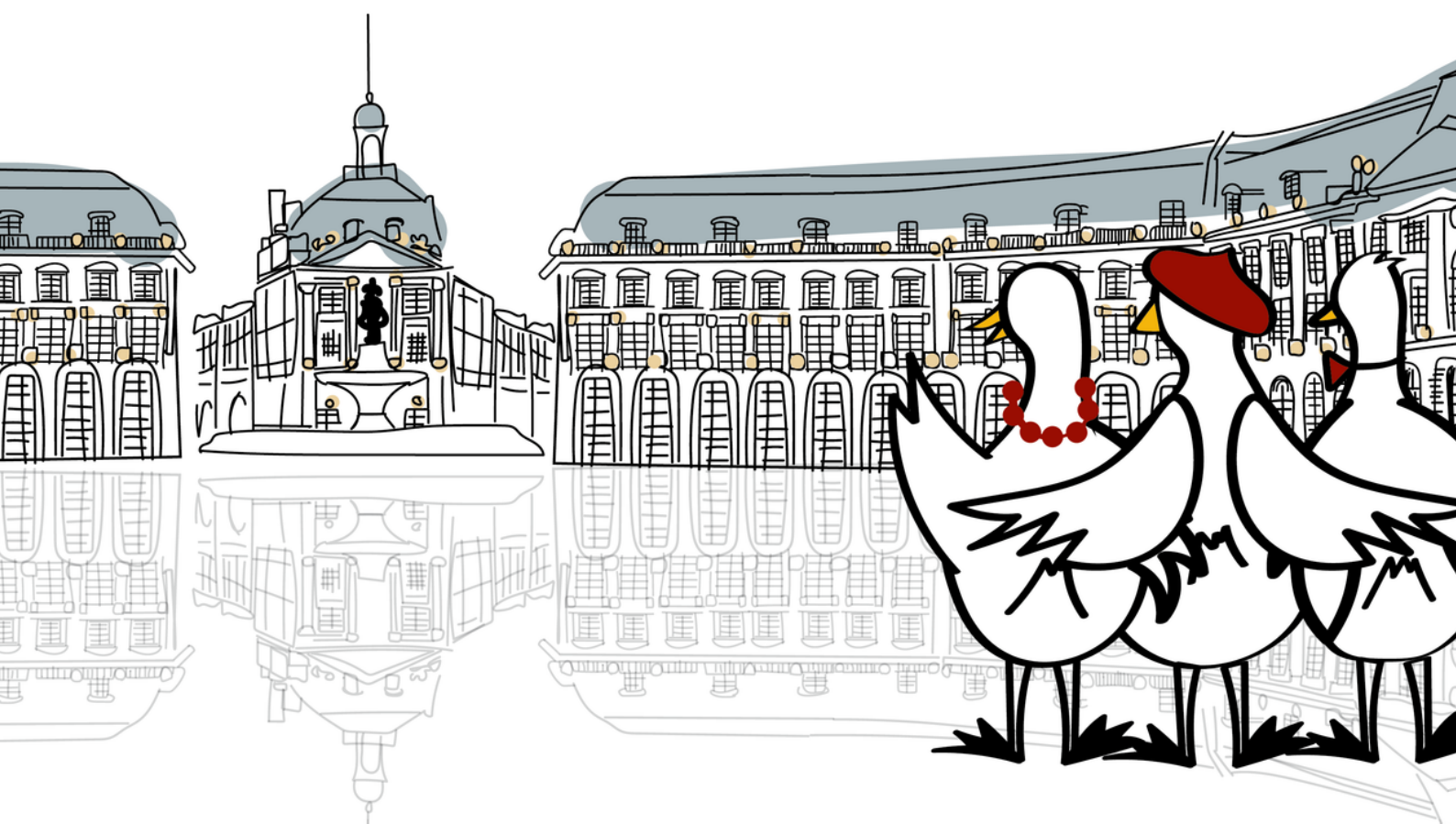


COPAIN COMME CANARD



**COPAIN COMME CANARD
BORDEAUX SAINT-PIERRE**

14 rue de la Cour des Aides
33000 Bordeaux



MENU

Tous les jours : midi & soir

34.

TAPAS

Wontons (x3)

Foie gras +4

Oeufs mimosa

version végétarienne disponible

Coeurs de canard

Tataki +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, wok de légumes ou risetti à la crème de parmesan & pesto**

FROMAGE OU DESSERTS

Au choix à la carte

Digeo gourmand +8

À PARTAGER

Padrón grillés

piment doux, fleur de sel

7.

Oeufs mimosa

œufs, cœur de rillette au miso, mayonnaise au hoisin

Version végétarienne disponible

5./7.

Wontons (x3 ou x5)

raviole de magret haché, sésame, marinade asiatique

9./14.

Coeurs de canard

flambés à l'armagnac, persillade

11.

Foccacia

effiloché de canard, tomate, ail, persil, parmesan

8.

Tataki

magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles

13.

Tacos (x2)

biria mexicaine de cuisse confite 18h, tacos croustillant, ketchup de piquillos, pesto de pistaches

version végétarienne avec un effiloché de pleurotes aux saveurs mexicaines

9./12.

Magret séché

pickles

9.

Rillette 100 % canard

pickles

11.

BAR À FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Poivre de Madagascar

16.

Piment d'Espelette

16.

Armagnac, thym

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 Thaï

magret de canard, légumes sautés, nouilles chinoises, cacahuètes, sésames, marinade thaï
version végétarienne avec un œuf mayo au hoisin

19./21.

Tataki*

magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles

23.

Burger*

pain boulanger, effiloché de canard mijoté, cheddar, confit d'échalotes à la cerise, ketchup de piquillos, pickles
version végétarienne avec un effiloché de pleurotes aux saveurs mexicaines

17./19.

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELEE !

11.

*Accompagnement au choix : frites fraîches, wok de légumes ou risetti à la crème de parmesan & pesto

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

confit d'échalottes à la cerise

9.

Riz au lait

tonka, fleur d'oranger, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées façon choucho

8.

Brioche perdue

caramel beurre salé, glace à la vanille de Madagascar, rhum

9.

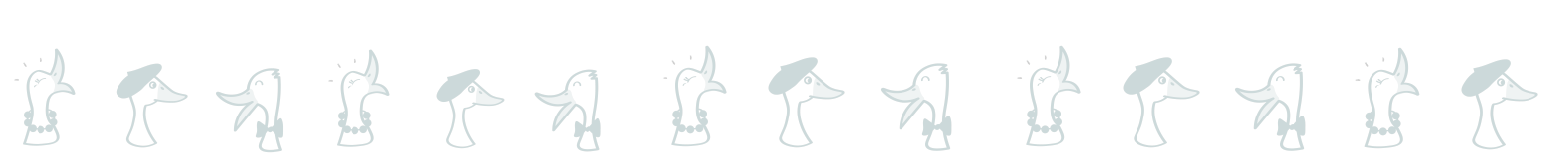
Dessert fruité du moment

9.

Café / Digeo Gourmand

10/19.





COCKTAILS CREATION

Les prix sont en TTC - Service compris



LE COLVERT

tequila blanco jalapeños, jus de mangue,
Pulco citron vert, Cointreau, sirop de
gingembre, piment d'Espelette

13.



LE BARBARIE

vin rouge, crème de cassis, Pulco
citron jaune, sirop de vanille,
ginger beer

10.



LE CHALLANS

armagnac, jus de pomme, Pulco
citron jaune, sirop de vanille,
Angostura bitters

13.



LE SAXONY

vodka, jus de framboise, sirop de
violette, crème de cassis, Pulco
citron jaune, Badoit

11.



L'ABACOT

rhum blanc, jus de pêche, sirop
de gingembre, Pulco citron vert,
ginger beer

12.



LE HUPPÉ

gin, liqueur de fleur de
sureau, sirop de concombre,
tonic

12.

MOCKTAILS



LE DUSKY

gin 0.0 jalapeños, jus de mangue, Pulco citron
vert, sirop de gingembre, piment d'Espelette

9.



LE HOOK BILL

sirop de concombre, jus de pomme, sirop
de basilic, Pulco citron vert, tonic

9.



COCKTAILS ICONIQUES



PISCO SOUR

Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf

12.



MARGARITA

Tequila, Cointreau, citron vert

12.



MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer
Version London Mule : gin

10



ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso,

12.



NEGRONI

Gin, vermouth rouge, campari, zeste d'orange

12.



SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange

Version Limoncello ou Hugo Spritz

9.



NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol, Génépi, citron vert

14.



DAIQUIRI

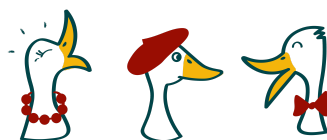
Rhum, sucre, Citron Vert

12.

VOICI UN APERÇU DE NOTRE CARTE DE VIN

*+ de 150 références
de nos régions françaises*

**Vieux Millésimes
Bouteille - Magnum - Jéroboam**



NOS VINS AU VERRE

Les prix sont en TTC - Service compris

BULLES

NM	Champagne - Domaine Labbé - Brut Tradition	12 €
----	--	------

BLANCS

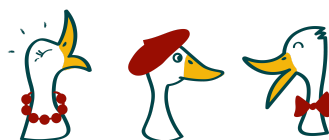
2024	Bordeaux - Château Moulin de Peyronin	6 €
2024	Pacherenc-Du-Vic-Bilh Sec - Château Bouscassé - Le Blanc d'Alain Brumont	6 €
2023	Anjou - Les vignes du Fresche - Chenin	8 €
2024	Bourgogne Aligoté - Domaine Antoine Olivier	8 €
2024	Vin de France - Château d'Aydie - La Poule aux Oeufs d'Or (Moelleux)	7 €
2021	Sauternes - Baron Philippe de Rothschild - Baron Philippe (Liquoreux)	12 €

Rose

	<i>Verre de rosé du moment</i>	6 €
--	--------------------------------	-----

ROUGES

2018	Pessac-Léognan - Château Seguin - L'Angelot de Seguin	10 €
2023	Bordeaux Supérieur - Le Grand Verdus - La Petite Merlotte	6 €
2023	Côte du Rhône - Domaine de Longue Toque	8 €
2023	Cahors - Château Combet la Serre - Le Pur Fruit du Causse	7 €
2023	Moulin-à-Vent - Château du Moulin-à-Vent - Couvent des Thorins	7 €
2024	Chinon - Domaine Bernard Baudry - Les Granges	8 €



NOS VIEUX MILLESIMES

Les prix sont en TTC - Service compris

BOUTEILLE (75CL)

GEVREY-CHAMBERTIN

2001 Domaine Heresztyn - Clos village 108€

SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU

2010 Domaine Françoise André - Les Vergelesses 83€

BEAUNE PREMIER CRU

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

HERMITAGE

2005 Paul Jaboulet Aîné - La Chapelle 280€

SAINT-ESTEPHE

1996 Château Phélan Ségur 146€

PAUILLAC

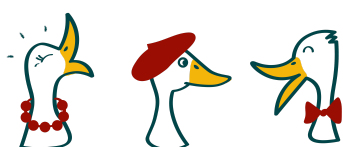
2009 Château Lynch-Bages - Echo de Lynch-Bages 134€

MARGAUX

2002 Château Du Tertre 140€

MOULIS-EN-MEDOC

1964 Château Poujeaux 144€



NOS VINS BLANCS

BOUTEILLE (75CL)

BORDEAUX

BORDEAUX

2023	Château Moulin de Peyronin - Cuvée Romane	40€
2024	Château Moulin de Peyronin	29€
2023	Château Rieussec - R de Rieussec	64€
2024	Clos de la Molénie	35€
2024	Le Grand Verdus - Petite Fleur	32€
NM	Le Grand Verdus - Vertige	43€
NM	Le Grand Verdus - Macération (vin orange)	53€

PESSAC-LEOIGNAN

2019	Château de Fieuzal	105€
2024	Château Haut Bergey	59€

SAUTERNES

2021	Baron Philippe de Rothschild - Baron Philippe	61€
------	---	-----

SUD-OUEST

JURANCON sec

2024	Domaine Bellegarde - Energique	38€
------	--------------------------------	-----

LANDES

2023	Domaine de la Pointe - Les Pieds Dans le Sable	34€
------	--	-----

PACHERENC-DU-VIC-BILH sec

2024	Château Bouscassé - Le Blanc d'Alain Brumont	29€
2019	Château Montus	69€

VIN DE FRANCE

2024	Château d'Aydie - La Poule aux Oeufs d'Or	37€
------	---	-----



Nos VINS ROUGES

Les prix sont en TTC - Service compris

BOUTEILLE (75CL)

BORDEAUX

BORDEAUX

2020	Château Le Grand Verdus - Lieu-dit Mondet - Cabernet-Franc	43€
2015	Château Le Grand Verdus - Grande réserve	72€

BORDEAUX SUPERIEUR

2023	Le Grand Verdus - La Petite Merlotte	32€
------	--------------------------------------	-----

SAINT-ESTEPHE

2021	Château Montrose - La Dame de Montrose	89€
------	--	-----

PAUILLAC

2021	Baron Philippe de Rothschild - Baron Nathaniel	66€
------	--	-----

SAINT-JULIEN

2015	Château Talbot - Quatrième Grand Cru Classé	175€
2020	Château Talbot - Connétable de Talbot	79€

MOULIS-EN-MEDOC

2017	Château Branas Grand Poujeaux - Les Eclats	53€
2020	Château Poujeaux	74€

MARGAUX

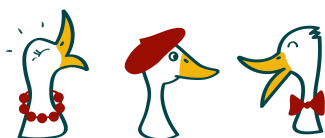
2020	Château du Tertre - Les Hauts du Tertre	69€
------	---	-----

HAUT-MEDOC

2020	Château Sociando-Mallet	75€
------	-------------------------	-----

PESSAC-LEOIGNAN

2021	Château Haut-Bergey - Cuvée Paul	62€
2018	Château La Mission Haut-Brion - La Chapelle de la Mission Haut-Brion	170€
2018	Château Seguin - L'Angelot de Seguin	54€
2019	Château Seguin - Pessac-Léognan "Nuances de Château Seguin"	66€



BOURGOGNE

BOURGOGNE

2023 Domaine Henri et Gilles Buisson - Pinot noir 52€

MARSANNAY

2023 Domaine Sylvain Pataille 78€

FIXIN

2019 Domaine René Bouvier - Crais de Chêne Sans Souffre 71€

GEVREY-CHAMBERTIN

2023 Domaine Tortochot - Les jeunes Rois 105€

MOREY-SAINT-DENIS

2023 Domaine Tortochot 95€

VOSNE-ROMANÉE

2021 Domaine Pierre Girardin 176€

NUITS-SAINT-GEORGES

2021 David Duband 105€

RULLY

2023 Domaine de la Bressande - Antonin Rodet 58€

MERCUREY

2023 Domaine Gouffier - La Charmée 58€

BEAUJOLAIS

CHENAS

2020 Domaine Thillardon - Les Carrières 53€

2024 Domaine Thillardon - Les Carrières 56€

MOULIN-A-VENT

2023 Château du Moulin-à-Vent - Couvent des Thorins 38€

2022 Famille Lardet - Rochegrès 57€

MORGON

2022 Domaine Jean Foillard - Côte du Py 59€

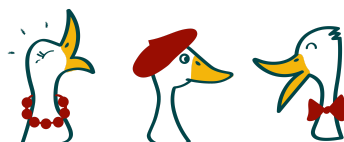
2024 Domaine Marcel Lapierre 60€

BROUILLY

2022 Château de Pierreux - Famille Mommessin - Réserve du Château 37€

BEAUJOLAIS-VILLAGES

2022 Domaine Thillardon - Raisin libre 44€



VALLEE DE LA LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY

2023	Domaine des Sables Verts	41€
2021	Domaine des Sables Verts - Chaintres	56€

ANJOU

2022	Domaine les Vignes du Fresche - Les nuits Fresche	46€
2023	Domaine les Vignes du Fresche - Les Fresche touch (1L)	37€

CHINON

2023	Domaine Bernard Baudry - Les Granges	41€
2024	Domaine Bernard Baudry - Les Granges	41€
2022	Domaine Bernard Baudry - Clos Guillot	56€

SAVOIE

VIN DE SAVOIE

2023	Domaine Des Côtes Rousses - Nicolas Ferrand - Piste Rouge	41€
------	---	-----

VALLEE DU RHONE

VIN DE FRANCE

2024	Domaine Coursodon - Grenade	39€
------	-----------------------------	-----

COTE-ROTI

2022	Domaine Christophe Semaska - Château de Montlys	97€
2023	Domaine Duclaux - La Chana	85€

SAINT-JOSEPH

2022	Domaine Coursodon - Silice	59€
2023	Domaine Coursodon - L'Oliveaie	78€

CROZES-HERMITAGE

2022	Domaine Alain Graillet	62€
------	------------------------	-----

CORNAS

2022	Domaine du Coulet - Matthieu Barret - Brise-Cailloux	79€
------	--	-----

COTEAUX-DU-LYONNAIS

2023	Domaine de la Petite Gallée - La Tour	34€
------	---------------------------------------	-----

COTES-DU-RHONE

2023	Domaine de Longue Toque	34€
------	-------------------------	-----

