

RESTAURANT & BOUTIQUES



BONNE DÉGUSTATION

 www.lecoupdecoeur.biz

 0467858115

 info@lecoupdecoeur.biz



- NOS BOISSONS -

SOFTS

| | |
|--|-------|
| Sirop à L'eau | 2,50€ |
| Coca, Coca Zéro 33cl | 3,50€ |
| Badoit Rouge 33cl | 3,50€ |
| Limonade, Diabolo 33cl | 3,50€ |
| Ice Tea 25cl | 3,50€ |
| Supplément sirop Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat | 0,50€ |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|----------------------|----|
| Cocktail sans alcool | 6€ |
| Virgin mojito | 8€ |

COCKTAILS

| | |
|--------------|-----|
| Mojito | 10€ |
| Mojito royal | 12€ |

APÉRITIFS, ALCOOLS

| | |
|----------------------------------|-------|
| Ricard | 3,50€ |
| Mauresque | 3,50€ |
| Kir mûre ou cassis | 4,50€ |
| Martini blanc, Martini rouge 6cl | 5€ |
| Smirnoff 4cl | 8€ |
| Gin/ Rhum/ Whisky 4cl | 8€ |
| Kir royal | 11€ |

DIGESTIFS

| | | |
|---------------------|---------|----|
| Bailey's 4cl | Irlande | 8€ |
| Liqueur De Yuzu 4cl | Japon | 8€ |
| Menthe Pastille 6cl | France | 8€ |
| Poire 4cl | France | 9€ |

JUS ALAIN MILLIAT 20cl

| | |
|-------------------------|-------|
| Nectar abricot Bergeron | 4,50€ |
| Nectar poire Williams | 4,50€ |
| Nectar fraise Sengana | 5€ |
| Jus d'ananas | 5€ |

EAUX

| | |
|--------------------|----|
| Evian, Badoit 50cl | 4€ |
| Evian, Badoit 1L | 6€ |

BIÈRES BOUTEILLE

| | |
|----------------------|-------|
| Heineken 25cl | 3,50€ |
| Heineken Sirop | 4€ |
| Vendale Blonde 33cl | 5€ |
| Vendale Blanche 33cl | 5,50€ |

RHUMS 4cl

| | | |
|-------------------------------|--------------|--------|
| Rhum arrangé | Réunion | 8€ |
| Diplomatico Réserve Exclusiva | Venezuela | 12€ |
| Dzama carte noire | Madagascar | 12,50€ |
| Black Smoke | Caribbes | 13€ |
| Zacapa Solera 23ans | Guatemala | 14€ |
| Zaka | Panama | 14€ |
| Kuna | Bélize | 15€ |
| Jm Xo | Martinique | 16€ |
| Zacapa Xo | Guatemala | 20€ |
| AH Riise 30ans | Îles Vierges | 25€ |

WHISKYS 4cl

| | | |
|----------------------|-------|----|
| Jack Daniel's | Usa | 9€ |
| Tottori Blended 3ans | Japon | |

LA CARTE

Les chiffres correspondent aux allergènes

NOS ENTRÉES

| | |
|--|--------|
| Rilette du chef, éfiloché de boeuf 7/8 | 12,50€ |
| Croustillants de champignons, œuf parfait fumé au romarin et nuage de chèvre frais* 1/3/7 | 14€ |
| Ravioles de bœuf 1/3/7/9 Au beurre maître d'hotel, purée pomme-céleri et crème de parmesan* | 15€ |
| Big Nems de St Marcellin*, sauce miel et romarin 1/7/11 | 17€ |
| Fraîcheur de crabe , avocat épicé, pomelos en gelée et chips de riz 2/11 | 18€ |

NOS PLANCHES

| | |
|--|-----|
| Planche de 3 fromages affinés 7/8 | 12€ |
| Planche de jambon blanc à la truffe et jambon Pata Négra | 20€ |
| Planche de 7 fromages affinés 7/8 | 25€ |
| Planche du Coup de Coeur 7/8/10 | 38€ |
| Nems de St Marcellin*,charcuteries, fromages affinés ... | |

- NOS BOEUF EN CAVE -

NOS CÔTES DE BOEUF MATURÉES (pour 1 ou 2 personnes)

| | | |
|------------------------------------|----------|------|
| Côte de boeuf Simmental 1kg | Eu | 59€ |
| Côte de boeuf Aubrac 1kg | France | 78€ |
| Côte de boeuf Salers 1kg | France | 85€ |
| Côte de boeuf Sashi 1kg | Finlande | 132€ |
| Côte de boeuf Blonde de Galice 1kg | Espagne | 150€ |

NOS TOMAHAWKS MATURÉS (pour 1 ou 2 personnes)

| | | |
|----------------------------|-----------|------|
| Tomahawk Black Angus 1,2kg | Australie | 139€ |
| Tomahawk Wagyu gradé 1,2kg | Australie | 198€ |

NOS BOEUF MATURÉS

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-----|
| Entrecôte Simmental 300gr | Eu | 27€ |
| Filet de boeuf Simmental 250gr | Eu | 31€ |
| Picañha de boeuf Angus 300gr | Amérique Du Sud | 36€ |

NOS BOEUF WAGYU

| | | |
|------------------------|-----------|--------|
| Faux filet Wagyu 200gr | Australie | 46,80€ |
| Chuck flap Wagyu 250gr | Australie | 63€ |
| Faux filet Wagyu 200gr | Japon | 108€ |

NOTRE VIANDE

| | | |
|--------------------------------|---------|-----|
| Côte de taureau environ 350gr | Espagne | 24€ |
| Pluma de cochon ibérique 250gr | Espagne | 30€ |

Toutes nos viandes en cave sont servies avec frites ou légumes 1/6/9

NOS PLATS

| | | |
|---|-----------|--------|
| Burger au poulet <small>1/3 / 7/10</small> | | 19,90€ |
| Avocat, St marcelin*, compotée de tomates et roquette | | |
| Cassoulet <small>1</small> | France | 26,50€ |
| Haricots mogettes, poitrine de porc, canard confit, saucisse de morteau, saucisse à l'ail | | |
| Souris d'agneau braisée <small>1/7</small> | Australie | 29€ |
| Pommes de terre mitraillées sarladaises, jus corsé | | |

NOS POISSONS

| | | |
|--|--|-----|
| Dos de cabillaud poêlé <small>1/5/7/9</small> | | 26€ |
| Salsifis glacé, purée pomme-céleri et son jus de viande citronné | | |

L'INCONTOURNABLE

| | | |
|---|--|-----|
| Gnocchis à la truffe <small>1 / 7</small> | | 24€ |
| Chiffonade de jambon blanc à la truffe, copeaux de parmesan*et roquette | | |

NOS SAUCES

Roquefort 1/7 ou poivre 1/7

NOS ACCOMPAGNEMENTS

| | | |
|---|--|----|
| Frites fraîches, légumes de saison <small>1/6/9</small> , roquette <small>10</small> , Purée de pomme de terre <small>7</small> | | 4€ |
| Écrasé de pomme de terre à la truffe <small>7</small> | | 7€ |
| Pommes de terre mitraillées Sarladaises | | 8€ |

NOTRE PLAT ENFANT (maximum 11 ans)

10€

Poulet frites fraîches ou légumes 1/6/9

NOS FROMAGES

| | |
|--|-----|
| Assiette de 3 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8 | 12€ |
| Assiette de 7 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8 | 25€ |

NOS DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Duo de glaces vanille, chocolat, citron, framboise, noix de coco 1/3/6/4/7/8 | 6€ |
| Colonel 1/3/6/4/7/8 | 9€ |
| Véritable pain perdu au caramel maison et glace vanille 1/3/6/4/7/8 | 10€ |
| 1000 feuilles vanille – pistache, sorbet Framboise 1/3/6/4/7/8 | 10€ |
| Fôret-Noire revisitée 1/3/7 | 10€ |
| Ananas rôti 1/3/6/4/7/8 | 10€ |
| caramel de gingembre, mousse aux fruits de la passion, crème glacé noix de coco | |
| Café / déca gourmand 1/3/7/8 | 13,10€ |
| Noisette gourmande 1/3/7/8 | 13,30€ |
| Thé / Verveine gourmand 1/3/7/8 | 14€ |
| Supplément glace vanille, chocolat, citron, framboise, noix de coco 1/3/6/4/7/8 | 3€ |

NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------|-------|
| Café, déca | 2,20€ |
| Noisette | 2,40€ |
| Thé vert Sencha, Verveine bio | 3€ |

LES ALLERGÈNES

| | |
|---------------------|-----------------|
| 1 : Glutens | 9 : Céleri |
| 2 : Crustacés | 10 : Moutarde |
| 3 : Oeufs | 11 : Sésame |
| 4 : Arachides | 12 : Sulfites |
| 5 : Poissons | 13 : Lupins |
| 6 : Soja | 14 : Mollusques |
| 7 : Lactose | |
| 8 : Fruits à coques | |

Igp Saint Marcelin* (vache thermisé)
parmesan* (vache cru)
chèvre*(chèvre pasteurisé)

Chef Kevin Pereira.