



Restaurant LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse
De vous recevoir pour un moment
De détente et de convivialité
Dans sa brasserie LA COUPOLE.

Notre restaurant gastronomique LA ROTONDE
Est ouvert tous les jours en été
De 19h00 à 22h00

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture
Au déjeuner en Août
Au dîner de 19h00 à 22h00

LES APERITIFS

Ricard	4 cl	6.00
Whiskey Red Label	4 cl	8.00
Martini Blanc	6 cl	7.00
Martini Rouge	6 cl	7.00
Porto Ruby	6 cl	9.00
Kir	12 cl	7.00
Cocktail Trésoms	15 cl	17.00

LES BIERES

Mont Blanc Blonde	33 cl	9.00
Mont Blanc Blanche	33 cl	9.00
Pression (Affligem ou Heineken)	33 cl	7.00
Pelforth Brune	33 cl	7.00

LES COCKTAILS

Americano	15.00
Apérol	15.00
Gin Tonic	15.00
Piña Colada	15.00
Mojito Classique	15.00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Colomb Spécial	9.00
Virgin Mojito	9.00
Virgin Piña Colada	9.00

LES SOFTS

Schweppes	25 cl	6.00
Limonade	25 cl	6.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	25 cl	6.00
Ice Tea	25 cl	6.00
Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas, tomate)	20 cl	6.00
Sirop à l'eau		4.00

LES EAUX

Evian, Badoit	50 cl	5.00
Evian, Badoit	100 cl	6.50

LES VINS BLANCS

	37.5 cl	75 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	18.00	27.00
Apremont « Monfarina » - Domaine Giachino, 2015		35.00
Crepy « Nature de Chasselas » - Domaine Mercier, 2014	25.00	41.00
Chablis – Domaine de la Mandelière, 2015		45.00
Saint Véran – Maison Louis Jadot, 2014		49.00
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » - Olivier Pithon, 2015		38.00
Sancerre « Terroirs » - Sylvain Bailly, 2015		48.00
Crozes-Hermitage « Les Terres Blanches » - Domaine Belle, 2015	29.00	55.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube, 2015		67.00
Beaujolais « Blanc » - Cédric Vincent, 2013		39.00
Arbois-Pupillin « Melon à queue rouge » - Domaine de la Pinte, 2014		69.00

LES VINS ROUGES

	37.5 cl	75 cl
Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	24.00	39.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » - Domaine Vullien, 2014		56.00
Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière, 2015	51.00	83.00
Bourgogne « Couvent des Jacobains » - Maison Louis Jadot, 2014		39.00
Côtes du Roussillon « Le Sarda » - Domaine Sarda Malet, 2013		41.00
Chinon « Le Temps des Cerises » - Domaine de la Noblaie, 2016	26.00	47.00
Côtes du Rhône « Les Forots » - Domaine Colombo, 2015		45.00
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière, 2015	(50 cl) 40.00	55.00
Haut-Médoc – Château Sénéjac, 2011		64.00
Gaillac « Le Duras » - Domaine Plageoles, 2013		63.00
Alsace Pinot Noir « Les 2 Cerfs » - Dopff au Moulin, 2015		39.00

LES VINS ROSÉS

	37.5 cl	75 cl
Vin de Savoie « Gamay Terre Natale » - Domaine St Romain, 2016		37.00
Côtes de Provence « Jadis » - Château Grand Boise, 2014		64.00
Pic-Saint-Loup – Domaine de la Roque, 2016		38.00
Côtes du Rhône « Il était une fois » - Domaine Art Mas, 2016		30.00
Côtes de Provence « Magali » - Domaine Figuière, 2016	22.00	36.00

LES CHAMPAGNES BRUTS

	37.5 cl	75 cl
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	55.00	81.00
Duval-Leroy « Fleur de Champagne », NM		105.00
Le Brun de Neuville « Les Trésoms », NM		69.00

LES CHAMPAGNES ROSÉS

	37.5 cl	75 cl
Taittinger, NM		134.00
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	69.00	135.00
Duval-Leroy « Rosé Prestige », NM		139.00

LES ACCORDS METS & VINS AU VERRE

	10 cl
LES BLANCS	
Chignin « Vieilles Vignes » - A & M Quénard (Les Antipasti, La Salade Composée)	6.00
Crepy « Nature de Chasselas » - Domaine Mercier (L'assiette de Sashimi, Les Pennes)	8.00
Chablis – Domaine de la Mandelière (Les Moules, Les Encornets)	10.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube (Les Moules, Le Thon Mi-Cuit)	10.00
LES ROSÉS	
Vin de Savoie « Gamay Terre Nataleé – Domaine St Romain (Les Entrées, Les Plats de Poisson, Les Plats de Viande)	7.00
Coteaux d'Aix « La Source – Château Vignelavre (Les Entrées, Les Plats de Poisson, Les Plats de Viande)	7.00

LES ROUGES

Vin de Savoie « Gamay » - Domaine Vullien & Fils (Le Menu, Le Tataki de Bœuf, Les Plats de Poisson)	8.00
Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - A&M Quénard (Le Hamburger, Le Faux-Filet)	8.00
Alsace Pinot Noir « Les 2 Cerfs » - Dopff au Moulin (Le Tataki de Bœuf, Les Plats de Poissons)	10.00
Haut-Médoc – Château Sénéjac (Le Hamburger, Le Faux-Filet)	12.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Chocolat Chaud	6.00
Cappuccino	7.00

NOS MENUS

NOS MOMENTS DE PARTAGE

Les Antipasti des Trésoms (min 2 pers.) Mozzarella, ricotta, charcuterie, gressins	15.50 €/pers
L'assiette de Sashimi des Trésoms (min 2 pers.) Thon, Féra, Saumon	15.50 €/pers
L'ardoise de Fromages	9.90

POUR COMMENCER

Le Thon mi- cuit, Au sésame et pavot	13.90
Le Tataki de Bœuf, Et copeaux de légumes	13.90
La Salade composée, Tomates, melon, avocat, cébette, sucrine et croûtons	12.90



NOS PLATS

Les Encornets persillades	23.90
Le Faux-Filet poêlé échalote	23.90
Le Hamburger des Trésoms, Steak haché ou nuggets maison de volaille	24.90
Les Moules d'Espagne à la plancha	21.90
Les Pennes, Coquillages, tomate confite, basilic	19.90



*Garniture au choix :
wok de légumes ou frites maison*

NOS GOURMANDISES

NOS BOCAUX

Le Tiramisu Chocolat	7.90
Le Citron Meringue	9.90
Le Baba maison au Rhum Saint-James	9.90
La Tarte aux fruits de saison	9.90
La Trilogie de Panacotta, Vanille, chocolat, pistache	7.90
Le Café Gourmand	9.90



Plat végétarien

Prix Nets – Taxes et Services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOTRE MENU – CARTE

3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) à 35.00 €

La Salade Composée

Ou

L'entrée de Saison

• • • •

Les Moules d'Espagne à la plancha

Ou

Le plat de Saison

• • • •

Le Tiramisu

Ou

Le dessert du Chef

LE MENU P'TI LOUP. 14.00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Le Hamburger maison

Ou

Les Nuggets maison

et sa Garniture

(Frites maison ou légumes)

• • • • •

Coupe de Glaces et Sorbets

Ou

Mousse au Chocolat

Un sirop à l'eau

Un tableau des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont
élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos
recettes, à partir de produits de qualité. »

