

R E S T A U R A N T

LE COPON

hmmm la bonne table !



*"Le Copon était
une grosse écuelle en bois
utilisée par les anciens
pour donner à manger
aux chevaux des fermes
d'altitude"*

Ouvert 7 j/7

***Service de restauration le midi
à partir de 12h***



LES SAISIES - SAVOIE - FRANCE

Les véritables saveurs de Savoie... et de quelques régions de France

Laure et Étienne sont heureux de vous accueillir au sein de leur restaurant Le Copon. Dans un cadre exceptionnel, chaleureux et typique, nous nous efforçons chaque jour de rendre votre passage chez nous le plus agréable possible. Soucieux et attentifs, nous serons toujours à votre écoute pour vous satisfaire.

La finalité de notre travail, et c'est bien là le plus important, c'est de faire en sorte que vous reveniez nous voir et nous mettrons toujours tout en œuvre pour réussir ce pari. C'est pourquoi, dans un souci de transparence et d'honnêteté, nous tenions à vous préciser certaines choses :

- Nous nous efforçons de travailler avec un maximum de produits frais et locaux*
- À part les frites, les ravioles, les nuggets de poisson et les pâtes, 100 % de notre cuisine est faite maison*
- À part les glaces, 100 % de nos desserts sont faits maison*
- Nous coupons nous-mêmes nos viandes, notre charcuterie et râpons nous-mêmes nos fromages*
- Nos fromages viennent de la coopérative de Beaufort et de la fruitière du Val d'Arly*
- Nous portionnons nous-mêmes nos fromages*
- Nos plats du jour sont cuisinés dans notre cuisine chaque jour*
- En ce qui concerne nos viandes, nous avons choisi de travailler avec la maison Conquet à Laguiole dans l'Aveyron. Toutes les viandes que nous servons viennent de bêtes nées, élevées et tuées en France dans l'Aubrac, le Cantal, l'Aveyron ou la Lozère. Elles proviennent d'élevages en plein air raisonnés et extensifs ; il n'y a pas meilleure traçabilité. Nous garantissons une viande SAINÉ, exceptionnelle et de très grande qualité. Nous avons fait ce choix pour mieux vous satisfaire*
- L'augmentation en prix de certains de nos plats s'explique par une très forte augmentation du coût de nos matières premières, notamment le beurre et du choix de la qualité des viandes. Néanmoins, certains prix sur certains plats ont pu être revus à la baisse et certaines portions de viande ou de fromage ont été augmentées.*
- Afin d'éviter tout gaspillage, les portions des enfants sont volontairement petites, alors n'hésitez pas à redemander des accompagnements*
- Pour finir, n'oubliez pas que notre métier, comme tant d'autres, est difficile et que nous devons chaque jour nous remettre en question et être au top niveau. Nous ne sommes que de simples êtres humains qui peuvent parfois se tromper et nous dépendons aussi beaucoup du déroulement des services et des "coups de feu". C'est pourquoi, il est très important de nous signaler avant la fin de votre repas le moindre souci que vous pourriez rencontrer, afin que nous puissions le solutionner le plus rapidement possible.*

Pour l'apéritif...

Planche de charcuteries	11
Jambon cru, saucisson, jambon blanc, speck	
Planche de fromages de nos montagnes	14
Beaufort, Comté, Abondance, reblochon	
Planche du Copon	15
Assortiment de fromages et charcuteries	

Les entrées

	Petite	Grande
Œufs meurette savoyards	5,50	11
Vin blanc, lardons, ail, crème, croûtons maison et Beaufort		
Salade du Copon	5,50	13
Mesclun, croûtons maison, oignons rouges, tomates et beignets de pommes de terre maison		
Bruschetta montagnarde et salade verte	5,50	
Beaufort, Comté, Abondance, champignons, jambon cru, sauce tomate et ail		
Quiche aux 3 fromages	6	14
Beaufort, Abondance, Comté et salade verte		

Les suggestions du jour (uniquement le midi)

Plat du jour	13
Formule du jour	16
Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert	
Menu du jour	19
Entrée du jour + plat du jour + dessert	

Les Maxi Tartines

Végétarienne	11
Pain toasté, courgettes, aubergines, poivrons, pesto et salade verte	
La Flamiche	12
Pain toasté, fromage blanc moutarde, lardons, oignons rouges, emmental, reblochon et salade verte	
La Montagnarde	14
Pain toasté, Beaufort, Comté, Abondance, sauce tomate, champignons, ail, jambon cru et salade verte	



Viandes origine française ou européenne
Prix TTC en euros, service compris



Les plats

Lasagnes maison	14,50
Bœuf fermier pure race Aubrac et salade verte	
Bavette à la plancha	16,50
180/200 g minimum, bœuf fermier pure race Aubrac, sauce au pistou du chef frites et salade verte	
Tartare au couteau	16,50
Coupé par notre chef, bœuf fermier pure race Aubrac, assaisonné dans la tradition, frites et salade verte	
Poulet savoyard au reblochon	17,50
Émincé de poulet, de fermes aveyronnaises, sauce forestière, jambon cru, reblochon, crème, frites et salade verte	
Hamburger du Copon	18
Pain burger MAISON, steak haché fait à la main et assaisonné par notre chef, bœuf fermier pure race Aubrac, sauce samouraï, compotée d'oignons maison, oignons rouges frais, salade, tomate, reblochon, servi avec frites et salade verte	

Les spécialités pour 1 personne

Tartiflette traditionnelle savoyarde	14
Salade verte	
Tartiflette traditionnelle savoyarde	19
Assortiment de charcuteries, salade verte	
Croziflette aux diots de Savoie	16
Salade verte	
Croziflette aux diots de Savoie	21
Assortiment de charcuteries, salade verte	
Boîte chaude "Fondant du Val d'Arly"	19
250 g de la Fruitière du Val d'Arly, assortiment de charcuteries, salade verte et pommes de terre	

Les spécialités pour 2 personnes

Prix par personne

Fondue du Copon	16,90
Beaufort, Abondance, Comté - 250 g/pers. et salade verte	
Fondue du Copon aux cèpes	20
Salade verte	
Fondue des Saisies	24
Beaufort uniquement - 250 g/pers. et salade verte	
Fondue PLUS : assortiment de charcuteries.....	5

Le coin des pâtes

Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné à la Savoyarde	14
Lardons, oignons, reblochon, crème et salade verte	
Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné du Copon	16
Beaufort, Comté, Abondance, crème et salade verte	
Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné de la Légette	18
Saumon, ratatouille, emmental, crème et salade verte	
Tagliatelles savoyardes	10
Crème, lardons, oignons et reblochon	
Tagliatelles végétariennes	11
Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons et basilic	
Tagliatelles à la bolognaise, Viande de bœuf fermier pure race Aubrac	12
Tagliatelles à l'Italienne et poulet de fermes aveyronnaises	13
Sauce tomate, pesto et poulet	

Menu enfant

(moins de 12 ans).....9

Une boisson

Sirop à l'eau, limonade ou diabolo, Coca ou jus de fruit (pomme, orange ou ananas)

Un plat

Nuggets de poisson ou jambon blanc
ou steak haché de bœuf fermier pure race Aubrac,
servi avec pâtes ou frites ou ratatouille maison

Un dessert

Gâteau au chocolat, glace 1 boule

LE COPON - RESTAURANT
555, avenue des Jeux Olympiques - 73620 Hauteluce
Tél. **04 79 38 99 38**