

VINS

VINS PÉTILLANTS	dl	bt
Champagne Besserat de Bellefon Bleu brut*	18.-	120.-
Prosecco superiore brut*	12.-	80.-

* Piscine ou flûte

VINS BLANCS	dl	bt
Mannara, Chardonnay	6.50	39.-
Dardagny, Pinot Gris	6.90	46.-
Epresses, Clos du Boux	8.-	54.-
Dézaley, Chemin de Fer	13.-	78.-
Sauternes, Les Sables d'Or	13.- ^{5 dl}	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, Sélection Coupole	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, Guinness, Corona, Heineken	7.-
Feldschlösschen (sans alcool)	7.-
Bière artisanale	8.-

LA COUPOLE
CAFÉ RESTAURANT DEPUIS 1967

BAR À VIN ET RESTAURANT

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 figes
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 figes	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.-

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 54.- 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 et
copeaux de Grana Padano
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
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

avec supplément :

CHF 6.-

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

MENUS CHF 54.-

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
Fines tranches de bœuf grillé, sublimes de
roquette fraîche et de tomates concassées

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 pommes frites maison

Émincé de noix de veau
à la zurichoise
Rösti (environ 20 minutes)

La dégustation
Saumon fumé, foie gras de canard,
tartare de saumon et tartare pur boeuf

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.-)	Vacherin Vanille -fraise
Panna cotta Coulis chocolat ou framboise	Soufflé glacé au Cointreau
Tiramisù	Nougat glacé au coulis de framboise
Affogato	Cassata napolitaine Bûche glacée vanille, framboise, pistache et fruits confits
Crème brûlée	

Café glacé	14.-
Fondant au chocolat avec glace vanille	14.-
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	4.80
Chantilly	2.-