



BRASSERIE LA COUPOLE

depuis 1912

Nos suggestions actuelles

A partir de Samedi 1^{er} Novembre

Carpaccio de langoustine* marinée Crème de citron, agrumes et salade de micro-pousses	en entrée 24.50
Escalope de foie gras de canard (F) poêlée au miel Sauté des raisins et champignons	en entrée 21.50
Bisque d'écrevisses du Lac Léman parfumée à l'armagnac	14.50
La Choucroute de la mer au beurre blanc et pommes persillées (dorade (GR), saumon (NO), crevettes (VT), noix de Saint-Jacques (CA) et moules)	39.50
Choucroute royale de la mer 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	28.50
Bun brioché (UE), sauce mayonnaise* à l'ail et olives	
Salade batavia, tomates et oignons rouges	
Accompagné de pommes frites de notre région*	


Les Moules de Bouchot (F)

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