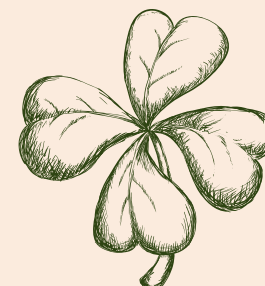


Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
• BIÈRES ARTISANALES •



MENU SPECIAL SAINT PATRICK'S DAY

GRAVLAX DE SAUMON 14.0

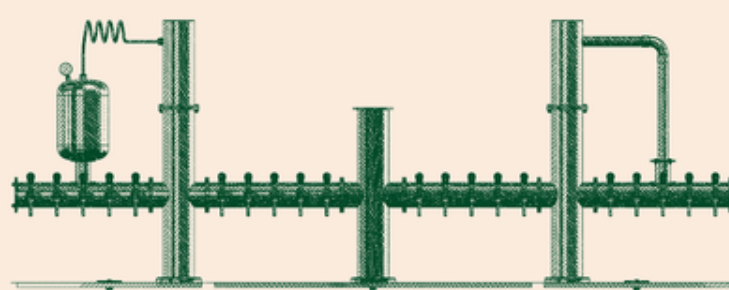
servi avec un beurre de Poitou-Charente
AOP

WELSH À LA BIÈRE 16.0

pain de campagne boulangerie Zunic, jambon
blanc, cheddar fumé, sauce à la bière,
moutarde, œuf.
servi avec frites et salade.

CHEESE CAKE WHISKY 8.0

fromage frais et crème de whisky IGP.



@cuivrereims

Fermeture de la cuisine
à 21h45

Cuivré

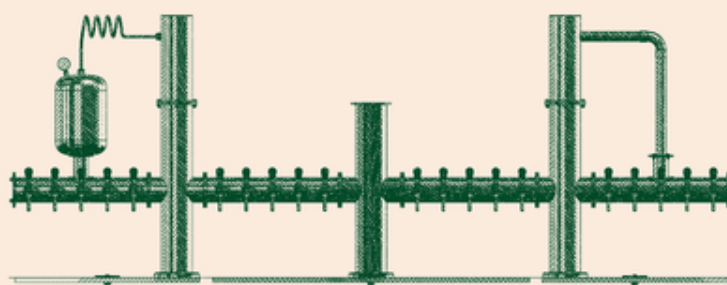
• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• APERO TERROIR •

Frites fraîches 2 personnes	6.0
Sauce au choix. Pommes de terre de Loivre (51) en double cuisson.	
Sauce cheddar à la bière Lorette	+ 2.0
Saucisson artisanal de Savoie tranché	11.0
Accompagné d'un beurre de Poitou-Charente AOP, cornichons, olives & fruits secs. Au choix: fumé, herbes, poivre, noisettes, cèpes.	
Camembert rôti	12.0
Camembert de Normandie AOP au lait cru, miel, cerneaux de noix, abricots & romarin. Pain Zunic.	
Planche montagnarde 3 personnes	29.0
Beaufort AOP, Tomme de Savoie IGP, Cantal Entre-Deux AOP, jambon de Savoie artisanal 12 mois, noix de jambon artisanale, saucisson artisanal de Savoie, confiture, fruits secs.	

• CUISINE BISTROT •

Samoussas du Chef 5 unités	12.0
Feuille de brick, pommes de terre, Comté AOC, curcuma, ail, persil.	
Croquettes de saison 5 unités	13.0
Pommes de terre, chorizo, emmental de Savoie IGP. Servies sur un velouté de carotte.	
Tortilla de patatas	14.0
Pommes de terre, œufs, poivrons marinés, oignons rouges, ail.	
Welsh Lorette	16.0
Pain de campagne boulangerie Zunic, jambon blanc, cheddar fumé, bière Lorette, moutarde, œuf. Servi avec frites et salade.	
•	
Gâteau au citron	6.0
Servi avec une crème chantilly.	
Crumble aux pommes	6.0
Pommes de Reims, cannelle.	



@cuivrereims

Fermeture de la cuisine
à 21h45