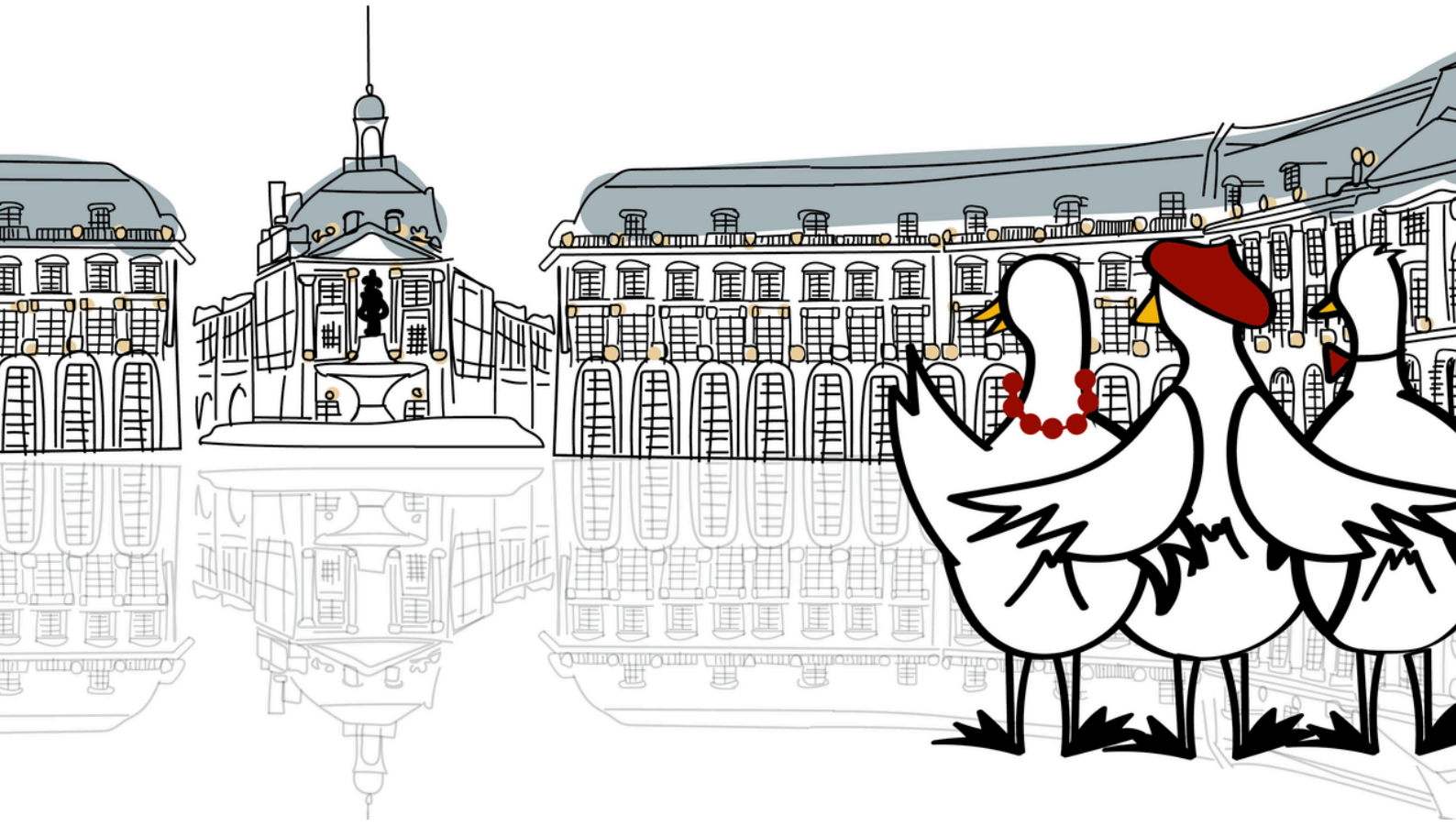
COPAIN COMME CANARD

COPAIN COMME CANARD
BORDEAUX SAINT-PIERRE
14 rue de la Cour des Aides
33000 Bordeaux



LA SEMAINE DES BONS VIVANTS !





LUNDI

On ouvre de belles bouteilles à **prix caviste.**



MARDI

Magret **à volonté** *...et les frites aussi!* **39€**



MERCREDI

Happy Hour de 19h à 21h

Cocktails, mocktails, bières, apéritifs

De 2 à 6€



JEUDI

T-BONE à partager

Tapas et dessert inclus

(à partir de 4 pers.)

35€

En plus de la carte !

MENU

Tous les jours : midi & soir

34.

TAPAS

Courge rôtie

Croquetas (x3)

Foie gras +4

L'oeuf forestier
version végétarienne disponible

Coeurs de canard

Tataki +2

PLATS

Demi Magret* (entier+8)

Parmentier de canard

Confit*

Gnocchis
version végétarienne disponible

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE ! +9

***Accompagnement au choix : frites fraîches,**
Gnocchis poêlés sauce CCC et persillade,
Poêlée de légumes.

FROMAGE OU DESSERTS

Au choix à la carte

Digeo gourmand +8

À PARTAGER

Courge rôtie — **8.**
courge rôti,crémeux de potimarron, crumble aux noix, graines de courge torréfiées

L'oeuf forestier — **9./11.**
velouté de champignons, oeuf parfait, lardon de canard, magret séché, oignons grelots, grattons de canard
Version végétarienne disponible

Croquetas (x3 ou x5) — **8./13.**
effiloché de canard, sauce au foie gras

Coeurs de canard — **11.**
flambés à l'Armagnac, sauce au poivre

Tataki — **13.**
magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles

Magret séché — **9.**
pickles

Rillettes 100 % canard — **11.**
pickles

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 entier	Demi magret
Magret* sauce CCC	34.	23.
Confit* sauce CCC		22.
Gnocchis gnocchis à la crème de potimarron, lardons de canard, poêlée de champignons épinards et betteraves, crumble aux noix, tomme des Pyrénées IGP Version végétarienne disponible		19./22.
Tataki* magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles		23.
Parmentier de canard salade de roquette		21.
AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE !		9.

*Accompagnement au choix : frites fraîches, Gnocchis poêlés sauce CCC et persillade, Poêlée de légumes.

SPÉCIALITÉ À PARTAGER

"T-BONE" - Coffre de canard*
fumage maison
sauce CCC
cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)

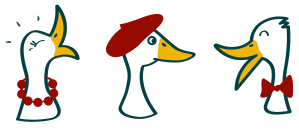
Poids à l'ardoise
9. / 100g
Selon arrivage : entre 950g et 1400g

Version Rossini
avec des escalopes de foie gras frais poêlées

11. / 100g

FROMAGE & DESSERTS

Brebis Ossau Iraty confit d'échalottes à la cerise	9.
Brioche perdue caramel beurre salé, glace à la vanille de Madagascar, rhum	8.
Mousse au chocolat piment d'Espelette	9.
Dulcey & Marron tartelette namelaka Dulcey et marron , chantilly mascarpone à la vanille, praliné noisette	9.
Crumble aux pommes pommes, crumble aux noix, muscade, cannelle, crème glacée au yaourt	7.
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 APERCU DE NOTRE CARTE DE VIN

+ de 150 références
de nos régions françaises

Vieux Millésimes
Bouteille - Magnum - Jéroboam



- Vallée du Rhône
- Vallée de la Loire
- Languedoc
- Sud-Ouest
- Beaujolais
- Bordeaux
- Bourgogne
- Provence



Nos vins au verre

Les prix sont en TTC - Service compris

Bulles

NM	Champagne - Veuve Cheurlin - Brut - Carte noire	11€

Blancs

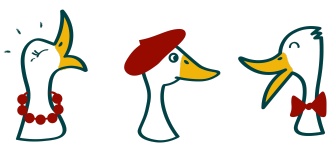
2024	Bordeaux - Le Grand Verdus - Petite Fleur	6€
2024	Sancerre - Domaine Serge Laloue	10€
2025	Pacherenc-Du-Vic-Bilh Sec - Château Bouscassé - Le Blanc d'Alain Brumont	6€
2023	Bourgogne Aligoté - Maison de la Chapelle	9€
2020	Sauternes - Baron Philippe de Rothschild - Baronne Pauline (Liquoreux)	12€
2022	Bergerac - Château Laulerie - Juste Ciel	7€

Rose

2025	Bordeaux - Vignobles Mouty - "R" de Rambaud	6€

Rouges

2017	Moulis-en-Médoc - Château Branas Grand Poujeaux - Les Éclats	10€
2025	VDF - Domaine Coursodon - Grenade	8€
2019	Fronton - Château Boujac - Cuvée Alexane	7€
2024	Ste Foy Bordeaux - Château Hostens Picant - Planète rouge	6€
2023	Moulin-à-vent - Château du Moulin-à-vent - Couvent des Thorins	9€
2024	Saumur-Champigny - Domaine des Sables Verts	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-Leognan

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

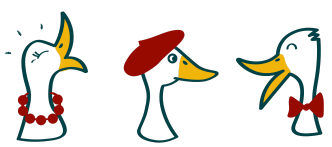
2020	Château du Tertre - Les Hauts du Tertre	69€

Haut-Medoc

2020	Château Sociando-Mallet	75€

Pessac-Leognan

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-Romanee

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-ROTIE

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'Olivaie	78€

CROZES-HERMITAGE

2022	Domaine Alain Graillot	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€

