

PLANCHES A PARTAGER

Pot de foie gras à ma façon, pain toasté	18.90 €
Huîtres en gelée à ma façon (4 pièces)	19.90 €
Planche des 2 Jambons coup de cœur (Le Cairon, Noir Bigorre)	21.90 €

POUR COMMENCER

Œuf parfait, pleurotes, noisettes	13.90 €
Velouté de potiron, châtaignes	11.90 €
Pâté en croûte foie gras	13.90 €
Salade « de mes terroirs »	12.90 €

NOS PLATS

Jarret de veau, carottes fondantes, miel, cumin	22.90 €
Entrecôte sauce béarnaise, frites maison	24.90 €
Encornets, potimarron, persillade	23.90 €
Esturgeon poêlé, chou-fleur, chou romanesco	23.90 €

NOS GOURMANDISES

Pomme cuite au four, glace vanille	9.90 €
Tiramisu chocolat	9.90 €
Pain perdu piquillos	9.90 €
Finger exotique	9.90 €

NOS MENUS

NOTRE MENU – CARTE

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

Œuf parfait, pleurotes, noisettes

ou

Velouté de potiron, châtaignes

• • • • •

Jarret de veau, carottes fondantes, miel, cumin

ou

Encornets, potimarron, persillade

• • • • •

Pomme cuite au four, glace vanille

ou

Tiramisu chocolat

LE MENU P'TIT LOUP 14.00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Le Steak haché

ou

Les nuggets maison

Garniture au choix

(Frites maison ou légumes)

• • • • •

Coupe de glaces et sorbets

ou

Mousse au chocolat

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. »



LES VINS BLANCS

	37.5 cl	75 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	18.00	27.00
Sancerre « Paysage » Lucien Crochet 2014	28.00	49.00
Bordeaux « Les Pins Francs », Jean Faux, 2015		45.00
Pouilly-Fuissé Pierre Vessignaud, 2015	59.00 (50 cl)	78.00
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » - Olivier Pithon, 2015		38.00
Corbières « Les Jumelles » Château de Luc, 2016		36.00
Muscadet Sèvre et Maine Domaine La Bretonnière, 2012		43.00
Provence « Blanc de Léoube »- Château Léoube 2015	43.00	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
Sancerre « La Croix du Roy » Lucien Crochet 2014	34.00	61.00
Lirac - Domaine Mont Redon 2014		48.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » - Domaine Vullien, 2015		56.00
St Joseph « Les Capelets » Pierre Amadieu, 2015	28.00	
Corbières « Les Jumelles » Château de Luc, 2016		36.00
Arbois Poulsard - Domaine de la Pinte 2003		41.00
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière, 2015		55.00
Haut-Médoc - Château Sénéjac, 2014		64.00

LES VINS ROSÉS

	75 cl
Côtes de Provence « Jadis » - Château Grand Boise, 2014	64.00
« Oh by Aumérade », IGP Var, 2017	35.00

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



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.

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

Ouverture

Au déjeuner en Août

Au dîner de 19h00 à 21h30



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.

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

Ouverture

Au déjeuner en Août

Au dîner de 19h00 à 21h30

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 Edelweiss)	33 cl	7.00
	50 cl	10.00
Pelforth Brune	33 cl	7.00

LES COCKTAILS

Americano	15.00
Apérol	15.00
Gin Tonic	15.00
Piña Colada	15.00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Colomb Spécial	9.00
Le 404	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 ACCORDS METS & VINS AU VERRE

LES BLANCS

	10 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - A & M Quénard (Salade, Encornets, Esturgeon)	6.00
Chignin-Bergeron « Les Terrasses » - A & M Quénard (Œuf parfait, Velouté de potiron, Pâté en croûte)	8.00

LES ROUGES

Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - A&M Quénard (Jarret de veau)	8.00
Haut-Medoc – Château Senéjac (Entrecôte)	12.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	5.00
Chocolat Chaud	6.00
Cappuccino	7.00