

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-vierge**17,90€**

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 partager**12.90€**

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 au potiron, mayonnaise végan au curry, râpé de pdt, crème d'artichaut, châtaignes 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 **nos fameux tigelles végétariens** et artisanales livrés directement de Bologne

Petit pois ... 27,90€ Carottes ... 39.90€

Supplément charcuteries italiennes ... 19,90 €

NOS ENTREES

ON A BIEN ENGRAISSE LE COINCOIN !!

L'escalope de foie gras de canard poêlée, champignons forestiers, mousseline de panais, noisettes torréfiées, poires, crème de champignons et huile de ciboulette.

En entrée ... 21,90€ En plat ... 36,90€

TOUT EST BON SAUF LA TÊTE !!

Les Grosses Crevettes snackées et décortiquées, purée de patates douces, chou kale, bisque de homard au citron vert

En entrée ... 19,90€ En plat ... 35,90€

TU AIMES MANGER DES SCHNECKS ?

Les escargots de Bourgogne à la vigneronne, garniture grand-mère, cappuccino de pdt fumée.

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



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

Les noix de St Jacques juste snackées, crème de potiron au miel et gingembre, éclats de châtaignes, falafel au potiron, chips de pomme de terre violette

En entrée ... 23,90€ En plat ... 34,90€

L'ŒUF QUI ME RESSEMBLE... DONC PARFAIT !!!(Vg)

Œuf cuit à 64 degrés, soupe tiède d'artichaut aux senteurs de truffe, croûtons, lentilles vertes et dés d'artichaut.

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

NOTRE BEEF CORNER...NOTRE SPECIALITE !!

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 aller le voir en cuisine !!

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



LE DELON... Un petit air de famille avec notre directeur du restaurant !!

En Tagliata, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, huile d'olive à la truffe, , balsamique de Modène à la truffe, copeaux de truffe... 42,90€

LE GABIN ... Evidemment à la vigneronne !!

Une sauce vin rouge mijoté longuement au coin du fourneau accompagné de sa garniture grand-mère (lardons, champignons de paris, oignons grelots)... 38,90€

LE BOURVIL ... Le plus sympa 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 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 ... **38,90€**

LA COCOTTE DE VOLAILLE

Cuite en basse température, sauce aux champignons forestiers et au vin jaune du Jura, petits légumes, gratin dauphinois à la truffe.... **34,90€**

LA COCOTTE DE NOIX DE ST JACQUES

Juste snackées, fricassée de champignons et petits légumes, tombée d'épinards, sauce champagne et truffe, risotto crémeux au parmesan...**45,90€**

LA COCOTTE DE RAVIOLES DE RICOTTA EPINARD (VG)

Crème de potiron au miel et gingembre, poêlée de champignons forestiers et petits légumes, falafel au potiron, tombée d'épinards, éclats de châtaignes, poires et noisettes torréfiées... **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 BUCHERON !! ... Un burger déconseillé aux petites natures !!

Salade iceberg, oignons rouges, tomates, raclette, lard snacké, râpé de pdt, poêlée de champignons, sauce poivre..**29,90€**

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, poêlée de champignons, 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** coupé au couteau assaisonné 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 de raclette servi avec notre sauce crème-porto aux champignons des bois. **Garniture au choix ... 32,90€**

ROULE MA POULE !! Un plat où notre chef a voulu vous partager ses origines !!

Suprême de volaille cuite en basse température, mousseline de patates douces, gombo rôti, sauce mafé aux cacahuètes ... **32,90€**

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

La cuisse de canard confite, gratin dauphinois à la truffe, tombée d'épinards, 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€**

POUR CEUX QUI NE SAVENT PAS SE DECIDER !!

Risotto de grosses crevettes et noix de st jacques snackées, tombée d'épinards, poêlée de champignons, beignet de fleur de courgette, petits légumes, éclats de chataignes, Bisque de homard au citron vert... **34,90€**

POUR CEUX QUI AIMENT LE POGNON !!

Le fameux saumon à l'oseille, purée des copains, tombée d'épinards et sa sauce citron-oseille-œufs de saumon ... **34,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Le filet de st Pierre cuit au beurre moussieux, champignons des bois, fèves, mousseline de panais, noisettes torréfiées, poires, sauce champagne ... **38,90€**

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

Risotto crémeux au parmesan, falafel au potiron, beignet de fleur de courgette, petits légumes, roquette, copeaux de parmesan, soupe d'artichaut aux senteurs de truffe, éclats de châtaignes et noisettes torréfiées... **32,90€**



CA TE DIRAIT UN PETIT TROU ???

Chez les copains, on renoue avec **la tradition festive** en vous proposant nos différents trous des régions de France afin de faciliter votre digestion
soit entre 2 plats ou après votre plat principal... **8,90€**

Une bonne occasion de vous rincer le gosier !!

LE TROU NORMAND... Sorbet pomme arrosé de calvados

LE TROU LORRAIN... Sorbet mirabelle arrosé d'eau de vie à la mirabelle

LE TROU CHAMPENOIS... Sorbet citron arrosé de champagne

LE TROU ARDECHOIS... Sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire



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.



Plat Végétarien

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 de 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 ... **13,90€**

POUR LES CHOCOLAVORES !!

Notre fameuse mousse au chocolat recouverte de sauce chocolat 68 % de cacao et copeaux de chocolat !!! **A tomber !!! ... 14,90€**

ADDICT DE L'AFFOGATO ?? Ce dessert est pour toi !!

Une belle tasse tapissée de nutella et noisettes concassées, recouverte de glace vanille et de cacao et garnie d'un espresso chaud.. **une tuerie !! ...13,90€**

ARRETE DE ME PRESSER !!

La tarte au citron déstructurée, citron combawa, meringue au syphon, sorbet citron ... **12,90€**

POUR LES DINGUES DE PROFITEROLES !! Un dessert iconique des copains !!

A la vanille, noisette et caramel beurre salé arrosées de notre sauce chaude chocolat-praliné 68 % de cacao, amandes grillées et crème chantilly au caramel ... **15,90€**

GARDE A VOUS !!

Le colonel (3 boules citron) arrosé de vodka et citron combawa ... **14,90€**

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Notre café gourmand... très gourmand !!Crème brûlée caramel beurre salé, profiterole vanille et sa sauce chocolat, tarte au citron déstructurée, expresso ou café ... **17,90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Notre thé gourmand... très gourmand !!Crème brûlée caramel beurre salé, profiterole vanille et sa sauce chocolat, tarte au citron déstructurée, thé ou infusion ... **18,90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ...

Sorbets : fraise, citron, framboise, passion, mirabelle, pomme, poire
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette.

4.00€/la boule

