

CODE WIFI
0467765845



Les Entrées

Croque Monsieur / frites ou salade.....	8,90€
Croque Madame / frites ou salade	9,90€
Assiette Lulu, Croque Monsieur au saumon frites ou salade	9,90€
Omelette jambon fromage / frites ou salade	8,90€

Les Salades

Salade "La Coupole"	10,90€
Mesclun, tomates, jambon, asperges, dés d'Emmental, œuf, haricots verts	
Assiette Repas : Mesclun, tomates, jambon, asperges, dés d'Emmental, œuf, haricots verts + filets de poulets panés + toasts grillés de chèvre chaud, miel	14,90€
Salade Gourmande	13,90€
Mesclun, tomates, foie gras, magret, gésiers, noix, toasts grillés	
Salade César	13,90€
Mesclun, aiguillettes de poulets panés, copeaux de parmesan, œufs durs, croutons, olives noires, sauce césar	
Salade Aveyronnaise	10,90€
Mesclun, tomates, jambon cru, Roquefort, croutons	
Salade aux chèvres chauds	10,50€
Mesclun, tomates, toast grillés, chèvre chaud, miel, Haricots verts	
Salade Normande	11,90€
Mesclun, tomates, haricots verts, Camembert gratiné sur lit de tomate, huile d'olive, jambon de pays, pain grillé à la figue	
Salade Niçoise	11,90€
Mesclun, tomates, œufs durs, thon, anchois, olives noires, haricots verts, pommes de terre, oignons	

AQUÍ, AQUÍ, ES LA COUPOLE !

www.brasserie-la-coupole.fr - lacoupole.montimaran@gmail.com

Tél. 04 67 76 58 45

Les Pâtes fraîches

Linguine Bolognaise.....	9,90€
Linguine Carbonara.....	9,90€
Linguine Roquefort.....	10,90€
Linguine Pesto émincés de jambon blanc.....	11,90€

Nos Viandes grillées

Entrecôte grillée XXL (350g).....	19,90€
Entrecôte grillée (250g).....	15,90€
Bavette d'ailou à l'échalote.....	15,90€
Tartare de bœuf (240g).....	14,90€
Le poêlé de tartare servi tourne-retourne (240g).....	15,90€
La brochette de magret de canard.....	14,90€
Magret de canard I.G.P. du Périgord entier, au miel.....	19,90€
Escalope de veau panée.....	15,90€
Steak haché du Boucher (180g).....	9,90€
Steak haché du Boucher à cheval (180g).....	10,90€
Escalope de poulet sauce Normande, linguine.....	13,90€
Andouillette 5A*.....	13,90€

*Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques

Accompagnement sauce au poivre, Roquefort ou échalote.....1,00€

Consultez la provenance de nos viandes sur notre tableau d'affichage.
Ces dernières peuvent être accompagnées de frites, haricots verts, salade.

Poisson

Le pavé de saumon à la ciboulette.....16,90€
linguine

Autres poissons
selon arrivage



••L'assiette de fromages
aux trois laits 6,90€

Vache Camembert A.O.C.
au lait cru moulé à la louche

Brebis Ossau Iraty A.O.C.
pur brebis, confiture de cerises

Chèvre Cabecou du Périgord

Les Glaces

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Coco, Fraise, Façon Tiramisu, Rhum Raisin, Pistache, Menthe Chocolat, Caramel.

Sorbets : Citron, Poire, Melon, Cassis, Pêche.

Trois Boules au choix 5,50€

Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) 6,50€

Sorbet Poire / Alcool de poire 7,90€

Colonel (Sorbet Citron / Vodka) 7,90€

Café Liégeois et Chocolat Liégeois 6,50€

Coupe Iceberg (3 boules menthe-chocolat, Get 27, sauce chocolat) 7,90€

Supplément Chantilly 1,00€

Les Desserts formule

Trois Boules au choix

Fromage blanc nature, miel
ou fruits rouges

Crème caramel maison

Dessert du jour

Les Desserts à la carte

•• **Tiramisu** Maison 6,90€

* **Le Baba ivre de rhum** 6,50€

•• **Café gourmand**

Mini crème brûlée, boule glace vanille,
mœlleux chocolat, sucette de chamallows 6,90€

Fromage blanc nature, miel
ou fruits rouges 5,50€

• **Mœlleux au chocolat** 6,50€

Crème caramel maison 5,50€

•• **Profiteroles** au chocolat chaud Maison
(3 choux), chantilly 6,90€

• **Coupe Mont Blanc** 6,50€

• **Tarte Tatin** tiède
et sa boule de glace vanille 6,50€

• **Nougat glacé** coulis fruits rouges 6,50€

• **Crème brûlée** 5,90€

Suppléments formules desserts :

• Dessert Hors formules supplément 1,50€

•• Dessert Hors formules supplément 2,50€

Nos Formules

Entrée

15,90€

Petite Salade Coupole

Salade tomate, jambon,
fromage, œufs

Andouillette 5A*
grillée

OU

Faux filet grillé

OU

Plat du jour

1/4 de vin

Dessert

15,90€

Andouillette 5A*
grillée

OU

Faux filet grillé

OU

Plat du jour

Dessert formule

1/4 de vin

Supplément dessert
• 1,50€ •• 2,50€

Express

18,90€

Plat du jour

Café gourmand

Eau minérale 50 cl

OU

Demi Pression 25 cl

OU

Soda

Menu Enfant



Steak haché du Boucher
ou

Nuggets / frites

Sirop à l'eau

Glace enfant

+ 1 surprise

Nos Bières à la pression



1664 Moëlleuse et équilibrée

25 cl.....3,40€

33 cl.....4,40€

50 cl.....6,50€



Grimbergen

25 cl.....3,80€

33 cl.....4,90€

50 cl.....7,40€

La blonde : moëlleuse, fruitée et intense. Des arômes de fruits mûrs et d'épices.

La rouge : équilibre subtil entre les notes de fruits et d'épices. Légère amertume.

L'ambrée : riche en arômes de caramel, fruits mûrs et réglisse avec une amertume sucrée.

La blanche : mariage subtil entre la bières d'abbaye et la fraîcheur des bières blanches. Arômes d'agrumes, notes de bergamotes et d'épices.

La printemps : brassin saisonnier, riche et fruité avec des saveurs sucrées et amères.

La Noël : brassin saisonnier avec des notes d'épices et de zeste d'orange.

Tous les mois, sélection de 2 bières

GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

6^{ème} SENS

« LA CUVÉE DU PATRON »

12,90€

BOUTEILLE 75CL
ROUGE / BLANC / ROSÉ

2,50€

VERRE 12CL
ROUGE / BLANC / ROSÉ

NOUVEAU - BOUTEILLE À VIS, VOUS POUVEZ L'EMPORTER.

PICHET DE VIN DE L'HÉRAULT IGP

ROUGE - BLANC - ROSÉ

25CL.....3,00€

50CL.....5,00€