

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...14,90€

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

En conserve directement d'Espagne servi avec son pain toasté ...19,90€

- **Sardinettes** à l'huile d'olive extra-vierge
- **Pétoncles** sauce galicienne (huile de tournesol, oignons, tomates et vin épicés)

OLIVE SANS POPEYE

Huile extra vierge de chez Alexis Munoz, tapenade verte, mix d'olives à partager ...14,90€

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, jambon blanc.

Piccolo ... 25,90€ Gigante ... 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, jambon blanc, camembert de Normandie, reblochon de Savoie, comté du Jura.

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

JE SUIS TOMBEE DANS LES POMMES

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

Falafels, mayonnaise végan au curry, râpé de pdt, crème de petits pois aux framboises et éclats de noisettes, beignets de fleur de courgette, roquette et yaourt grec, stracciatella de mozzarella, basilic et tomates confites, salade de jeunes pousses au sésame-soja et tofu.

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

LA MOZZARELLA DANS TOUS SES ETATS !!

Une dégustation de mozzarella en différentes textures et goûts (burrata, fumé, stracciatella) accompagnée de tomates cerises, roquette, basilic, tomates confites, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique de Modène ... 28,90 €

Supplément charcuteries italiennes ... 19,90 €

NOS ENTREES



L'OEUF QUI ME RESSEMBLE... DONC PARFAIT !!!

Cuit à 64 degrés, asperges de saison, magret fumé, croûtons, crème d'asperges.

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

LES GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, beignets de fleur de courgette, yaourt grec, roquette, citron combawa, salade de jeunes pousses au sésame-soja, sauce thaï.

En entrée ... **23,90€** En plat ... **35,90€**

L'ENTREE MYTHIQUE DES COPAINS

Ravioles de foie gras aux morilles et vin jaune, asperges de saison, émulsion de crème d'asperges

En entrée ... **24,90€** En plat ... **37,90€**

LA SALADE CAESAR COMME A NEW-YORK !

Salade romaine, poulet caramélisé au citron, cacahuètes, croûtons, copeaux de parmesan, lard snacké et sauce Caesar maison.

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

LA BURRATA DI BUFALA (Vg)

Crème rafraîchissante de petits pois, framboises, tomates confites, éclats de noisette, roquette, huile d'olive extra vierge.

En entrée ... **17,90€** En plat ... **26,90€**

NOTRE BEEF CORNER

NOTRE FAUX FILET TERROIR FRANCAIS

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 FORESTIER

Sauce crème-porto aux champignons des bois ... **37,90€**

LE BAVARD

En tagliata, roquette, tomates confites, basilic, burrata crémeuse, huile d'olive extra vierge, pesto de basilic, balsamique de Modène ... **37,90€**

LE PLEURNICHEUR ... SPICY !!!

Façon Tigre qui pleure, tabasco, piments rouges, piments d'Espelette, sauce thaï ... **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 CONNAISSEUR

Sauce aux morilles et vin jaune du Jura, asperges de saison ... **39,90€**



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 et fèves, asperges de saison, risotto crémeux au parmesan ... **38.90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, petits légumes, pommes vertes et amandes grillées, sauce au curry madras, purée des copains ... **36.90€**

LA COCOTTE DE TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS (Vg)

Petits légumes, asperges, pleurotes, framboises, tofu, éclats de noisette, crème de petits pois, jeunes pousses d'épinards... **31.90€**

NOS BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 GRS.

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 JEANNOT

Le best-seller de la maison, salade iceberg, Tomates, oignons rouges, emmental, sauce secrète des copains ... **28.90€**



LE RALEUR (le burger préféré du chef)

Salade iceberg, tomates, oignons rouges, cheddar, cornichons, oignons crispy, lard snacké, sauce bourguy burger ... **28,90€**

LE RITON (Spicy)

Un burger déconseillé aux petites natures !!

Salade iceberg, oignons rouges, tomates, cheddar, piments rouges, tabasco, crispy oignons, piments d'Espelette, sauce thaï ... **28,90€**

LE COQ LAID

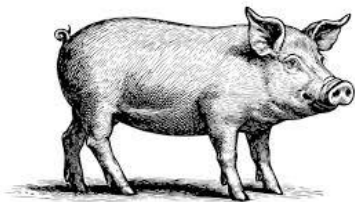
Filets de poulet croustillants, salade iceberg, tomate, oignons rouges, cheddar et emmental, cornichons, sauce barbecue ... **28,90€**

LA LUCETTE (Vg et Végan)

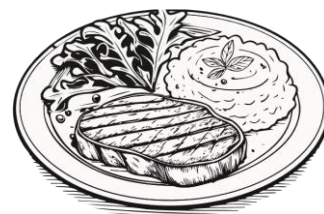
Steack falafel, salade iceberg, tomates, oignons rouges, râpé de pdt, coleslaw, mayonnaise végan au curry ... **28,90€**

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

Escalope de saumon snacké, râpé de pdt, salade iceberg, tomates, oignons rouges, saumon fumé, coleslaw, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et citron combawa ... **28,90€**



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 ... **29,90€**

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 crémeuse, tomates confites, crème de balsamique, huile d'olive extra -vierge, pesto de basilic, crème de petits pois.

Garniture au choix ... **34,90€**

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

La cuisse de canard confite, purée des copains, salade du moment, sauce au poivre vert flambée au cognac ... **27,90€**



IL EST BIEN TENDRE ET UN PEU GRAS... COMME MOI !!!

Le pavé de veau aux morilles et vin jaune du Jura, asperges, petits pois, gratin dauphinois à la truffe, crème d'asperges ... **39,90€**

NOTRE INCONTOURNABLE DE LA MAISON !!!

Notre fameux cordon bleu de volaille bien chargé en jambon blanc et dégoulinant d'emmental servi avec notre sauce crème-porto aux champignons des bois, garniture au choix ... **32,90€**

TOUT EST BON SAUF LA TETE !!

Risotto de grosses crevettes snackées et décortiquées, petits légumes, pommes vertes, beignet de fleur de courgette, tomates confites, amandes grillées, roquette, sauce au curry madras ... **36,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Le filet de daurade snacké, purée des copains, tomates confites, fèves, beignet de fleur de courgette, pesto de basilic, citron combawa, sauce champagne ... **37,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Le St Pierre cuit au beurre moussieux, gratin dauphinois à la truffe, asperges de saison, petits légumes crème de petits pois et huile de homard... **38,90€**

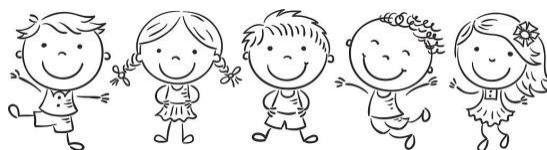
RIEN NE VAUT UN REPAS GRATUIT !! ... On blague !!! (Vg)

Risotto crémeux au parmesan, pleurotes, asperges, beignet de fleur de courgette, petits légumes, framboises, tofu, noisettes torréfiées, crème de petits pois, jeunes pousses d'épinards, huile d'olive extra vierge ... **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

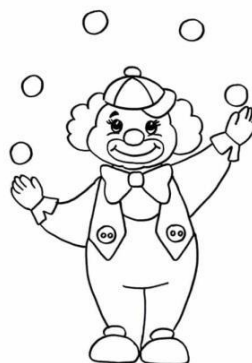
Purée Copains d'abord

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 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€**

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Notre crème brûlée pralinée, accompagnée de sa glace noisette ... **12,90€**

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€**



BELLA VITA !! NOTRE DESSERT AU PETIT GOUT D'ITALIE !!

La panna cotta à la vanille infusée au basilic, fraises du marché, compotée de rhubarbe, éclats de meringue et amandes grillées, huile d'olive au basilic ... **14,90€**

SI TU ME CHAUFFES ... JE FONDS ! ... UN DESSERT INCONTOURNABLE CHEZ LES COPAINS !!

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

ARRETE DE ME PRESSER !

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

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Crème brûlée praliné, profiterole vanille et sa sauce chocolat, panacotta fraise-rhubarbe-basilic, expresso ou café ... **18.90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Crème brûlée praliné, profiterole vanille et sa sauce chocolat, panacotta fraise-rhubarbe-basilic, thé ou infusion ... **19.90€**

GARDE A VOUS !!

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

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ...

Sorbets : fraise, citron, framboise, passion.

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

4.00€/la boule

