

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 rilette avec ses cornichons
Version 12H7,90€ Version 24H 13,90€

LE BONNET D'ANE

Car il est de cochon !!!

Le saucisson des copains à découper sur sa guillotine !!!13.90€

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

Sardines millésimées en conserve à l'huile d'olive extra-vierge servies avec son pain toasté15,90€

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

Rilette 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, crème d'artichauts aux senteurs de truffe, râpé de pdt, beignets de choux fleur, 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 QUI ME RESSEMBLE... DONC PARFAIT !!

Cuit à 64 degrés en meurette, garniture vigneronne (champignons de Paris, lard fumé, oignons grelots), croûtons

En entrée ... **15,90€** En plat ... **25,90€**

L'ENTREE MYTHIQUE DES COPAINS

Ravioles de foie gras aux morilles et vin jaune, émulsion de bouillon de poule crémée aux senteurs de truffes

En entrée ... **23,90€** En plat ... **36,90€**

IL NE FAUT PAS ETRE INTELLIGENT POUR EN MANGER !!

Les sot-l'y-laisse de volailles, gnocchis et lard fumé, dés de Comté, sauce au vin jaune du Jura, cappuccino de pdt fumé

En entrée ... **19,90€** En plat ... **28,90€**

ELLES N'ONT PAS FAIT LE CHEMIN DE COMPOSTELLE !!

Les noix de St Jacques juste snackées, variation autour du chou-fleur, jambon iberico et caviar, huile de noisette

En entrée ... **28,90€** En plat ... **42,90€**

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 FRANÇAIS RACE NORMANDE

Accompagné au choix de frites maison, purée des copains, risotto crémeux au parmesan, haricots verts, risotto de coquillettes, pdt grenailles ou salade du moment. (Supplément garniture = 5€)

Gratin dauphinois à la truffe +4€ (Supplément garniture = 8€)



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 ... **39,90€**

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 longuement 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 morilles et vin jaune du Jura, fricassée de petits pois, fèves et artichauts, gratin dauphinois à la truffe ... **38,90€**

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU ET SOT-L'Y-LAISSE

En fricassée, flambés au cognac, champignons des bois, sauce au poivre vert, pdt grenailles sautées au persil frais... **28,90€**

LA COCOTTE DE ST JACQUES

Juste snackées, champignons des bois, choux-fleurs, petits légumes, éclats de châtaignes, sauce champagne, risotto crémeux au parmesan...**37,90€**

LA COCOTTE DE POT AU FEU DE LEGUMES A LA TRUFFE

Choux-fleurs, gnocchis, fricassée de champignons, haricots verts, lentilles, pdt grenailles, carottes, artichauts, éclats de châtaignes et bouillon de légumes à la truffe... **32.90€**

NOS BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

Accompagné au choix de frites maison, purée, risotto crémeux, risotto de coquillettes, haricots verts, pdt grenailles ou salade du moment (Supplément garniture = 5€).

Gratin dauphinois à la truffe +4€ (Supplément garniture = 8€)

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€**

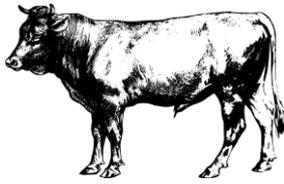
LA LUCETTE (Vg et Végan)

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€**

Toutes nos viandes proviennent de Luxembourg, France, UE et Nouvelle-Zélande



NOS PLATS



QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

Du coup on a mis les 2 dans notre fameux tartare de bœuf 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 Modène, huile de truffe, crème d'artichaut.

Garniture au choix ... **32,90€**

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

La cuisse de canard confite, sauce crème champignons, gratin dauphinois à la truffe, salade du moment ... **28,90€**



ELLE N'EST PAS BELLE MA SAUCISSE ???

L'incontournable Wäinzoossiss luxembourgeoise, purée des copains, jus de viande mijoté au coin du fourneau, salade du moment ... **23,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Le filet de bar snacké, risotto crémeux au parmesan, fricassée de champignons, fèves, lentilles, éclats de châtaignes, sauce champagne ... **37,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Le St Pierre cuit au beurre moussieux, gnocchis, crème d'artichauts, lentilles vertes, noisettes torréfiées, cappuccino de pdt fumée ... **36,90€**

LE PLAT QUI A FAIT NOTRE RENOMMEE DEPUIS 2006

Les noix de st Jacques snackées, raviolis de foie gras aux morilles et vin jaune du Jura, émulsion de bouillon de poule crémée aux senteurs de truffes ... **42,90€**

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

Risotto crémeux au parmesan, fricassée de champignons, variation autour du chou-fleur, 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

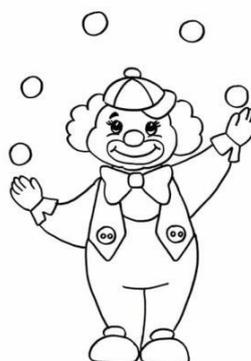
COQUILLETES OU GNOCCHIS

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 !

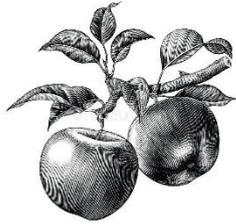
A choisir parmi notre sélection AOP :

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 figes 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€**

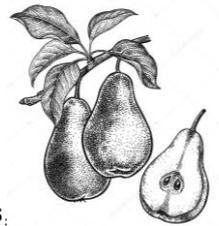
ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Notre crème brûlée café arabica et son cappuccino glacé ... **12,90€**

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

La poire belle Hélène revisitée par les copains !

Poires pochées à la vanille, sphère surprise en chocolat, crémeux vanille, gel de poires, éclats de granola et billes 3 chocolats, 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, expresso 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.

