

TAPAS

SERVIS DÈS 18H

TAPAS CHF 11.-

- Lard parfumé aux herbes de montagne
- 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	26.-	36.-
Tartare de saumon cru et fumé	26.-	36.-
Foie gras de canard au confit de figues	28.-	38.-
Jambon de Parme "affiné 24 mois"	26.-	34.-
120 g. Tartare de bœuf haché au couteau	26.-	
220 g. Hamburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, frites maison)	31.-	
220 g. Cheeseburger haché artisanalement (pur bœuf, bacon, œuf, oignons, tomate, fromage, frites maison)	31.-	
La Dégustation (Saumon fumé, foie gras de canard, tartare de saumon, tartare pur bœuf)	54.-	
Trio de mini cheeseburgers	13.-	

LA COUPÔLE

Café Restaurant depuis 1967

CARTE DES VINS & COCKTAILS

EAUX-DE-VIE

40/43 degrés	2,5 cl	4 cl	40/43 degrés	4 cl	bt
ARMAGNAC			GIN		
Larressingle VSOP	14.-	19.-	Bombay Sapphire	15.-	160.-
Ch. Laubade vieux millésime	19.-	32.-	Beefeater	15.-	160.-
CALVADOS			Tanqueray	15.-	160.-
Fine Calvados	12.-	18.-	Hendrick's	15.-	160.-
Père Magloire			TEQUILA		
Père Magloire XO double distillation	16.-	19.-	Tequila Blanche	15.-	160.-
COGNAC			Tequila Clase Azul	25.-	350.-
Martell	13.-	18.-	RHUM		
Hennessy Fine de Cognac	16.-	19.-	Havana Club 3 ans	16.-	160.-
Hennessy XO	25.-	35.-	Myer's	16.-	160.-
Hennessy Paradis Imperial	180.-	240.-	Zacapa 23 ans	21.-	230.-
Rémy Martin VSOP	16.-	19.-	VODKA		
DISTILLÉS DE FRUITS			Absolut, Suède	16.-	160.-
Abricotine	12.-	16.-	Ketel One, Hollande	16.-	160.-
Framboise sauvage	12.-	18.-	Stolichnaya, Russie	16.-	160.-
Grappa di Barolo	12.-	16.-		2,5 cl	4 cl
Grappa Nonino	12.-	16.-	Kirsch	12.-	16.-
			Mirabelle	12.-	16.-
			Vieille Prune	12.-	16.-
			Williamine	12.-	16.-

LIQUEURS

30/35 degrés	2,5 cl	4 cl	30/35 degrés	2,5 cl	4 cl
Amaretto di Saronno	12.-	16.-	Anisette Marie Brizard	12.-	16.-
Apricot Brandy	12.-	16.-	Baileys Cream	12.-	16.-
Averna	9.-	14.-	Chartreuse Jaune	13.-	17.-
Bénédictine	12.-	16.-	Chartreuse Verte - 55°	14.-	18.-
Cherry Heering	12.-	16.-	Chartreuse Verte VEP - 54°	30.-	38.-
Crème de Cacao	12.-	16.-	Cointreau	12.-	16.-
Drambuie	12.-	16.-	Crème de cassis	12.-	16.-
Grand Marnier	12.-	16.-	Fernet Branca	12.-	16.-
Liqueur de café Kahlua	12.-	16.-	Limoncello	8.-	
Liqueur de framboise	12.-	16.-	Liqueur de fraise	12.-	16.-
Manzana	9.-	14.-	Malibu	12.-	16.-
Get 27	12.-	16.-	Peach Brandy	12.-	16.-
Southern Comfort	12.-	16.-	Sambuca	9.-	14.-
			William's liqueur	12.-	16.-

Prix nets, TVA incluse 8.1%. Service inclus

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
Champagne Besserat de Bellefon Bleu brut*	18.-	120.-
Dom Pérignon Vintage		350.-
Vintage Rosé		650.-

* Piscine ou flûte

VINS BLANCS	dl	bt
Mannara, Chardonnay	6.50	39.-
Dardagny, Pinot Gris	6.90	46.-
Epesses, Clos du Boux	8.-	54.-
Dézaley, Chemin de Fer	13.-	78.-
Sauternes, Les Sables d’Or	13.-	50 cl 65.-

VINS ROSÉS	dl	bt
Sélection Coupole	7.-	46.-
Pour d'autres vins rosés, consultez la carte des vins		

VINS ROUGES	dl	bt
Dardagny, Pinot Noir	6.90	46.-
Côtes du Rhône	6.50	42.-
Bordeaux, Château Loumelat	7.50	52.-
La Goulée de Cos d’Estournel	13.-	78.-
Château Cos d’Estournel	43.-	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.-
Martini rouge, Campari, Angostura	
Bloody Mary 20 cl	18.-
Vodka, jus de tomate assaisonné	
Champagne cocktail 10 cl	19.-
Champagne, Cognac, Angosfura, sucre en morceaux	
Dry Martini 8 cl	18.-
Gin, Noilly Prat, olive	
Garibaldi 20 cl	12.-
Campari, orange pressée	
Kir Royal 10 cl	19.-
Champagne, crème de cassis	

Manhattan 8 cl	19.-
Bourbon, Martini rouge, Angostura	
Margarita 8 cl	18.-
Tequila, Cointreau, jus de citron	
Negroni 8 cl	18.-
Gin, Campari, Punt e Mes	
Pimm’s n° 1 20 cl	18.-
Pimm’s, orange, citron, pomme, menthe fraîche, concombre, limonade	
Vodkatini 8 cl	18.-
Vodka, Noilly Prat, olive	
Whisky Sour 8 cl	19.-
Whisky, sirop de sucre, jus de citron	

LONG DRINK	
Cuba libre 29 cl	18.-
Rhum blanc, Coca-Cola	
Gin Fizz 20 cl	18.-
Gin, jus de citron, sirop de sucre, soda	
Mojito 25 cl	18.-
Rhum blanc, lime, sucre, menthe fraîche, Perrier	

AFTER DINNER	
Espresso Martini 12 cl	18.-
Vodka, Kahlúa, espresso, sirop de sucre	
Bacardi cocktail 8 cl	18.-
Bacardi light dry, jus de citron, sirop de grenadine	
Black russian 8 cl	18.-
Vodka, liqueur de café	
Caipirinha 8 cl	18.-
Cachaça, jus de lime, sucre	
Cosmopolitan 6 cl	18.-
Vodka, Triple Sec, citron vert, nectar de cranberry	
Daiquiri 8 cl	19.-
Rhum blanc, jus de citron, sirop de sucre	
Hugo 25 cl	13.-
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau	

Irish coffee 18 cl	19.-
Irish Whisky, café, crème fraîche	
Kaipiroska 8 cl	18.-
Vodka, jus de lime, sucre	
Piña Colada 30 cl	18.-
Rhum brun, lait de coco, nectar d’ananas	
Sex on the beach 30 cl	18.-
Vodka, sirop de pêche, jus d’orange, nectar de cranberry	
Side car 8 cl	18.-
Cognac, Cointreau, jus de citron	
Spritz 25 cl	13.-
Prosecco, Aperol	

SANS ALCOOL	25 cl	14.-
Bora-Bora Nectar de cranberry, jus de citron, nectar de fruit de la passion		
Chantaco Jus d’orange et de citron, nectar de pamplemousse et d’ananas, sirop de grenadine		
Portofino Nectar de mangue et d’ananas, bitter Lemon, sirop de menthe		
Sunset Nectar de goyave et de pamplemousse, sirop de grenadine, Tonic Water		

Tropical night Nectar de goyave, de mangue et de fruit de la passion	
Virgin mojito Sirop Mojito, menthe fraîche, Sprite	
Virgin Piña Colada Nectar d’ananas, lait de coco	
Virgin cucumber Menthe fraîche, citron vert, concombre, Ginger Ale	

WHISKIES

BLENDED

40/43 degrés	4 cl	bt	40/43 degrés	4 cl	bt
WHISKIES DE MARQUE			CANADIAN WHISKY		
Ballantine’s	16.-	160.-	Canadian Club	16.-	160.-
Dewar’s White Label	16.-	160.-			
Famous Grouse	16.-	160.-	IRISH WHISKEY		
J&B	16.-	160.-	John Jameson	16.-	160.-
Johnnie Walker Red Label	16.-	160.-			
OLD WHISKIES			BOURBON & TENNESSEE		
Chivas Regal	18.-	190.-	Four Roses	18.-	190.-
Haig Dimple	18.-	190.-	Jack Daniels	18.-	190.-
Johnnie Walker Black Label	18.-	190.-			

SINGLE MALT

40/43 degrés	4 cl	bt	40/43 degrés	4 cl	bt
HIGHLANDS			ISLE OF JURA		
Cardhu 12 ans	18.-	190.-	Isle of Jura 10 ans	18.-	190.-
Glenfiddich 8 ans	18.-	190.-			
Glenlivet 12 ans	18.-	190.-	ISLAY		
Glenmorangie 18 ans	25.-	270.-	Lagavulin 16 ans	18.-	190.-
Highland Park 12 ans	18.-	190.-	Laphroaig 10 ans	18.-	190.-
Knockando 12 ans	18.-	190.-			
Macallan 12 ans	18.-	190.-	LOWLANDS		
Macallan 18 ans	41.-	640.-	Glenkinchie 10 ans	21.-	230.-
			Springbank 10 ans	21.-	230.-

ISLE OF SKYE	
Talisker 10 ans	21.- 230.-

ACCOMPAGNEMENT	Minérales	3.-
----------------	-----------	-----

SANS ALCOOL

Jus d'orange pressé	7.50
Coca-Cola, Thé froid, Sinalco, Ginger Ale, Schweppes tonic	5.80
Eaux minérales	6.-
Café	3.90
Cappuccino	5.40
Renversé, chocolat chaud, double espresso	4.80

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS	(selon loi cantonale)
Lait ou nectar d’ananas 20 cl	3.50
Eau naturelle ou gazeuze 30 cl	3.50