

VINS

VINS PÉTILLANTS	dl	bt
Champagne Brut* sélection Coupole	18.-	120.-
Prosecco superiore Brut	12.-	80.-

* Piscine, kir ou flûte

VINS BLANCS	dl	bt
Chili, Chardonnay	6.50	39.-
Dardagny, Pinot Gris	6.90	44.-
Epresses, Clos du Boux	8.-	54.-
Dézaley, Chemin de Fer	12.-	72.-
Sauternes, Les Sables d'Or	13.-	5 dl 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, 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	42.-	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, Guinness, Corona, Heineken	7.-
Feldschlösschen (sans alcool)	7.-
Bière artisanale	8.-

LA COUPOLE
CAFÉ RESTAURANT DEPUIS 1967

WINE BAR RESTAURANT

TAPAS

SERVIS DÈS 18H

TAPAS CHF 11.-

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

TAPAS SUR TOAST CHF 11.-

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	23.-	36.-
Tartare de saumon cru et fumé	23.-	36.-
Foie gras de canard au confit de figues	26.-	38.-
Jambon de Parme "affiné 24 mois"	22.-	34.-
120 g. Tartare de bœuf haché au couteau	23.-	
220 g. Hamburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, frites maison)		28.-
220 g. Cheeseburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, fromage, frites maison)		29.-
La Dégustation (magret de canard fumé, foie gras, tartare de saumon, tartare pur bœuf)		52.-
Trio de mini cheeseburgers		13.-

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 52.- 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 16.-

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

CHF 19.-

(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

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

MENUS CHF 52.-

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

Filet de bœuf au 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 58.- 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 58.- PAR PERSONNE

DESSERTS

CHF 13.-

Tarte aux pommes
à la vanille (14.-)

Panna cotta
Coulis chocolat ou
framboise

Tiramisù

Affogato

Crème brûlée

Vacherin Vanille -fraise

Soufflé glacé
au Cointreau

Nougat glacé
au coulis de framboise

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

Café glacé

Fondant au chocolat avec glace vanille

Coupe Colonel Sorbet citron, Vodka

Coupe Danemark Glace vanille,
chocolat chaud, crème Chantilly

Coupe Général Glace vanille, Whisky

Coupe Valaisanne Glace poire, Williamine

Glaces et sorbets La boule

Chantilly

14.-

14.-

14.-

14.-

14.-

14.-

4.50

2.-