

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 12H **6,90€** Version 24H **12,90€**

LE BONNET D'ANE

Car il est de cochon !!!

Le saucisson des copains à découper sur sa planche
... **13,90€**

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

En conserve directement d'Espagne servi avec son pain toasté ... **19,50€**

- 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 ... **24,90€**

LES 3 PETITS COCHONS IBERIQUES

Jambon ibérico, lomo, chorizo.
Pequena ... **26,90€** Grande ... **39,90€**

JE SUIS RITAL ET JE LE RESTE

Jambon de parme, mortadelle, coppa, bresaola.
Piccolo ... **24,90€** Grande ... **36,90€**

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 ... **22,90€** La golée ... **32,90€**

LA GARGANTUA

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

Petits joueurs ... **38,90€** Guerriers ... **49,90€**

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 ... **28,90€** Version XXL ... **39,90€**

JE SUIS TOMBEE DANS LES POMMES

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

Légumes grillés au pesto de basilic, 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.

Petit pois ... **26,90€** Carottes ... **39,90€**

LA MOZZARELLA DANS TOUS SES ETATS !!

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 ... **26,90 €**

Supplément charcuteries italiennes ... **19,90 €**

NOS ENTREES



L'OEUF PARFAIT

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

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

LES GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, beignets de fleur de courgette, yaourt grec, roquette, citron combawa, sauce thaï.

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

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 ... **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 ... **16,90€** En plat ... **25,90€**

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 ... **36,90€**

LE PEPERE

Sauce au poivre vert flambée au cognac, poivre concassé et poivre du moulin ... **36,90€**

LE BAVARD

En tagliata, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge, balsamique de Modène ... **36,90€**

LE PLEURNICHEUR ... SPICY !!!

Façon Tigre qui pleure, tabasco, piments rouges, piments d'Espelette, sauce thaï ... **36,90€**

LE VIGNERON

Sauce au vin rouge mijotée au coin du fourneau, garniture grand-mère (oignons caramélisés, champignons de Paris, lard fumé) ... **36,90€**

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 ... **36,90€**

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 ... **37.90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

Snackées et décortiquées, petits légumes, pommes vertes et amandes grillées, sauce au curry madras, purée des copains ... **35.90€**

LA COCOTTE DE RAVIOLES RICOTTA-EPINARDS (Vg)

Petits légumes, asperges, pleurotes, éclats de noisette, crème de petits pois ... **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 ... **26.90€**



LE LEWIS (le burger préféré du chef)

Salade iceberg, tomates, oignons rouges, cheddar, cornichons, oignons crispy, lard snacké, sauce bourguy burger ... **26,90€**

LE RITON (Spicy)

Un burger déconseillé aux petites natures !!

Salade iceberg, oignons rouges, tomates, cheddar épicé, piments rouges, tabasco, crispy oignons, piments d'Espelette, sauce thaï ... **26,90€**

LA LUCETTE (Vg et Végan)

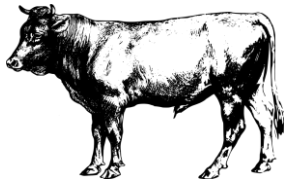
Steack beyond meat, salade iceberg, tomates, oignons rouges, râpé de pdt, basilic, légumes grillés, tomates confites, mayonnaise végan au pesto de basilic ... **26,90€**

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 ... **26,90€**

LE POLLO

Filets de poulet croustillants, salade iceberg, tomate, oignons rouges, mozzarella fumé, cornichons, sauce barbecue ... **26,90€**



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 ... **38,90€**

QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !!

Tagliata de volaille cuite en basse température, roquette, mozzarella fumé, tomates confites, crème de balsamique, huile d'olive extra -vierge, pesto de basilic, coulis de poivrons rouges.

Garniture au choix ... **29,90€**

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 ... **26,90€**



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 ... **35,90€**

SA MERE L'A BIEN NOURRI !!

Le pavé de veau aux morilles et vin jaune du Jura, asperges, petits pois, purée des copains, crème d'asperges ... **38,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

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

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Le St Pierre cuit au beurre moussieux, risotto crémeux au parmesan, asperges, petits pois, sauce aux morilles et vin jaune, crème d'asperges ... **37,90€**

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

Risotto crémeux au parmesan, pleurotes, asperges, beignet de fleur de courgette, petits légumes, framboise, roquette, copeaux de parmesan, crème de petits pois et crème d'asperges, huile d'olive extra vierge ... **31,90€**



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

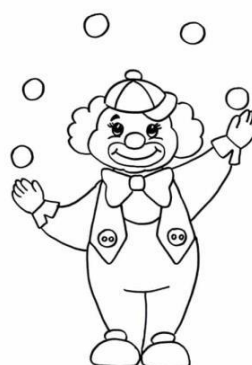
Purée Copains d'abord

PENNES

Sauce tomate et basilic.

DESSERT

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



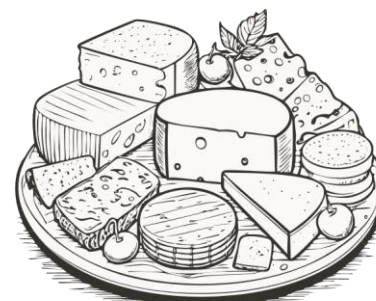
NOS FROMAGES

La Planche De Fromages Sélectionnés Par Les Copains

4.00€ 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 ... **13,90€**

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Notre crème brûlée vanille-café accompagnée de sa glace au café arabica ... **11,90€**

POUR LES AMOUREUX DE L'ITALIE !!

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

GARDE A VOUS!!

Le colonel (3 boules citron) arrosé de vodka et citron combawa ... **13,90€**

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 ... **16,90€**

ARRETE DE ME PRESSER !

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

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

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

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Crème brûlée au caramel, 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.

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

4.00€/la boule

