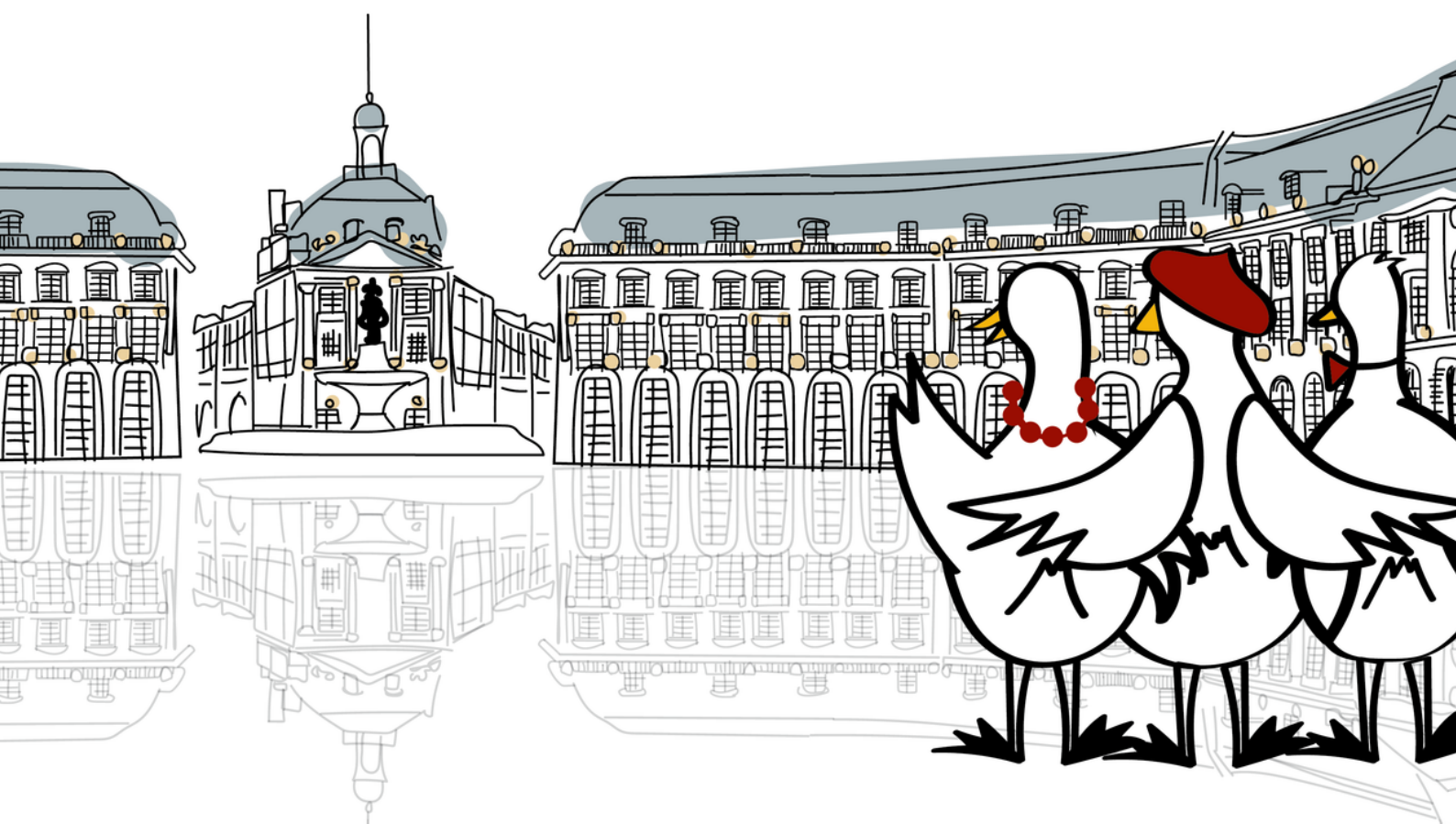


COPAIN COMME CANARD



**COPAIN COMME CANARD
BORDEAUX SAINT-PIERRE**

14 rue de la Cour des Aides
33000 Bordeaux



MENU

Every day: lunch & dinner

34.

TAPAS

Wontons (x3)

Foie gras +4

Deviled eggs

Vegetarian option available

Duck hearts

Tataki +2

PLATS

Half duck breast (whole duck breast +8)

Duck confit

Burger

Vegetarian option available

ADD A PAN-seared Foie Gras escalope!

+11

***Choice of side: fresh fries, vegetable wok, or risetti with
Parmesan cream & pesto**

CHEESE OR DESSERTS

Choice from the "à la carte" menu

Gourmet digestif +8

TO SHARE

Grilled Padrón peppers

mild peppers, fleur de sel

7.

Deviled Eggs

eggs, duck rillettes center, black garlic mayonnaise, dried duck matchsticks

Vegetarian option available

5./7.

Wontons (3 or 5 pcs)

minced duck breast dumplings, sesame, Asian marinade

9./14.

Duck Hearts

flambéed with Armagnac, parsley and garlic

11.

Focaccia

pulled duck, tomato, garlic, parsley, Parmesan

8.

Tataki

seared and marinated duck breast, Asian sauce, coriander, sesame, pickles

13.

Tacos

Mexican-style birria with duck leg confit (18-hour), crispy tacos, piquillo pepper ketchup, pistachio pesto

Vegetarian version with pulled oyster mushrooms, Mexican-style seasoned

9./12.

Cured Duck Breast

pickles

9.

100% Duck Rillettes

pickles

11.

FOIE GRAS

Semi-cooked duck foie gras-

Madagascar pepper

16.

Espelette chili pepper

16.

Armagnac & Thyme

16.

Tasting duo (your choice)

29.

MAINS

Duck Breast*

CCC sauce

Whole duck breast

34.

Half duck breast

23.

Duck Confit*

CCC sauce

22.

Thai Salad

Duck breast, stir-fried vegetables, Chinese noodles, peanuts, sesame seeds, Thai marinade
vegetarian version with a hoisin mayonnaise egg

19./21.

Tataki*

Seared and marinated duck breast, Asian sauce, coriander, sesame, pickles

23.

Burger*

Artisan bread, slow-cooked shredded duck, cheddar, cherry shallot confit, piquillo ketchup, pickles
vegetarian version with pulled oyster mushrooms, Mexican-style seasoned

17./19.

ADD A PAN-SEARED FOIE GRAS ESCALOPE!

11.

Choice of side: fresh fries, vegetable wok, or creamy Parmesan & pesto risetti

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

cherry shallot confit

9.

Riz au lait

Tonka bean, orange blossom, salted butter caramel, caramelized peanuts in a scrumptious way

8.

French Toast (Brioche Perdue)

Salted butter caramel, Madagascar vanilla ice cream, rum

9.

Seasonal Fruit Dessert

9.

Gourmet Coffee / Digestif Selection

10/19.





CREATION COCKTAILS

Prices include VAT — service included



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.





ICONIC COCKTAILS



PISCO SOUR

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

12.



NEGRONI

Gin, vermouth rouge, campari, zeste d'orange

12.



MARGARITA

Tequila, Cointreau, citron vert

12.



SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange

Version Limoncello ou Hugo Spritz

9.



MOSCOW MULE

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

10



NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Apérol, Génépi, citron vert

14.



ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso,

12.



DAIQUIRI

Rhum, sucre, Citron Vert

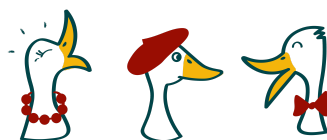
12.



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

Prices include VAT — service included

BULLES

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

BLANCS

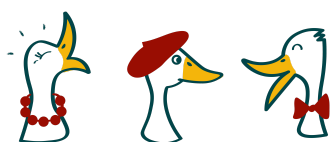
2024	Bordeaux - Château Moulin de Peyronin	6 €
2024	Pacherenc-Du-Vic-Bilh Sec - Château Bouscassé - Le Blanc d'Alain Brumont	6 €
2023	Anjou - Les vignes du Fresche - Chenin	8 €
2024	Bourgogne Aligoté - Domaine Antoine Olivier	8 €
2024	Vin de France - Château d'Aydie - La Poule aux Oeufs d'Or (Moelleux)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



OUR OLD VINTAGES

Prices include VAT — service included

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€



OUR WHITE WINE

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€
------	---	-----



OUR RED WINES

Prices include VAT — service included

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

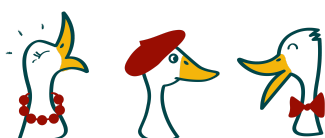
2020	Château du Tertre - Les Hauts du Tertre	69€
------	---	-----

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€

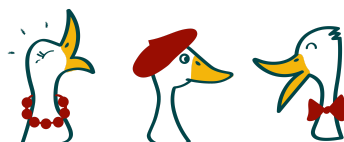
2024 Domaine Marcel Lapierre 60€

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€
------	-------------------------	-----

