

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 soir***

***à partir de 18h30***



# *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 SAINTE, 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...*

|   |    |
|---|----|
| <b>Planche de charcuteries</b> .....              | 11 |
| Jambon cru, saucisson, jambon blanc, speck        |    |
| <b>Planche de fromages de nos montagnes</b> ..... | 14 |
| Beaufort, Comté, Abondance, reblochon             |    |
| <b>Planche du Copon</b> .....                     | 15 |
| Assortiment de fromages et charcuteries           |    |

## *Les entrées*

|   | Petite | Grande |
|---|--------|--------|
| <b>Soupe savoyarde au fromage</b> .....   | 5,50   | 10     |
| Mélange de 4 fromages - Génépi et croûtons maison                                       |        |        |
| <b>Œufs meurette savoyards</b> .....  | 5,50   | 11     |
| Vin blanc, lardons, ail, crème, croûtons maison et Beaufort                             |        |        |
| <b>Salade du Copon</b> .....  | 5,50   | 13     |
| Mesclun, croûtons maison, oignons rouges, tomates et beignets de pommes de terre maison |        |        |
| <b>Quiche aux 3 fromages</b> .....  | 6      | 14     |
| Beaufort, Abondance, Comté et salade verte  |        |        |

## Les plats

### **Tartare au couteau**.....17

Coupé par notre chef, bœuf fermier pure race Aubrac, assaisonné dans la tradition

### **Hamburger du Copon** .....19

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

### **Pièce du Boucher** - 180/200 g minimum .....23

Bœuf fermier pure race Aubrac, sauce béarnaise maison

### **Agneau de 7 heures "à la cuillère"** .....26

Crème d'ail et cèpes

*Élevés sur l'Aveyron, le Cantal ou la Lozère les agneaux sont nourris par têtée au pis au moins 90 jours recevant une alimentation complémentaire et âgé de 70 à 140 jours*

### **Poulette fermière de "La Ferme d'Alice"** .....28

Sauce aux morilles

*Élevée en plein-air dans le Cantal, 120 jours minimum, nourriture 100 % végétale issue de semences certifiées non-OGM - CHARTE BLEU BLANC CŒUR*

### **Côte de "TORO" de Camargue**.....35

AOP, 250 g, sauce bordelaise

*Plus maigre et moins grasse que le bœuf Et contrairement à un cliché trop répandu, elle n'est pas forte ni dure. Difficile de faire plus naturel que la viande de taureau de Camargue : élevage bio extensif et non intensif ; le taureau se nourrit d'herbe et de foin uniquement, pas d'engraissement ni de céréales .*

**Accompagnement au choix** : beignets de pommes de terre maison, ratatouille maison, frites et salade verte.

## **Menu enfant** (moins de 12 ans) .....9

**Une boisson** : sirop à l'eau, limonade, Coca ou diabolo, jus de fruit (ananas, pomme ou orange)

**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 ou glace 1 boule

## *Les spécialités* pour **1** pers.

|  |    |
|--|----|
| <b>Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné à la Savoyarde</b> .....  | 14 |
| Lardons, oignons, reblochon, crème et salade verte   |    |
| <b>Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné du Copon</b> .....  | 16 |
| Beaufort, Comté, Abondance, crème et salade verte  |    |
| <b>Gratin de ravioles de Royans ou du Dauphiné de la Légette</b> .....   | 18 |
| saumon, ratatouille, emmental, crème et salade verte   |    |
| <b>Tartiflette traditionnelle savoyarde</b> .....  | 14 |
| Salade verte   |    |
| <b>Tartiflette traditionnelle savoyarde</b> .....  | 19 |
| Assortiment de charcuteries, salade verte  |    |
| <b>Croziflette aux diots de Savoie</b> .....   | 16 |
| Salade verte   |    |
| <b>Croziflette aux diots de Savoie</b> .....   | 21 |
| Assortiment de charcuteries, salade verte  |    |
| <b>Assiette du Copon</b> .....   | 19 |
| Beignets de pommes de terre maison, charcuteries,<br>salade verte, assortiment de fromages   |    |
| <b>Boîte chaude “Fondant du Val d’Arly 250 g”</b> .....  | 19 |
| de la Fruitière du Val d’Arly, assortiment de charcuteries,<br>pommes de terre, salade verte   |    |
| <b>Le Berthoud</b> .....   | 24 |
| 250 g d’Abondance, madère, vin blanc, fleur de sel, poivre du moulin,<br>assortiment de charcuteries, pommes de terre, salade verte                                |    |
| <b>Veau à la Beaufortaine</b> .....  | 25 |
| Émincé d’escalope de veau fermier pure race Aubrac, sauce forestière,<br>Beaufort, Abondance, comté, oignons rouges et crème<br><i>2 accompagnements aux choix</i> |    |

## Les spécialités pour 2 pers.

Prix par personne

### LES FONDUES DE NOS RÉGIONS FRANÇAISES SERVIES AVEC FRITES, SALADE VERTE ET SAUCES

**Fondue bressanne**, 300 g/pers. ....22

*Plongez votre poulet, de fermes aveyronnaises dans du jaune d'œuf et de la panure puis dans l'huile montée à ébullition.*

**Fondue bourguignonne**, 300 g/pers. ....25

*Plongez votre viande de bœuf fermier pure race Aubrac dans l'huile montée à ébullition.*

**Fondue vigneronne mixte**, 300 g/pers. ....25

*Plongez votre viande de bœuf fermier pure race Aubrac, de poulet de fermes aveyronnaises et de magret de canard IGP du sud-ouest dans du vin rouge monté à ébullition (attention la viande est pochée et non pas saisie comme dans de l'huile !)*

### NOS FONDUES AUX FROMAGES SERVIES AVEC SALADE VERTE

**Fondue du Copon**, 250 g/pers. .... 16,90

Beaufort, Abondance, Comté

**Fondue du Copon aux cèpes** .....20

**Fondue du Copon aux morilles** .....26

**Fondue des Saisies**, 250 g/pers. ....24

Beaufort uniquement

**Fondue Suisse** .....25

Gruyère Suisse et vacherin fribourgeois

**Fondue plus** : assortiment de charcuteries.....5

### NOS PIERRADES SERVIES AVEC FRITES, SALADE VERTE ET SAUCES

**Pierrade de poulet** de fermes aveyronnaises .....22

300 g/pers.

**Pierrade de bœuf** fermier pure race Aubrac .....25

300 g/pers.

**Pierrade mixte**, 300 g/pers.....25

Bœuf fermier pure race Aubrac, poulet de fermes aveyronnaises, magret de canard IGP du sud-ouest

**Pierrade + raclette** .....29

150 g/pers. de bœuf fermier pure race Aubrac, poulet de fermes aveyronnaises, magret de canard IGP du sud-ouest + 150 g/pers. de raclette de Savoie au lait cru Assortiment de charcuteries, pommes de terre

**Raclette de Savoie** au lait cru, 300 g/pers. .... 17,50

Pommes de terre et salade verte

**Raclette plus** : assortiment de charcuteries. ....5

## *Menu Bisanne* ..... 23

### **Entrée au choix**

- Quiche aux 3 fromages
- Soupe savoyarde
- Œuf meurette savoyarde
- Salade du Copon

### **Plat au choix**

- Gratin de ravioles savoyard, salade verte
- Gratin de ravioles du Copon, salade verte
- Tartiflette, salade verte
- Croziflette, salade verte

### **Dessert au choix**

- Fromage blanc (nature, coulis de fruits rouges ou myrtilles)
- Panna cotta myrtilles

## *Menu Savoyard* ..... 26,50

### **Entrée au choix**

- Quiche aux 3 fromages
- Soupe savoyarde
- Œuf meurette savoyarde
- Salade du Copon

### **Plat au choix**

- Tartiflette, charcuteries, salade verte
- Croziflette, charcuteries, salade verte
- Assiette du Copon
- Raclette de Savoie au lait cru, pommes de terre, salade verte (2 pers./mini)

### **Dessert au choix**

- Fromage blanc (nature, coulis de fruits rouges ou myrtilles)
- Panna cotta myrtilles
- Fondant au chocolat mi-cuit
- Crème brûlée génépi
- Tarte fine aux pommes à la confiture de fraise
- Carpaccio d'ananas et boule de glace passion

## *Menu du Copon* ..... 30

### **Entrée au choix**

- Quiche aux 3 fromages
- Soupe savoyarde
- Œuf meurette savoyarde
- Salade du Copon

### **Plat au choix**

- Fondue du Copon, charcuteries, salade verte (2 pers./mini)
- Raclette de Savoie, charcuteries et pommes de terre, salade verte (2 pers./mini)
- Boîte chaude, charcuteries, pommes de terre, salade verte,
- Pierrade poulet (2 pers./mini)

### **Dessert au choix**

- Fromage blanc (nature, coulis de fruits rouges ou myrtilles)
- Panna cotta myrtilles
- Fondant au chocolat mi-cuit
- Crème brûlée génépi
- Tarte fine aux pommes à la confiture de fraise
- Carpaccio d'ananas et boule de glace passion