



BRASSERIE LA COUPOLE

depuis 1912

## Nos suggestions actuelles

A partir de Samedi 1<sup>er</sup> Novembre

<b>Carpaccio de langoustine* marinée</b> Crème de citron, agrumes et salade de micro-pousses	en entrée 24.50
<b>Escalope de foie gras de canard (F) poêlée au miel</b> Sauté des raisins et champignons	en entrée 21.50
<b>Bisque d'écrevisses du Lac Léman parfumée à l'armagnac</b>	14.50
<b>La Choucroute de la mer</b> au beurre blanc et pommes persillées (dorade (GR), saumon (NO), crevettes (VT), noix de Saint-Jacques (CA) et moules)	39.50
<b>Choucroute royale de la mer</b> au beurre blanc et pommes persillées (queue de homard (CA), noix de Saint-Jacques (CA), langoustines et moules)	48.50

## Burger au poulet croustillant

Filet de poulet (CH) mariné, en croute de Panko-Parmesan Bun brioché (UE), sauce mayonnaise* à l'ail et olives Salade batavia, tomates et oignons rouges Accompagné de pommes frites de notre région*	28.50
--	-------

## Les Moules de Bouchot (F)

<b>Moules marinière</b> beurre, échalotes, ail, vin blanc et persil	l'assiette	22.50
	le pot	29.00
<b>Moules poulette</b> beurre, échalotes, ail, vin blanc, crème et persil	l'assiette	23.00
	le pot	29.50
<b>Moules au curry rouge et citronnelle</b> beurre, échalotes, crème, curry rouge et citronnelle	l'assiette	23.00
	le pot	29.50

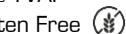
Les moules sont servies avec pommes frites\*

Prix en CHF incl 8.1% TVA.

Végétarien



Gluten Free



\*Ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison