

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

Nouveauté et exclusivité chez les copains !!

Découvrez nos tigelles artisanales livrés directement de Bologne passés au toaster !!!
Idéal pour accompagner vos planches !!! **0,80€ le tigelle classique ou végétarien !!**

LE MANS

L'incontournable rilette avec ses cornichons

Version 12H ...7,90€ Version 24H ... 13,90€

LE BONNET D'ANE

Ca vous rappellera l'école !!

Saucisson des copains à découper sur sa guillotine ! ...14,90€

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

Sardinettes à l'huile d'olive extra-vierge17,90€

En conserve directement d'Espagne servi avec son pain toasté

OLIVE SANS POPEYE

Huile extra vierge de chez Alexis Munoz, tapenade verte, mix d'olives à partager12,90€

LE VILAIN PETIT CANARD !

Tranche de foie gras mi-cuit au torchon maison, accompagnée d'un chutney de mangue et nos fameux tigelles artisanales livrés directement de Bologne..... 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 servis avec roquette, tomates confites, basilic, stracciatella et nos fameux tigelles artisanales livrés directement de Bologne.

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. Stracciatella d'Italie.

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, confiture de Corse !

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, Stracciatella d'Italie.

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 !!!

Falafels, mayonnaise végan au curry , râpé de pdt, crème de petits pois à l'origan, framboises et éclats de noisettes, beignets de fleur de courgette, roquette et yaourt grec, Stracciatella d'Italie, basilic et tomates confites, salade de jeunes pousses au sésame-soja et tofu et nos fameux tigelles végétariens et artisanales livrés directement de Bologne

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

LA DEGUSTATION DE MOZZARELLA

Une dégustation de mozzarella di bufala 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 et nos fameux tigelles artisanales livrés directement de Bologne ... 28,90 €

Supplément charcuteries italiennes ... 19,90 €

NOS ENTREES

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

Œuf cuit à 64 degrés, crème de petits pois à l'origan, magret fumé, croûtons, noisettes torréfiées.

En entrée ... 15,90€

En plat ... 24,90€



TOUT EST BON SAUF LA TÊTE !!

Les Grosses Crevettes snackées et décortiquées, beignets de fleur de courgette, yaourt grec, roquette, citron combawa, framboises, sauce thaï.

En entrée ... 24,90€

En plat ... 35,90€

LA SALADE CAESAR COMME A NEW-YORK !

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

En entrée ... 21,90€

En plat ... 32,90€

HOMMAGE A MON EX !!

Le Thon en tartare façon thaï, mangue, vinaigrette sésame-soja, grenade, roquette, oignons crispy, ciboulette, leche de tigre.

En entrée ... 23,90€

En plat ... 34,90€

LA BURRATA DI BUFALA (Vg)

Gaspacho Andalou, concombre, tomates confites, croûtons, pesto de basilic, huile d'olive extra vierge, sorbet cerise.

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 au chorizo, ou salade (Supplément garniture = 4€)
Gratin dauphinois à la truffe +4€ (Supplément garniture = 8€)

LE LOUIS DE FUNES ... Déconneur comme celui qui a écrit cette carte !!!

La sauce secrète des copains à découvrir !! ... 38,90€

LE GALABRU ... Vous pouvez le voir en cuisine !!

Sauce au poivre vert flambée au cognac, poivre concassé et poivre du moulin ... 38,90€

LE VENTURA ... Aux senteurs d'Italie !!

En Tagliata, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge, pesto de basilic, balsamique de Modène ... 38,90€

LE BELMONDO ... SPICY !! Âmes sensibles s'abstenir !!

Façon Tigre qui pleure, tabasco, piments rouges, piments d'Espelette, sauce thaï ... 38,90€

LE BOURVIL ... Le classique de la maison !!

Sauce crème-porto et champignons... 38,90€

LE GAINSBURG ... Pour tous ceux qui n'ont pas de rencart !!

Sauce de caractère au munster fermier d'Alsace ! ... 38,90€



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 petits légumes, pommes vertes et amandes grillées, sauce au curry madras, risotto crémeux au parmesan ... **28,90€**



NOS BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

Accompagné au choix de frites maison, purée, risotto crémeux, risotto de coquillettes au chorizo, haricots verts ou salade du marché (Supplément garniture = 4€).
Gratin dauphinois à la truffe +4€ (Supplément garniture = 8€)

LE COPAIN D'ABORD

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 SEDUCTEUR ... Spicy !! 🌶️

Un burger déconseillé aux petites natures !!

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

LE FARCEUR !! Pour ceux qui ne courent pas après le bœuf !!

Filets de poulet croustillants, râpé de pdt, salade iceberg, tomate, oignons rouges, stracciatella, cornichons, sauce barbecue ... **28,90€**

L'EMMERDEUR !! ... Pour les copains végétariens et végan !!! 🌿

Steak de Falafel, salade iceberg, tomates, oignons rouges, râpé de pdt, coleslaw, mayonnaise végane au curry ... **28,90€**

LE PLONGEUR !! ... Pas celui qui est en cuisine !!

Escalope de saumon snacké, râpé de pdt, salade iceberg, tomates, oignons rouges, saumon fumé, 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** coupe au couteau assaisonne en cuisine par les copains. **Garniture au choix ... 29,90€**

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€**

QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !!

Tagliata de volaille cuite en basse température, roquette, burrata, tomates confites, beignet de fleur de courgette, crème de balsamique, huile d'olive extra -vierge, pesto de basilic, coulis de poivrons rouges. **Garniture au choix ... 32,90€**

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

La cuisse de canard confite, gratin dauphinois à la truffe, salade du moment, sauce crème-porto aux champignons des bois... **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€**

PLUS ON EST DE FOU, PLUS ONT RIZ !! T'as trouvé la faute d'orthographe ??

Risotto de grosses crevettes snackées et décortiquées, petits légumes, pommes vertes, beignet de fleur de courgette, tomates confites, amandes grillées, roquette, sauce curry madras... **34,90€**

LE BEST SELLER DE LA SAISON !!

Le thon rouge en pavé snacké, purée des copains, ratatouille maison, tomates confites, pesto de basilic, coulis de poivrons rouges, roquette, huile d'olive extra-vierge ... **38,90€**

ETRE COMME UN POISSON DANS L'EAU !! Ben celui-là il n'y est plus !!!

Le filet de daurade snacké, purée des copains, tomates confites, fèves, beignet de fleur de courgette, pesto de basilic, citron combawa, sauce champagne ... **36,90€**

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

Risotto crémeux au parmesan, ratatouille maison, tofu, beignet de fleur de courgette, petits légumes, roquette, copeaux de parmesan, crème de petits pois à l'origan et coulis de poivrons rouges, 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€**

ARRETE DE LA RAMENER !!

Un dessert rafraîchissant et léger !

Les fraises à la romanoff : Fraises marinées à la minute au jus d'orange, coulis de fraise et curaçao, zest d'oranges et glace vanille ... **13.90€**

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Notre crème brûlée pistache accompagnée de son sorbet cerise ... **12,90€**

POUR LES AMOUREUX DE L'ITALIE !!

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

ARRETE DE ME PRESSER !

La tarte au citron déstructurée, citron combawa, meringue au syphon, sorbet citron ... **13,90€**

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€**

GARDE A VOUS !!

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

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Crème brûlée pistache, profiterole vanille et sa sauce chocolat, panacotta fraise-rhubarbe-basilic, expresso ou café ... **17,90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Crème brûlée pistache, profiterole vanille et sa sauce chocolat, panacotta fraise-rhubarbe-basilic, thé ou infusion ... **18,90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ...

Sorbets : fraise, citron, framboise, passion, cerise.

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

4.00€/la boule

