Cos d'Estournel	41.-	290.-

Contenance des bouteilles

Vins français 7,5 dl      Vins suisses 7 dl

# BIÈRES

## BIÈRE PRESSION

	25 cl	50 cl
Carlsberg	6.-	11.-

## BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Erdinger, Adelscott, Guinness	7.-
Corona, Heineken	
Feldschlösschen (sans alcool)	7.-
Bière artisanale	8.-

# APÉRITIFS

16/30 degrés	4 cl	16/30 degrés	4 cl
Campari	8.-	Punt e Mes	8.-
Martini (blanc ou rouge)	8.-	½ Ricard	5.-
½ Pastis	5.-	Ricard	8.-
Pastis	8.-	Sherry Tio Pepe	8.-
Porto (blanc ou rouge)	8.-	Sherry Dry Sack	8.-
Porto (20 ans d'âge sélection)	15.-	Suze	8.-

# COCKTAILS

## APÉRITIF

Americano 6 cl	12.-	Manhattan 8 cl	19.-
Martini rouge, Campari, Angostura		Bourbon, Martini rouge, Angostura	
Bloody Mary 20 cl	18.-	Margarita 8 cl	18.-
Vodka, jus de tomate assaisonné		Tequila, Cointreau, jus de citron	
Champagne cocktail 10 cl	19.-	Negroni 8 cl	18.-
Champagne, Cognac, Angostura, sucre en morceaux		Gin, Campari, Punt e Mes	
Dry Martini 8 cl	18.-	Pimm's n° 1 20 cl	18.-
Gin, Noilly Prat, olive		Pimm's, orange, citron, pomme, menthe fraîche, concombre, limonade	
Garibaldi 20 cl	12.-	Vodkatini 8 cl	18.-
Campari, orange pressée		Vodka, Noilly Prat, olive	
Kir Royal 10 cl	19.-	Whisky Sour 8 cl	19.-
Champagne, crème de cassis		Whisky, sirop de sucre, jus de citron	

## LONG DRINK

Cuba libre 29 cl	18.-	Planter's punch 30 cl	19.-
Rhum blanc, Coca-Cola		Rhum blanc et brun, mélange de nectar de fruits	
Gin Fizz 20 cl	18.-	Screwdriver 20 cl	18.-
Gin, jus de citron, sirop de sucre, soda		Vodka, jus d'orange	
Mojito 25 cl	18.-		
Rhum blanc, lime, sucre, menthe fraîche, Perrier			

## AFTER DINNER

Alexander 12 cl	18.-	Irish coffee 18 cl	19.-
Cognac, crème de cacao, crème fraîche		Irish Whisky, café, crème fraîche	
Bacardi cocktail 8 cl	18.-	Kaipiroska 8 cl	18.-
Bacardi light dry, jus de citron, sirop de grenadine		Vodka, jus de lime, sucre	
Black russian 8 cl	18.-	Piña Colada 30 cl	18.-
Vodka, liqueur de café		Rhum brun, lait de coco, nectar d'ananas	
Caipirinha 8 cl	18.-	Sex on the beach 30 cl	18.-
Cachaça, jus de lime, sucre		Vodka, sirop de pêche, jus d'orange, nectar de cranberry	
Cosmopolitan 6 cl	18.-	Side car 8 cl	18.-
Vodka, Triple Sec, citron vert, nectar de cranberry		Cognac, Cointreau, jus de citron	
Daiquiri 8 cl	19.-	Spritz 25 cl	13.-
Rhum blanc, jus de citron, sirop de sucre		Prosecco, Aperol	
Hugo 25 cl	13.-		
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau			

## SANS ALCOOL 25 cl 14.-

Bora-Bora Nectar de cranberry, jus de citron, nectar de fruit de la passion		Tropical night Nectar de goyave, de mangue et de fruit de la passion	
Chantaco Jus d'orange et de citron, nectar de pamplemousse et d'ananas, sirop de grenadine		Virgin mojito Sirop Mojito, menthe fraîche, Sprite	
Portofino Nectar de mangue et d'ananas, bitter Lemon, sirop de menthe		Virgin Piña Colada Nectar d'ananas, lait de coco	
Sunset Nectar de goyave et de pamplemousse, sirop de grenadine, Tonic Water		Virgin cucumber Menthe fraîche, citron vert, concombre, Ginger Ale	

# WHISKIES

## BLENDED

40/43 degrés

4 cl    bt

### WHISKIES DE MARQUE

Ballantine's	16.- 160.-
Dewar's White Label	16.- 160.-
Famous Grouse	16.- 160.-
J&B	16.- 160.-
Johnnie Walker Red Label	16.- 160.-

### OLD WHISKIES

Chivas Regal	18.- 190.-
Haig Dimple	18.- 190.-
Johnnie Walker Black Label	18.- 190.-

40/43 degrés

4 cl    bt

### CANADIAN WHISKY

Canadian Club	16.- 160.-
---------------	------------

### IRISH WHISKEY

John Jameson	16.- 160.-
--------------	------------

### BOURBON & TENNESSEE

Four Roses	18.- 190.-
Jack Daniels	18.- 190.-

## SINGLE MALT

40/43 degrés

4 cl    bt

### HIGHLANDS

Cardhu 12 ans	18.- 190.-
Glenfiddich 8 ans	18.- 190.-
Glenlivet 12 ans	18.- 190.-
Glenmorangie 18 ans	25.- 270.-
Highland Park 12 ans	18.- 190.-
Knockando 12 ans	18.- 190.-
Macallan 12 ans	18.- 190.-
Macallan 18 ans	41.- 640.-

### ISLE OF SKYE

Talisker 10 ans	21.- 230.-
-----------------	------------

### ACCOMPAGNEMENT

Minérales

3.-

40/43 degrés

4 cl    bt

### ISLE OF JURA

Isle of Jura 10 ans	18.- 190.-
---------------------	------------

### ISLAY

Lagavulin 16 ans	18.- 190.-
Laphroaig 10 ans	18.- 190.-

### LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans	21.- 230.-
Springbank 10 ans	21.- 230.-

## SANS ALCOOL

Eaux minérales, limonades, jus de fruits,  
boissons lactées, café et infusions 8.-

Verre de 2 dl, au choix : 6.40  
lait, nectar de fruit, eau gazeuse, eau plate

### BOISSONS À PRIX MODÉRÉS (selon loi cantonale)

Lait ou nectar d'ananas 20 cl	3.50
Eau naturelle ou gazeuse 30 cl	3.-

# VINS

## VINS PÉTILLANTS

	dl	bt
Moët & Chandon Brut Impérial*	18.-	120.-
Dom Pérignon Vintage		350.-
Vintage Rosé		650.-

\* Piscine, kir ou flûte

## VINS BLANCS

	dl	bt
Chili, Chardonnay	6.-	39.-
Dardagny, Pinot Gris	6.60	43.-
Epesses, Clos du Boux	8.-	54.-
Dézaley, Chemin de Fer	11.50	72.-
Sauternes, Les Sables d'Or	13.-	50 cl 65.-

## VINS ROSÉS

	dl	bt
"Coup de cœur"	7.-	46.-
Sélection Coupole		

Pour d'autres vins rosés, consultez la carte des vins

## VINS ROUGES

	dl	bt
Dardagny, Pinot Noir, Marc Ramu	6.90	46.-
Côtes du Rhône, "Coup de cœur"	6.50	42.-
Bordeaux, Château Loumelat	7.50	52.-
La Goulée de Cos d'Estournel	12.-	76.-
Château Cos d'Estournel	41.-	290.-

Contenance des bouteilles

Vins français 7,5 dl      Vins suisses 7 dl

# BIÈRES

## BIÈRE PRESSION

	25 cl	50 cl
Carlsberg	6.-	11.-

## BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Erdinger, Adelscott, Guinness	7.-
Corona, Heineken	
Feldschlösschen (sans alcool)	7.-
Bière artisanale	8.-

LA COUPOLE  
CAFÉ RESTAURANT DEPUIS 1967

WINE BAR RESTAURANT

# TAPAS

SERVIS DÈS 18H

## TAPAS CHF 9.-

Lard parfumé aux herbes de montagne  
Magret de canard fumé par nos soins  
Terrine de canard aux oignons confits  
Bruschetta à la tomate et roquette  
Mini pizza Margherita  
Cuisses de volaille poêlées  
Cuisses de volaille panées  
Boulettes de bœuf à la provençale  
Boulettes de saumon fumé

## TAPAS SUR TOAST CHF 9.-

Saumon d'Écosse fumé par nos soins  
Tartare de saumon cru et fumé  
Foie gras de canard au confit de figues  
Tartare de bœuf haché au couteau

## TAPAS SUR ASSIETTE

	petite	grande
Saumon d'Écosse fumé par nos soins	22.-	36.-
Tartare de saumon cru et fumé	19.-	32.-
Foie gras de canard au confit de figues	24.-	36.-
Jambon de Parme "affiné 24 mois"	19.-	32.-
120 g. Tartare de bœuf haché au couteau	22.-	
220 g. Hamburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, frites maison)		27.-
220 g. Cheeseburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, fromage, frites maison)		28.-
La Dégustation (magret de canard fumé, foie gras, tartare de saumon, tartare pur bœuf)		49.-
Trio de mini cheeseburgers		13.-
Assortiment de tapas "du jour"		29.-



# HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI  
AU VENDREDI  
7h45 À MINUIT

LE SAMEDI  
8h30 À MINUIT

## TOUS LES SOIRS

FONDUE CHINOISE  
AUX 7 SAUCES

Pommes frites maison

Fines tranches de bœuf cru à cuire  
dans un bouillon chaud

MINIMUM 2 PERSONNES  
(CHF 49.- PAR PERSONNE)

# ENTRÉES D'ACCUEIL

Potage de saison  
Salade du Marché  
Salade d'endives  
Roquette aux copeaux de Grana Padano  
Carpaccio de champignons de Paris  
Terrine de canard maison  
Panaché de légumes grillés

# ENTRÉES AVEC SUPPLÉMENT

CHF 7.-

Endives au Roquefort  
Tartare de saumon cru et fumé  
Saumon d'Écosse mariné  
Soufflé de féra au coulis  
de tomate et beurre citronné  
Magret de canard fumé par nos soins  
Jambon de Parme "affiné 24 mois"

CHF 14.-

Foie gras de canard au confit de figues  
Saumon fumé d'Écosse

CHF 17.-

(uniquement le soir)  
Petite poêlée de crevettes Black Tiger  
Foie de canard poêlé au vinaigre de cidre

# GARNITURES

en accompagnement de votre plat

CHF 5.-

Rösti (environ 20 minutes),  
pommes vapeur, pommes frites,  
ratatouille, épinards en branche, riz

# MENUS

## CHF 49.-

Nos menus  
comprennent  
une entrée  
d'accueil ou  
une entrée avec  
supplément

Filets de perches  
du Léman  
au beurre citronné

Pommes frites maison

Nos pêcheurs garantissent la qualité et la  
fraîcheur de leurs produits

---

"Tagliata" de bœuf  
Roquette, vinaigre balsamique  
Pommes frites maison

---

Entrecôte Beurre Coupole

Pommes frites maison

200 g. Viande tendre et goûteuse  
nappée de notre beurre La Coupole aux herbes

---

Tartare pur bœuf  
Pommes frites maison,  
Pain grillé assaisonné selon notre recette

---

Escalope milanaise

Grande et fine escalope de noix de veau panée,  
roquette, tomates, huile d'olive et vinaigre balsamique

---

Émincé de noix de veau  
à la zurichoise

Rösti (environ 20 minutes)

---

La dégustation

Foie gras de canard, magret de canard fumé,  
tartare de saumon, tartare pur bœuf

# POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf grillée  
Frites maison, épinards en branche

**CHF 56.-** PAR PERSONNE

Poulet de Bresse à la broche  
Frites maison, épinards en branche

À commander à l'avance car il requiert 1h30 de cuisson

**CHF 56.-** PAR PERSONNE

# DESSERTS

**CHF 11.-**

Truffé au chocolat

Vacherin Vanille -fraise

Panna cotta

Coulis chocolat ou  
framboise

Soufflé glacé  
au Cointreau

Nougat glacé  
au coulis de framboise

Tiramisù

Cassata napolitaine  
bûche glacée vanille,  
framboise, pistache  
et fruits confits

Crème brûlée

Fondant au chocolat avec glace vanille

**12.-**

Coupe Colonel Sorbet citron, Vodka

**14.-**

Coupe Danemark Glace vanille,  
chocolat chaud, crème Chantilly

**14.-**

Coupe Général Glace vanille, Whisky

**14.-**

Coupe Valaisanne Glace poire, Williamine

**14.-**

Glaces et sorbets La boule

**4.-**

Chantilly

**2.-**

# VINS

Tournez la page →