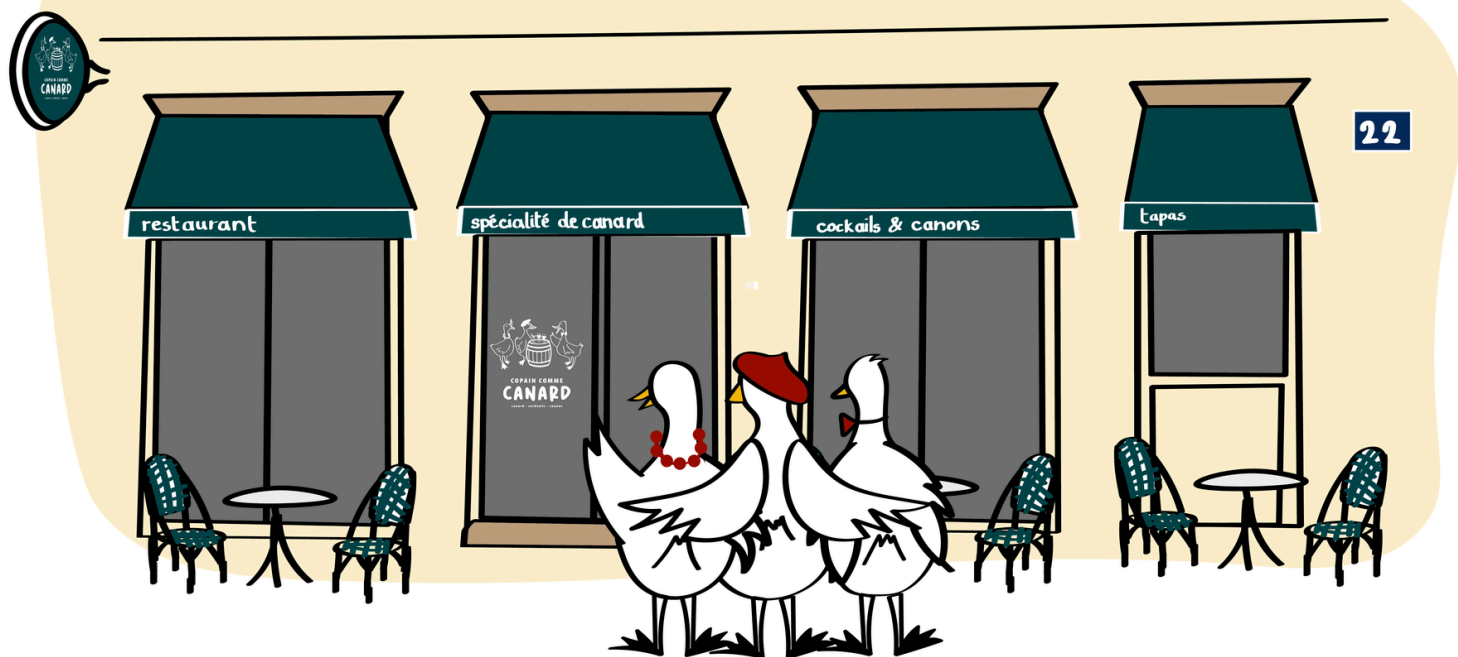


COPAIN COMME CANARD



MENU

Du Mardi au Samedi

34.

TAPAS

Cromesquis (x3)

Foie gras +4

Oeufs mimosa
version végétarienne disponible

Coeur de canard

Pâté croûte +2

PLATS

Demi Magret (entier +8)

Confit de canard

Burger
version végétarienne disponible

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE ! +11

***Accompagnement au choix :
frites fraîches, légumes ou purée**

FROMAGE OU DESSERTS

Au choix à la carte

Digeo gourmand +8

MENU

CANARD EXPRESS

Du jeudi au vendredi

Plat + dessert

24.

PLATS

Demi Magret (entier +8)

Confit de canard

Salade Caesar

version végétarienne disponible

DESSERT

Au choix à la carte



À PARTAGER

Aubergine confite

aubergine confite au miso blanc, sirop d'érable, oignons frits, ciboulette

7.

Oeufs mimosa

œuf, cœur de rillette, mayonnaise à l'ail noir, allumettes de canard séché
Version végétarienne disponible

5./7.

Cromesquis (x3 ou x5)

purée de pommes de terre, effiloché de canard, 4 épices, panko, sauce foie gras

8./13.

Coeurs de canard

cœurs de canard fumés au thym, sauce takoyaki et mayonnaise mirin, bonite séchée

11.

Tataki

magret de canard snacké et mariné, cacahuètes, sésames, et sauce tataki (sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre, ail, jus de citron vert)

13.

Magret séché

pickles

9.

Rillette 100 % canard

pickles

11.

Pâté Croûte

magret de canard, foie gras, poitrine de cochon, pistaches, trompettes de la mort

14.

BAR À FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Poivre de Madagascar 16.

Piment d'Espelette 16.

Cacao, Cognac 16.

Duo dégustation (au choix) 29.

PLATS

Magret de canard*

sauce CCC

Magret entier

34.

Demi magret

23.

Confit de canard*

sauce CCC

22.

Salade Caesar

salade romaine, magret de canard panés, parmesan, croûtons, sauce caesar
Version végétarienne avec des falafels - sauce vinaigrette

19./21.

Tataki*

magret de canard snacké et mariné, cacahuètes, sésames, et sauce tataki (sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre, ail, jus de citron vert)

23.

Burger*

pain boulanger, compoté d'oignons rouge, effiloché de canard aux oignons, tomme de Savoie, pickles, mayonnaise miel & moutarde à l'ancienne
Version végétarienne avec une galette de légumes

17./19.

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE !

11.

*Accompagnement au choix : frites fraîches, légumes ou purée

SPÉCIALITÉ À PARTAGER

"T-BONE" - Coffre de canard*

fumage maison
sauce CCC
cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)

Poids à l'ardoise

9. / 100g

Selon arrivage : entre 950g et 1400g

Version Rossini

avec des escalopes de foie gras frais poêlées

12. / 100g

FROMAGE & DESSERTS

Brebis Ossau Iraty

confiture de cerise noire

9.

Riz au lait

riz au lait vanille, caramel beurre salé, choufous caramélisés

8.

Brioche perdue

brioche boulangère, crème de mascarpone à la vanille bourbon, crème anglaise à la praline

9.

Mousse au chocolat 70%, copeaux de chocolat blanc

hacienda La Carrera • El Salvador • Manufacture Paysac

8.

Dessert fruité du moment

9.

Café / Digeo Gourmand

10/19.





COCKTAILS CREATION

Les prix sont en TTC - Service compris



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

rhum 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.





COCKTAILS ICONIQUES



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

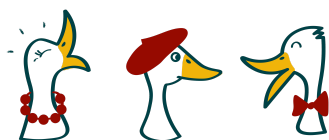
9.



VOICI UN APERÇU DE NOTRE CARTE DE VIN

*+ de 150 références
de nos régions françaises*

**Vieux Millésimes
Bouteille - Magnum - Jéroboam**



NOS VINS AU VERRE

BULLES

NM Champagne Brut - Tradition - Domaine Labbé 13.

BLANCS

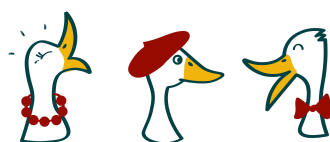
2023 Mâcon-Villages - Famille Lardet - Le Nid 8.
2024 Costière de Nîmes "Safranée" - Château de Pierreux 6.
2024 Beaujolais Village - Château de Pierreux 7.
2024 Pacherenc du Vic Bilh - Alain Brumont (sec) 6.
2024 Côtes de Montravel - Château Lauterie (Moelleux) 7.

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.



NOS VIEUX MILLESIMES

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 Charcouset - 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.

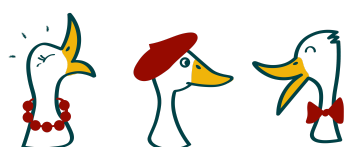
PAUILLAC

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

MOULIS-EN-MEDOC

1996 Château Maucaillou 85.

1964 Château Poujeaux



NOS VINS BLANCS

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

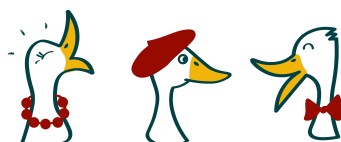
2024	Château Lauterie (moelleux - vendanges tardives)	36.
------	--	-----

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.



NOS VINS ROUGES

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

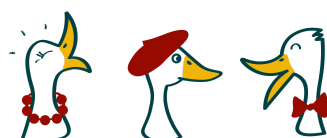
2020 Château Sociando-Mallet 75.

PESSAC-LEOIGNAN

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-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

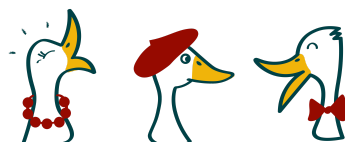
2019	Domaine de Longue Toque	49.
------	-------------------------	-----

VACQUEYRAS

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

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

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



LES FORMATS DE COPAINS

MAGNUM (1.5L)

SUD-OUEST

FRONTON

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

MADIRAN

2018 Château Montus 129.

MARCILLAC

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.

