



Les Brasseries

Différentes des restaurants, ces maisons développées à la fin du 19^{ème} siècle, surtout par les Alsaciens après la guerre de 1870, inauguraient une ère nouvelle.

On peut y prendre un plat ou y boire une bière.

C'est avant tout un lieu de contacts et la Belle Epoque y a magnifiquement laissé son empreinte.

Rôle culturel, mondain et surtout vie conviviale, les brasseries occupent une place essentielle sur le pavé parisien où la politique s'exprime au mieux entre une bière et une choucroute.

C'est dans cet esprit que La Chope se présente à vous.

La Bière

La bière et le pain sont frère et soeur et même, à l'origine, deux formes du même aliment : l'orge.

À l'âge du cuivre, métal aimé du brasseur, il y a 8000 ans, les Lumériens atteignaient "L'Age de la Bière".

Pour notre plaisir, cela dure encore. Issue du brassage de céréales, de houblon et d'eau pure, la bière s'est adaptée aux goûts.

La levure et la fermentation à différentes températures caractérisent les bières actuelles.

- Fermentation dite basse, à env. 10° C : type Lager
- Fermentation dite haute, à 15° - 20° C : arôme et pétillant
- Fermentation spontanée, à l'air ambiant : artisanale.

Dégustez-les délicatement, profondément. Retrouvez, par-delà le temps, le plaisir qui unit les hommes depuis des millénaires.

Label Fait Maison

Elaboration sur place

Les plats « Fait Maison » sont entièrement cuisinés sur place.*

** Un plat est considéré comme élaboré sur place lorsqu'il est cuisiné dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation.*

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »*



	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
LES SALADES ET ENTRÉES		
Buffet de salades	7.50	13.00
Feuilleté aux champignons		14.00
Velouté de potimaron, émulsion à l'huile de truffe blanche ..		9.00
Salade gourmande, Foie gras au torchon,		
Chutney, magret de canard, pain toasté		25.00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filets de perche		33.00
Saltimbocca de filets de baudroie, Émulsion au Noilly Prat		42.00
Filets de turbot, Sur un lit de riz Venere, émulsion au vin blanc		48.00
Risotto safrané aux crevettes (BlackTiger MSC)		34.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de riz ou pommes nature.

SAUCE

Aux amandes		3.00
Au beurre citronné et herbes		4.00

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis :
de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

(La Clé non valable sur la salade gourmande, Baudroie et Turbot)



LES VIANDES

AGNEAU

Côtelettes d'agneau, sauce provençale..... 39.00

CANARD

Éventail de magret de canard, sauce à l'orange..... 34.00

BŒUF

Entrecôte de bœuf..... 33.00

Sauté de bœuf "Stroganoff" 34.00

PORC

Tranches de filet panées (A midi sur réservation ou demande) * 24.00

Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) * 34.00

CHEVAL

Filet d'entrecôte de cheval 35.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnées, aux choix, de frites, pâtes ou riz.

* Ces plats nécessitent un temps de préparation plus long !



LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00
Sauce Café de Paris.....	4.50
Sauce Voronoff.....	6.00
Sauce aux champignons.....	6.50

LES METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde	31.00
Foie de veau à la Vénitienne	34.00
Souris d'agneau à la mode Fribourgeoise	35.00
Jambonneau de porc, sur un lit de lentilles et légumes	25.00

Nos mets de Brasserie sont servis avec une salade mêlée,
jardinière de légumes et accompagnés aux choix, de frites, pâtes ou riz.

LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Steak de boeuf, frites et jardinière de légumes	13.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes	13.00



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Fondant chocolat au beurre salé, glace vanille	12.00
Tarte Tatin, glace vanille	12.00
Bouquet de sorbets	11.00
Crème brûlée à la fève Tonka	12.00

LES CHARBONNADES

(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers.
- servies uniquement sous hotte - à midi sur réservation ou demande)

La charbonnade mixte Bœuf (Boeuf, porc, cheval, chipolata de veau)	36.00
La charbonnade mixte Canard (Boeuf, porc, canard, chipolata de veau)	41.00
La charbonnade mixte Agneau (Boeuf, porc, agneau, chipolata de veau)	43.00

Nos charbonnades “viandes” sont servies avec des sauces maison (*) :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, Café de Paris)
accompagnées d’une salade mêlée et de frites.



L'astérisque (*) signifie que le plat ou l'ingrédient
ne répond pas aux exigences du label “Fait Maison”



LE MENU “LA CHOPE” **65.00**
(Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

En plat

Salade gourmande,
Corbeille de salade, magret de canard
Foie gras au torchon maison, chutney, pain toasté **25.00**

Filet de bœuf,
Frites, farandole de légumes du marché
Sauce “Voronoff” **52.00**

L’illusion d’une huitre de Cancale **17.00**

(La Clé non valable sur le menu de la Chope et les plats qui le composent)

**LA CHOPE OFFRE UN CADRE IDÉAL
POUR FÊTER TOUS TYPES D’ÉVÈNEMENTS.**

Anniversaire, fête de famille, banquet, mariage,
repas d’entreprise ou autre.

La brasserie-restaurant peut accueillir jusqu’à 180 convives.

Pour organiser votre événement, vous aurez le choix entre
les différentes salles du restaurant ou la terrasse.

Avant tout, veuillez prendre rendez-vous.

Nous pourrons ainsi vous consacrer du temps pour écouter vos envies
et discuter des différentes possibilités au niveau du menu et de la décoration.

*La cuisine “minute” que nous élaborons exige beaucoup de soins et d’attention!
Donnez-nous le temps de vous satisfaire*

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis :
de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Les prix s’entendent en CHF