LA COUPOLE

Menu La Coupole

https://lacarte.menu
102 bd Montparnasse, 75014 Paris, France
3)143201420,(+33)890210128 - https://www.lacoupole-paris.com//?
le&utm_medium=GMB&utm_campaign=COU&y_source=1_MTE2NjUxODQtNzE1LWxvY2F0aW9u

Le **menu de La Coupole** de Paris comprend 126 plats . En moyenne, **plats ou les boissons figurant sur le menu** coûtent environ 22 €. Les catégories peuvent être consultées ci-dessous, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 126. Dans ce Taverne tu seras servi appétissant nourriture à la française, et tu peux t'attendre à une appétissant cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi plats car ils sont typiques de l'Europe, et tu peux profiter de **savoureux végétarienne repas**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**, De plus, les **desserts sucrées** de l'établissement ne font pas que briller dans les yeux des enfants. Profite de la traditionnelle repas et de l'atmosphère d'une authentique brasserie française à cette restaurant, Les clients du gastronomies apprécient également la vaste diversité de différents **spécialités de café et de thé** que le Restaurant a à offrir. Il est interdit de fumer dans leur établissement, les animaux de compagnie sont les bienvenus. L'établissement est accessible au fauteuils roulants, et vous pouvez payer en carte. Sur son menu, le restaurant propose une variété de plats locaux fraîchement cuisinés. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro (+33)175185727,(+33)143201420,(+33)890210128.

Menu La Coupole

Boissons alcoolisées

RIESLING

Mains

ALOYAU

Snacks

PUCES

Plats de poisson

POISSON ET FRITES

Side orders

MAYO

Sauces

MAYONNAISE

Extra

RIZ BASMATI

Starters

TARTARE

Starter

TARTARE DE BAR $17.4

Chocolat desserts

TARTE AU CHOCOLAT $12.5

French fries

FRITES

Noodle

CRABE

La blanca-steaks

ENTRECÔTE

Plats

FILET DE BAR RÔTI $32.1

Cheese

COUPOLE $51.1

Accompagnements

GRATIN DE LÉGUMES D'HIVER $20.1

Sur le pouce

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE $10.3

Café

CAFÉ

Fruits de mer

CREVETTES ROSES LABEL ROUGE $21.2

Fruits de mer a emporter

CRUSTACÉS $64.1

Nos viandes

POITRINE DE COCHON CONFITE $27.7

Menu La Coupole

Fromages & desserts

SALADE D'AGRUMES $10.3

Glaces & sorbets artisanaux

COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE $12.0

Côté glacier

COUPE CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS $12.0

Les glaces artisanales

COUPE COLONEL $11.4

Le vivier (hors menus)

CHOUCROUTE ROYALE DE LA MER $42.9

Nos choucroutes

CHOUCROUTE STRASBOURGEOISE $23.4

Choucroutes

CHOUCROUTE LA COUPOLE $29.9

Buckwheet crêpes (gluten free)

BRETAGNE

Choix d'entrée

BISQUE DE HOMARD MAISON $9.2

Nos couscons

VÉGÉTARIEN

Dégustation sur place

AMANDES $6.5

Raw bar & shellfish

HUÎTRES

Formule du soir €25.9

ENTRÉE

Seasonal testing

FOIE GRAS

Neighborhood burgers

LE CLASSIQUE

Kitchen entrees-tempura

HOMARD

Cast iron pressed burger platters

SIGNATURE $72.8

Native shellfish

LANGOUSTINES $32.1

Bottle & can of beer

GRAND CRU $42.4

Fruits de mer - par 12

DEGUSTATION D'HUITRES $30.4

Menu La Coupole

Petits coquillages - x 6

PALOURDES	$15.6

Pizza

ROYAL	$92.4
LA FUSION	

Plats indiens

CURRY

CURRY D'AGNEAU

Dessert

BABA AU RHUM AMBRÉ	$12.0
PAVLOVA AUX FRUITS ÉXOTIQUES	$12.5

Entrees

POIREAUX MIMOSA	$8.7
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE	$12.0

Plat

PAVÉ DE SAUMON RÔTI	$27.7
FOIE DE VEAU PERSILLADE	$25.5

Huîtres, coquillages & crustacés

SPÉCIALES GILLARDEAU N°3

HOMARD CANADIEN FROID	$45.6

Hors d'œuvre

PÂTÉ-CROÛTE	$13.6
COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES	$15.8

Main course

ŒUF EN MEURETTE	$12.5
CHOUCROUTE DE LA MER	$29.9
ANDOUILLETTE AAAAA	$19.0

Restaurant category

FRENCH

DESSERT

COCKTAIL

Desserts & glaces artisanales

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ	$11.4
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER CORDON ROUGE	$13.6
SAINT-MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD	$11.4
COUPE 3 PARFUMS AU CHOIX	$9.8

Salades

MÉDITERRANÉE

NORMANDIE

SALADE

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

FRISÉE AUX LARDONS	$11.4

Hors d'oeuvre

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA PARISIENNE	$9.8
OS À MOELLE À LA BORDELAISE	$14.7
GRAVLAX DE SAUMON GILBERT BÉCAUD À LA FAÇON DE LA MAISON DU DANEMARK	$16.3
RÉMOULADE DE CRABE	$19.6

Menu La Coupole

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT AU GEWURZTRAMINER	$25.0

Coquillages & crustacés

VIGNOTS	$9.8
BULOTS	$13.0
CREVETTES GRISES	$9.8
DEMI-TOURTEAU	$12.0
TOURTEAU ENTIER	$23.9
DEMI-HOMARD CANADIEN FROID	$22.8

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

FRUIT

FRUIT DE MER

THON

ŒUF

RIZ

LÉGUMES

Ces types de plats sont servis

DESSERTS

SALADE

SOUPE

APÉRITIF

POISSON

AGNEAU

Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	$8.2
ILE FLOTTANTE	$9.2
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	$10.3
TARTE TATIN	$10.9
CAFÉ GOURMAND	$12.0
SORBET	
PROFITEROLES	

Poissons

MOULES AU RIESLING	$20.1
MERLAN FAÇON FISH CHIPS	$23.4
COCOTTE DE LOTTE	$30.4
VOL-AU-VENT DE HOMARD	$32.1
NOYER SAINT-JACQUES	$34.8
HOMARD* ENTIER RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL	$45.6
BELLE SOLE MEUNIÈRE OU À LA PLANCHA	$50.0

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE CRÈME DE MORILLES	$24.5
PIED DE PORC GRILLÉ À LA FAÇON DU FAMEUX RESTAURANT DES HALLES	$25.0
CURRY D'AGNEAU À L'INDIENNE SERVI DEPUIS 1927	$29.9
TARTARE DE BŒUF NORMAND	$21.2
FONDANT DE BŒUF FAÇON GRAND-MÈRE	$31.0
ENTRECÔTE BÉARNAISE (ENV. 350GR)	$35.9
FILET DE BOEUF AU POIVRE (ENV. 200G)	$38.0

Bar à huîtres

CREUSES DE BRETAGNE BELONDINE CADORET N°4

Menu La Coupole

BELLES DE QUIBERON HENRY N°3

PLATES DE BELON CADORET N°1

CHARENTE-MARITIME

FINES DE CLAIRE BROUHARD N°4

FINES DE CLAIRE BROUHARD N°3

SPÉCIALES ANCELIN N°5

SPÉCIALES EXQUISE POGET N°2

LA RÉSERVE TARBOURIECH N°3

SPÉCIALES ST VAAST TATIHOU N°3

HUÎTRES GILLARDEAU

Menu La Coupole

La Coupole

102 bd Montparnasse, 75014
Paris, France

Heures d'ouverture:
Lundi 08:30-00:00
Mardi 08:30-00:00
Mercredi 08:30-00:00
Jeudi 08:30-00:00
Vendredi 08:30-00:00
Samedi 08:30-00:00
Dimanche 08:30-00:00

Fait avec lacarte.menu