

Chez **LES COPAINS D'ABORD** on adore le partage et la bonne humeur !!!

Un peu de pain, de vin, et une belle planche à partager.

NOS PLANCHES

LE MANS

L'incontournable rillettes avec ses cornichons
Version 12H 7,90€ Version 24H 13,90€

LE BONNET D'ANE

Car il est de cochon !!!

Le saucisson des copains à découper sur sa planche
... 14,90€

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

Sardines millésimées en conserve à l'huile d'olive
extra-vierge servies avec son pain toasté 15,90€

OLIVE SANS POPEYE

Huile extra vierge de chez Alexis Munoz, tapenade verte,
mix d'olives à partager ... 13,90€

LE VILAIN PETIT CANARD !

Tranche de foie gras mi-cuit au torchon maison,
accompagnée d'un chutney de mangue et de sa
petite brioche ... 25,90€

LES 3 PETITS COCHONS IBERIQUES

Jambon ibérico, lomo, chorizo.
Pequena ... 27,90€ Grande ... 39,90€

JE SUIS RITAL ET JE LE RESTE

Jambon de parme, mortadelle, coppa, bresaola.
Piccolo ... 25,90€ Grande ... 37,90€

LE PETIT COUP DE FROMETON

Reblochon de Savoie, Sainte Maure de Touraine, Munster
d'Alsace, Comté du jura, Camembert de Normandie,
Fourme d'Ambert d'Auvergne.
La piote ... 23,90€ La golée ... 33,90€



LA GARGANTUA

Tranche de foie gras mi-cuit au torchon maison, saumon
fumé d'Ecosse, jambon Ibérico, comté du jura.

Petits joueurs ... 39,90€ Guerriers ... 54,90€

LES COPAINS FARCEURS

Le mix de la maison

Rillettes du Mans, jambon de Parme, rosette de Lyon,
camembert de Normandie, reblochon de Savoie, comté
du Jura.

Version XS ... 29,90€ Version XXL ... 42,90€

JE SUIS TOMBEE DANS LES POMMES

Un mix végétarien pour ceux qui se demandent si
c'est du lard ou du cochon !!!

Légumes grillés, falafels et sa crème de potiron au miel
et gingembre, râpé de pdt, beignets de choux fleur,
soupe du moment, salade de lentilles tièdes et
cappuccino de pdt fumé, burrata à la truffe, roquette et
tomates confites

Petit pois ... 27,90€ Carottes ... 39,90€

NOS ENTREES



L'OEUF PARFAIT

Cuit à 64 degrés, variation autour du chou-fleur, croûtons, éclats de noisette, magret fumé

En entrée ... **18,90€** En plat ... **26,90€**

LES GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, en raviole ouverte, aux petits légumes, tomates confites, pomme verte, émulsion au curry et lait de coco

En entrée ... **19,90€** En plat ... **29,90€**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Aux champignons des bois et petits légumes, lentilles vertes, crème d'ail persillée, cappuccino de pdt fumé

En entrée ... **17,90€** En plat ... **28,90€**

LES NOIX DE ST JACQUES

Juste snackées, crème de potiron au miel et gingembre, éclats de châtaignes, falafel au potiron, chips de pdt violette

En entrée ... **21,90€** En plat ... **35,90€**

LA BURRATA A LA TRUFFE (Vg)

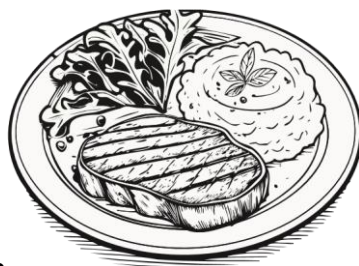
Soupe tiède d'artichauts aux senteurs de truffe, croûtons, lentilles vertes et dés d'artichauts servi avec sa brioche chaude

En entrée ... **18,90€** En plat ... **27,90€**

NOTRE SPECIALITE

COEUR DE RUMSTEAK TERROIR LUXEMBOURGEOIS

Accompagné au choix de frites maison, purée des copains, risotto crémeux au parmesan, haricots verts, risotto de coquillettes, ou salade du moment. (Supplément garniture = 4€)



LE DECONNEUR

Sauce secrète du chef à découvrir ... **37,90€**

LE PEPERE

Sauce au poivre vert flambée au cognac, poivre concassé et poivre du moulin ... **37,90€**

LE BAVARD

En tagliata, roquette, tomates confites, burrata à la truffe, huile à la truffe, balsamique de Modène ... **37,90€**

LE FORESTIER

Sauce crème aux champignons des bois et vin jaune du Jura ... **37,90€**

LE VIGNERON

Sauce au vin rouge mijotée au coin du fourneau, garniture grand-mère (oignons caramélisés, champignons de Paris, lard fumé) ... **37,90€**

LE BUCHERON

Attention l'haleine !!!!

Sauce de caractère au munster fermier d'Alsace ... **37,90€**

NOS COCOTTES

Nos plats mijotés longtemps au coin du fourneau servis en cocotte



LE BOEUF BOURGUIGNON

Accompagné de sa garniture grand-mère (champignons de Paris, oignons grelots, carottes, lard fumé) et la fameuse purée des copains ! ... **29,90€**

LA SOURIS D'AGNEAU

Braisée lentement pendant 5h au thym et au romarin, champignons des bois, petits légumes et purée des copains ... **37,90€**

LA COCOTTE DE VOLAILLE

Cuite en basse température aux champignons des bois et vin jaune du Jura, fricassée de petits pois, fèves et artichauts, risotto crémeux au parmesan ... **29,90€**

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU

En fricassée avec champignons de Paris, carottes, oignons grelots, sauce à la moutarde à l'ancienne, purée des copains ... **26,90€**

LA COCOTTE DE ST JACQUES

Juste snackées, fricassée de champignons des bois et petits légumes, sauce champagne, purée des copains ... **37,90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, petits légumes, lentilles, pommes vertes et amandes grillées, sauce au curry et lait de coco, purée des copains ... **35,90€**

LA COCOTTE DE PACCHERI A LA CREME DE TRUFFE (Vg)

Petits légumes, fricassée de champignons, lentilles, éclats de châtaignes ... **29,90€**

NOS BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

Accompagné au choix de frites maison, purée, risotto crémeux, risotto de coquillettes, légumes du moment ou salade (Supplément garniture = 4€).

LE JEANNOT

Le best-seller de la maison, salade iceberg, tomates, oignons rouges, emmental, sauce secrète des copains ... **27,90€**



LE RALEUR !!! (Le burger préféré du chef)

Salade iceberg, tomates, oignons rouges, cheddar, cornichons, oignons crispy, lard snacké, sauce poivre ... **27,90€**

LE GRIMPEUR

Salade iceberg, tomates, oignons rouges, raclette, râpé de pdt, lard snacké, sauce bourguy burger... **27,90€**

LE COQ LAID

Filets de poulet croustillants, salade iceberg, tomate, oignons rouges, cheddar et emmental, cornichons, sauce barbecue ... **27,90€**

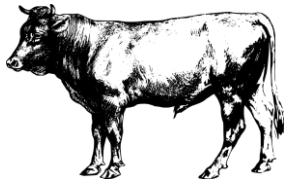
LA LUCETTE (Vg et Végan)

Steak falafel, salade iceberg, tomates, oignons rouges, râpé de pdt, légumes grillés, tomates confites, mayonnaise végan au curry ... **27,90€**

L'ARIEL (La petite sirène ... pas la lessive !!)

Escalope de saumon snacké, râpé de pdt, salade iceberg, tomates, oignons rouges, saumon fumé, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et citron combawa ... **27,90€**





NOS PLATS



QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

Du coup on a mis les 2 dans notre fameux tartare de boeuf coupé au couteau assaisonné en cuisine par les copains.

Garniture au choix ... **28,90€**

COPAIN COMME COCHON !!

Le plat mythique des copains !!

La pluma de porc ibérique, risotto de coquillettes au chorizo, sugar snaps, sauce miel balsamique, coulis de poivrons rouges ... **39,90€**

QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !!

Tagliata de volaille cuite en basse température, roquette, burrata à la truffe, tomates confites, balsamique de Modene, huile de truffe, crème d'artichaut.

Garniture au choix ... **29,90€**

LE COIN COIN QUI N'EST PAS DANS LA SALLE DE BAIN !!

La cuisse de canard confite à la vigneronne, garniture grand-mère, purée des copains, salade du moment ... **26,90€**

LE PLAT DE MON ENFANCE...EN MIEUX !!!

Le gratin de coquillettes au jambon et à la crème de truffe gratinées au comté, salade du moment ... **23,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Le St Pierre cuit au beurre moussieux, purée des copains, variation autour du chou-fleur, noisettes torréfiées ... **36,90€**

ELLES NE SONT PAS DE COMPOSTELLE !!

Les noix de st Jacques snackées, risotto au parmesan, crème de potiron au miel et gingembre, petits légumes, falafel au potiron, cappuccino de pdt fumé... **39,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Le filet de bar snacké, paccheri à la crème de truffe, fricassée de champignons, lentilles, éclats de châtaignes, sauce champagne ... **37,90€**

RIEN NE VAUT UN REPAS GRATUIT !! ... On blague !!! (Vg) 🍄

Risotto crémeux au parmesan, fricassée de champignons, variation autour du chou-fleur, falafel au potiron, roquette, éclats de châtaignes ... **32,90€**



MENU « LES PETITS COPAINS » (- de 10 ans)

1 plat aux choix, 1 dessert, 1 boisson ... 19.90€



PLATS

EMINCÉ DE VOLAILLE

Sauce crème champignons, garniture aux choix

CHEESEBURGER

Garniture aux choix

POISSON DU MARCHÉ À LA PLANCHA

Purée Copains d'abord

PENNES

Sauce tomate et basilic.

DESSERT

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX
Ou
LE CLOWN GOURMAND.



NOS FROMAGES

La Planche De Fromages Sélectionnés Par Les Copains

4.50€ le morceau. A découvrir sans modération !

A choisir parmi notre sélection AOP :

Camembert de Normandie / Reblochon de Savoie / Sainte-Maure de Touraine / Comté du Jura / Munster d'Alsace / Fourme d'Ambert d'Auvergne.



Accompagnés de salade du marché et confiture de figues Corse.

NOS DESSERTS



L'ODE A LA BRETAGNE

Une expérience gustative avec différentes textures et températures !

Pommes caramélisées tièdes, sablé breton, caramel maison, glace caramel beurre salé, sabayon ... **14,90€**

POUR LES DINGUES DE CHOCOLAT !!

Nos fameuses profiteroles à la vanille arrosées de notre sauce chocolat chaud 68 % de cacao, amandes grillées et chantilly maison ... **15,90€**

ARRETE DE ME PRESSER !

La tarte au citron déstructurée, citron combawa, meringue au syphon, sorbet citron ... **13.90€**

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Notre crème brûlée vanille-praliné et sa glace noisette ... **12,90€**

SI TU ME CHAUFFES ... JE FONDS ! ...

Un dessert incontournable chez Les Copains !!

Le méli-mélo de poires, mandarines et framboises, sphère surprise en chocolat, éclats de meringue et amandes grillées, billes 3 chocolat, sauce chaude au chocolat 68% de cacao ... **17.90€**

GARDE A VOUS!!

Le colonel (3 boules citron) arrosé de vodka et citron combawa ... **14.90€**

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Crème brûlée au caramel, profiterole vanille et sa sauce chocolat, tarte au citron déstructurée, espresso ou café ... **18.90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Crème brûlée au caramel, profiterole vanille et sa sauce chocolat, tarte au citron déstructurée, thé ou infusion ... **19.90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ... 4.00€/la boule

Sorbets : fraise, citron, framboise, passion.

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette.

