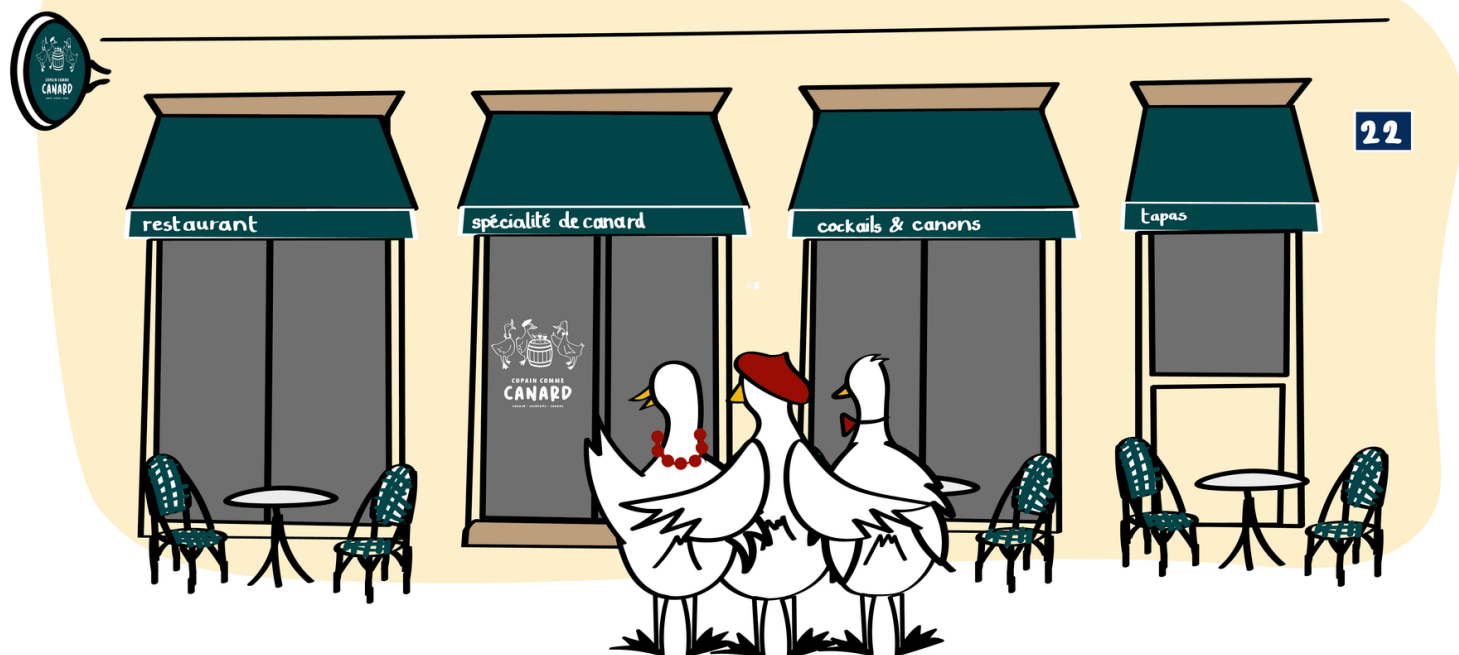


COPAIN COMME CANARD



MENU

From Tuesday to Saturday

34.

TAPAS

Cromesquis (3 pcs)

Foie Gras +4

Deviled Eggs

Vegetarian option available

Duck Hearts

Pâté en Croûte +2

PLATS

Half Duck Breast (whole available +8)

Duck Confit

Burger

Vegetarian option available

ADD A PAN-SEARED FOIE GRAS ESCALOPE!

+11

**Choice of side: fresh fries, vegetables,
or mashed potatoes**

CHEESE OR DESSERTS

Choose from our menu

Gourmet digestif selection +8

MENU

CANARD EXPRESS

From thursday to friday
Main course + dessert

24.

MAIN COURSE

Half Duck Breast (whole available +8)
Duck Confit
Caesar Salad
Vegetarian option available

DESSERT

Choose from our menu

TO SHARE

Confit Eggplant

Eggplant confit with white miso, maple syrup, crispy onions, chives

7.

Deviled Eggs

Egg, duck rillette center, black garlic mayonnaise, dried duck matchsticks

Vegetarian option available

5./7.

Cromesquis (3 or 5 pcs)

Mashed potatoes, shredded duck, four-spice blend, panko, foie gras sauce

8./13.

Duck Hearts

Duck hearts smoked with thyme, takoyaki sauce and mirin mayonnaise, dried bonito flakes

11.

Tataki

Seared and marinated duck breast, peanuts, sesame seeds, tataki sauce (soy sauce, rice vinegar, sesame oil, ginger, garlic, lime juice)

13.

Cured Duck Breast

Pickles

9.

100% Duck Rillettes

Pickles

11.

Pâté en Croûte

Duck breast, foie gras, pork belly, pistachios, black trumpet mushrooms

14.

FOIE GRAS

Semi-cooked duck foie gras

Madagascar pepper 16.

Espelette chili pepper 16.

Cocoa & Cognac 16.

Tasting duo (your choice) 29.

MAINS

Duck Breast*

CCC sauce

Whole duck breast

34.

Half duck breast

23.

Duck Confit*

CCC sauce

22.

Caesar Salad

Romaine lettuce, breaded duck, Parmesan, croutons, Caesar dressing
Vegetarian option with falafel – vinaigrette dressing

19./21.

Tataki*

Seared and marinated duck breast, peanuts, sesame seeds, tataki sauce (soy sauce, rice vinegar, sesame oil, ginger, garlic, lime juice)

23.

Burger*

Artisan burger bun, red onion compote, shredded duck with onions, Tomme de Savoie cheese, pickles, wholegrain mustard & honey mayo
Vegetarian option with a vegetable patty

17./19.

ADD A PAN-SEARED FOIE GRAS ESCALOPE!

11.

Choice of side: fresh fries, vegetables, or mashed potatoes*

SPECIALTY TO SHARE

"T-BONE" – Duck Crown*

House-smoked

CCC sauce

Bone-in cooking (30–40 minutes preparation time)

Weight on the board

9. / 100g

between 950g and 1400g

Rossini style version

with pan-seared fresh foie gras escalopes

12. / 100g

CHEESE & DESSERTS

Ossau-Iraty Sheep's Milk Cheese

Black cherry jam

9.

Rice Pudding

Vanilla rice pudding, salted butter caramel, caramelized peanuts

8.

French Toast (Brioche Perdue)

Artisan brioche, Bourbon vanilla mascarpone cream, praline custard

9.

70% Chocolate Mousse, Cocoa Streusel

Hacienda La Carrera • El Salvador • Paysac Manufacture

8.

Seasonal Fruit Dessert

9.

Gourmet Coffee / Digestif Selection

10/19.





CREATION COCKTAILS

Prices include VAT — service included



LE COLVERT

gin infusé au romarin et à la lavande, liqueur de framboise, sirop de rose maison, blanc d'oeuf, jus de citron jaune

14.



LE BARBARIE

vodka infusée à la sauge, liqueur de mandarine Napoleon, purée de fraise, jus de citron jaune

12.



LE CHALLANS

rum fat-washed à l'huile d'olive, liqueur de vanille, bitter d'orange

14.



LE SCAUP

gin, sirop de violette, jus de citron jaune

12.



L' ABACOT

tequila infusée aux jalapeños, jus de mangue, cointreau, jus de citron vert

13.



LE SAXONY

cognac, amaretto, crème de cacao, jus de citron jaune, purée de cerise

13.

MOCKTAILS



LE DUSKY

jus de pomme, purée de kiwi, jus de citron jaune, limonade

8.



LE HOOK BILL

jus de fraise, sirop de framboise, jus de citron jaune, limonade

8.





ICONIC COCKTAILS



FRENCH 75

gin, jus de citron,
sucre, champagne

15.



COSMOPOLITAIN

vodka, Cointreau, citron vert,
jus de cranberry

12.



DAIQUIRI

rhum, citron vert, sucre

12.



L'AVIATION

gin, jus de citron jaune,
maraschino et sirop de violette

12.



SPRITZ

apérol, prosecco, eau pétillante,
tranche d'orange

Version Campari ou Hugo Spritz

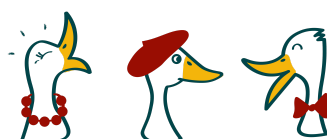
9.



Here's A GLIMPSE OF OUR WINE LIST

*150+ references
from France's finest wine regions
Old vintages*

Bottle – Magnum – Jeroboam



OUR WINE BY THE GLASS

BULLES

NM	Champagne Brut - Tradition - Domaine Labbé	13.
----	--	-----

BLANCS

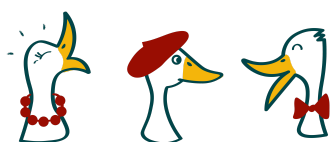
2023	Mâcon-Villages - Famille Lardet - Le Nid	8.
2024	Costière de Nîmes "Safranée" - Château de Pierreux	6.
2024	Beaujolais Village - Château de Pierreux	7.
2024	Pacherenc du Vic Bilh - Alain Brumont (sec)	6.
2024	Côtes de Montravel - Château Lauterie (Moelleux)	7.

Rose

2023	Coteaux d'Aix en Provence - Domaine des Béates - Les Béatines	6.
------	---	----

Rouges

2023	Lalande-de-Pomerol - Château La Croix Romane	10.
2024	Saint-Chinian - Domaine Canet Valette	7.
2019	Vacqueyras - Domaine de Longue Toque	8.
2024	IGP Périgord - Les Gouyats	6.
2022	Moulin-à-vent - "Couvent des Thorins" - Château du Moulin-à-vent	8.



OUR OLD VINTAGES

BOUTEILLE (75CL)

CHAMBOLLE MUSIGNY

1986 Domaine Henri Perraut 139.

CLOS DE VOUGEOT

1986 Domaine Henri Clerc & Fils 235.

GEVREY-CHAMBERTIN

1991 Domaine Leblanc - La Justice 115.

1998 Estournelles St-Jacques 1er Cru - Sauvageot Poidevin 155.

2001 Domaine Heresztyn - Clos-Village 108.

SAVIGNY-LES-BEAUNE

2004 Capron Charcousset - Dessus les Gollardes 66.

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU

2010 Françoise André - Les Vergelesses 83.

BEAUNE PREMIER CRU

1992 Hospices de Beaune - Cuvée Hugues et Louis Bétault 144.

CORNAS

1997 Domaine de Courbis - Les Eygats 159.

MERCUREY 1ER CRUS

1996 Domaine Faiveley - Clos du Roy 149.

HERMITAGE

1991 Domaine Jaboulet Aîné - Le Pied de la Côte 165.

1994 Paul Jaboulet Aîné - La Chapelle 280.

SAINT-ESTEPHE

1996 Château Phélan Ségur 146.

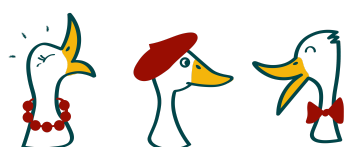
PAUILLAC

2009 Château Lynch-Bages - Echo de Lynch-Bages 134.

MOULIS-EN-MEDOC

1996 Château Maucaillou 85.

1964 Château Poujeaux



OUR WHITE WINES

BOUTEILLE (75CL)

BORDEAUX

BORDEAUX

2024	Château Moulin de Peyronin	32.
2023	Château Rieussec - R de Rieussec	68.

PESSAC-LEOIGNAN

2019	Château de Fieuzal	116.
------	--------------------	------

SUD-OUEST

JURANCON

2024	Domaine Bellegarde - Energique	39.
------	--------------------------------	-----

IGP LANDES

2023	Domaine de la Pointe - Les Pieds Dans le Sable	36.
------	--	-----

PACHERENC-DU-VIC-BILH sec

2024	Alain Brumont - Le Blanc	32.
2019	Château Montus	72.

COTES DE MONTRAVEL

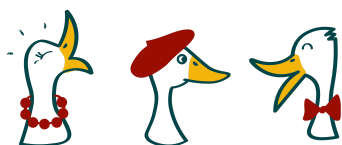
2024	Château Lauterie (moelleux - vendanges tardives)	36.
------	--	-----

IGP PERIGORD

2024	Les Gouyats	29.
------	-------------	-----

BERGERAC

2022	Château Lauterie - Juste ciel (sec)	38.
------	-------------------------------------	-----



VALLEE DU RHONE

COTE-ROTIÉ

2022	Domaine Christophe Semaska - Château de Montlys	97.
2022	Domaine Christophe Semaska - Harmony	86.
2023	Domaine François Villard - Gallet Blanc	110.

SAINT-JOSEPH

2023	Domaine Coursodon - Silice	59.
2022	Domaine Coursodon - L'Olive	78.
2023	Jean-Louis Chave - Offerus	56.

CROZES-HERMITAGE

2024	Domaine du Pavillon - Stéphane Cornu	46.
2023	Gabriel Meffre - Laurus	49.

CORNAS

2022	Domaine du Coulet - Matthieu Barret - Brise-Cailloux	76.
------	--	-----

COTEAUX-DU-LYONNAIS

2023	Domaine de la Petite Gallée - La Tour	34.
2022	Domaine Rostaing-Tayard - Le Coeur des Hommes	39.

COTES-DU-RHONE

2023	Domaine de Longue Toque	34.
2023	Matthieu Barret - Petit Ours	38.
2024	Domaine de la Réméjeanne - Un air	36.

GIGONDAS

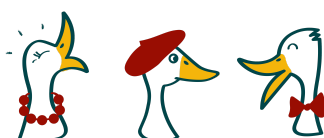
2019	Domaine de Longue Toque	49.
------	-------------------------	-----

VACQUEYRAS

2019	Domaine de Longue Toque	46.
------	-------------------------	-----

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2019	Domaine Benedetti	59.
2022	Domaine du Vieux Télégraphe - Télégramme	72.



OUR RED WINES

BOUTEILLE (75CL)

BORDEAUX

BORDEAUX

2020 Château Le Grand Verdus - Lieu-dit Mondet - Cabernet-Franc 45.

BORDEAUX SUPERIEUR

2023 Le Grand Verdus - La Petite Merlotte 33.

SAINT-ESTEPHE

2021 Château Montrose - La Dame de Montrose 89.

SAINT-JULIEN

2015 Château Talbot - Quatrième Grand Cru Classé 175.

2019 Château Talbot - Connétable de Talbot 79.

MOULIS-EN-MEDOC

2019 Château Branas Grand Poujeaux - Les Eclats 53.

2020 Château Poujeaux 70.

MARGAUX

2020 Château du Tertre - Les Hauts du Tertre 63.

HAUT-MEDOC

2020 Château Sociando-Mallet 75.

PESSAC-LEOGNAN

2018 Château La Mission Haut-Brion - La Chapelle de la Mission Haut-Brion 180.

2018 Château Seguin - L'Angelot de Seguin 54.

2019 Château Seguin - Pessac-Léognan "Nuances de Château Seguin" 66.



VALLEE DU RHONE

COTE-ROTI

2022	Domaine Christophe Semaska - Château de Montlys	97.
2022	Domaine Christophe Semaska - Harmony	86.
2023	Domaine François Villard - Gallet Blanc	110.

SAINT-JOSEPH

2023	Domaine Coursodon - Silice	59.
2022	Domaine Coursodon - L'Olive	78.
2023	Jean-Louis Chave - Offerus	56.

CROZES-HERMITAGE

2024	Domaine du Pavillon - Stéphane Cornu	46.
2023	Gabriel Meffre - Laurus	49.

CORNAS

2022	Domaine du Coulet - Matthieu Barret - Brise-Cailloux	76.
------	--	-----

COTEAUX-DU-LYONNAIS

2023	Domaine de la Petite Gallée - La Tour	34.
2022	Domaine Rostaing-Tayard - Le Coeur des Hommes	39.

COTES-DU-RHONE

2023	Domaine de Longue Toque	34.
2023	Matthieu Barret - Petit Ours	38.
2024	Domaine de la Réméjeanne - Un air	36.

GIGONDAS

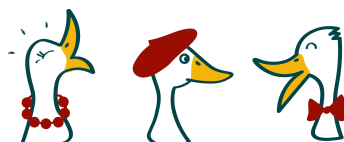
2019	Domaine de Longue Toque	49.
------	-------------------------	-----

VACQUEYRAS

2019	Domaine de Longue Toque	46.
------	-------------------------	-----

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2019	Domaine Benedetti	59.
2022	Domaine du Vieux Télégraphe - Télégramme	72.



SHARING FORMATS FOR FRIENDS

MAGNUM (1.5L)

SUD-OUEST

FRONTON

2022 Domaine Le Roc - La Folle Noire d'Ambat 72.

MADIRAN

2018 Château Montus 129.

MARCELLAC

2020 Domaine du Cros - Vieilles Vignes 92.

BEAUJOLAIS

CHENAS

2020 Domaine Thillardon - Les Carrières 106.

MOULIN-A-VENT

2022 Famille Lardet - Rochegrès 114.

MORGON

2022 Domaine Jean Foillard - Côte du Py 118.

VALLEE DE LA LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY

2022 Domaine des Sables Verts - Glouglou 69.

