

# 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
Tiramisù	Nougat glacé au coulis de framboise
Crème brûlée	Cassata napolitaine bûche glacée vanille, framboise, pistache et fruits confits

---

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 →