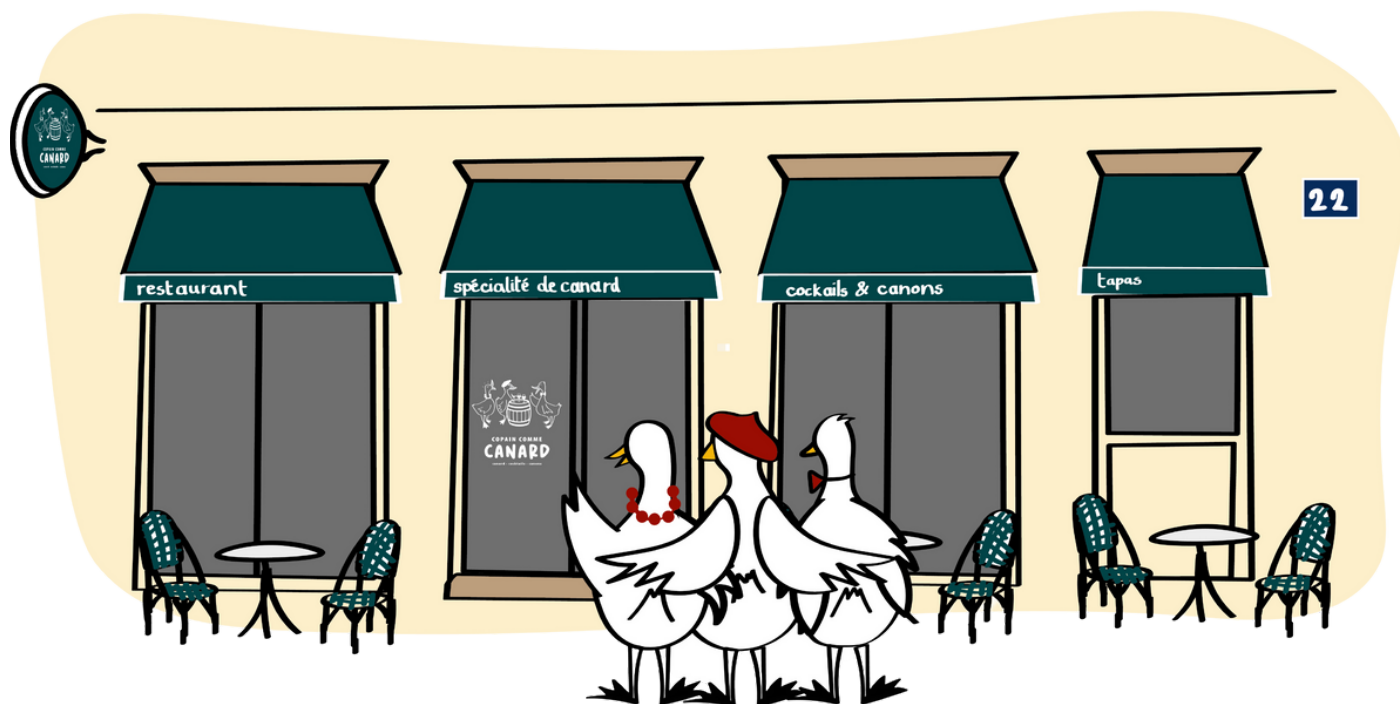


COPAIN COMME CANARD

canard • cocktails • canons



TAPAS

Coeurs de canard en persillade, flambés à l'Armagnac	11.
Club' canard pain de mie boulanger, magret séché, mayonnaise moutarde à l'ancienne, endives carmines	10.
Magret séché pickles	9.
Cromesquis foie gras, effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, panko	13.
Oeufs Mimosa oeufs fermiers, magret séché, mayonnaise au piment d'Espelette <i>Version copain sans canard disponible</i>	6. / 5.
Tostada magret de canard laqué, pickles d'oignon, radis marinés, aubergines grillées, galette de maïs	12.
Rillettes 100% canard, compoté d'oignons et vin rouge, pain toasté	9.
Frites fraîches mayo au piment d'espelette	5.



BAR A FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Nature au poivre de Madagascar	16.
Façon beaujolaise	18.
Jurançon	18.
Piment d'espelette	18.

Duo dégustation (au choix)	33.
Trilogie dégustation (au choix)	49.



PLATS

	Magret entier 400 gr environ	1/2 magret 200 gr environ
Magret de canard* sauce CCC	38.	21.
version Rossini avec une escalope de foie gras frais poêlée	+11.	+11.

Pulled Duck*

bun brioché, effiloché de canard mijoté, piperade de piquillos, pickles d'oignon, coleslaw, mayonnaise au piment d'Espelette

19.

Tataki*

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

21.

Parmentier

effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, oignons cébettes, gratiné à l'Ossau Iraty

18.

Salade CCC

gésiers de canard snackés, roquette, tomate cerise confite, pêches rôties, légumes d'été, vinaigrette à la moutarde, oeuf mollet, condiment à la brousse et piquillos

18. / 16.

Version copain sans canard disponible

Andouillette "Bobosse"*

effiloché de canard confit et veau, sauce moutarde

Suggestion du chef

24.

*Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saison,



FROMAGES

Brebis Ossau Iraty (8 mois d'affinage)
et sa confiture de cerise noire

9.

DESSERTS

Mousse au chocolat 70% • Hacienda La Carrera • El Salvador
Manufacture Paysac - Torréfacteur de cacao à Lyon

9.

Crème cerise amarena, biscuit au beurre

8.

Tarte aux pralines

8.

Tarte au citron meringuée

9.

Fruits du moment

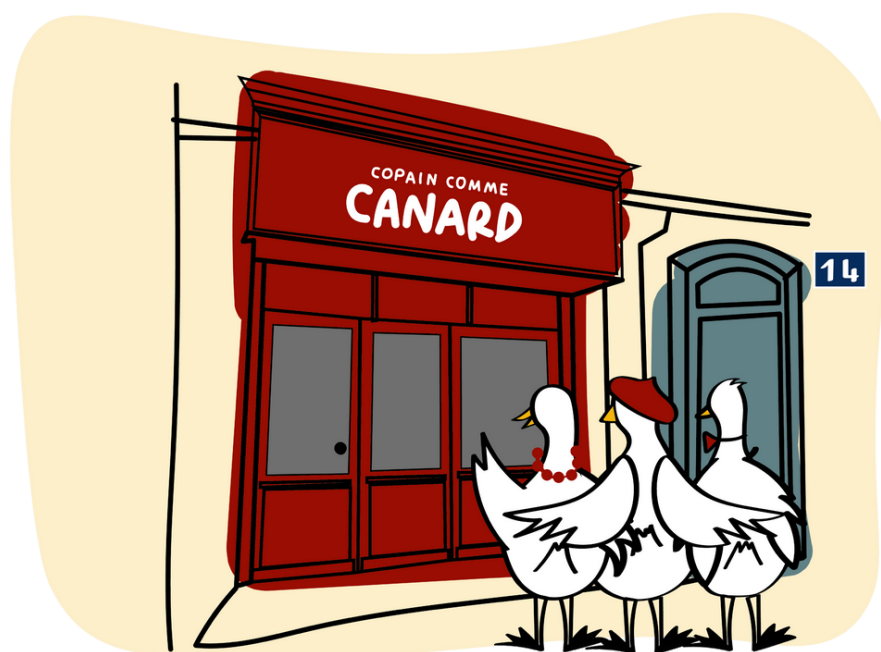
8.

Café ou thé gourmand

9.

Digeo gourmand

19.



COCKTAILS ICONIQUES



SPRITZ

apérol, prosecco, eau pétillante,
tranche d'orange
Version Campari ou Hugo Spritz

9.



FRENCH 75

gin, jus de citron,
sucre, champagne

13.



COSMOPOLITAIN

vodka, Cointreau, citron vert,
jus de cranberry

12.



OLD FASHIONED

bourbon, sucre, bitters

12.



MARGHARITA

tequila, Cointreau, citron vert

13.



DAIQUIRI

rhum, citron vert, sucre

12.



NEGRONI

gin, vermouth rouge, campari,
zeste d'orange

12.

COCKTAILS CREATION



LE PILET

rhum blanc, Rhum brun, Cognac,
Liqueur d'abricot, jus de citron jaune, Sirop
de romarin abricot, Lait

12.



LE MULARD

Vodka infusée au poivre, nectar de fraise,
jus de citron jaune; vinaigre balsamique,
sirop de vanille/basilic

12.



L'APPLEYARD

mezcal, shrub de betteraves au vinaigre de
framboise, jus de pomme, sirop de rhubarbe

14.



LE CHIPEAU

Gin infusée à l'hibiscus, crème de mûre,
purée de cerise, jus de citron jaune

13.



LE KAKHI

Cognac infusé au piment, cointreau,
purée de passion, jus de citron

13.



LE SOUCHE

Bourbon à la graisse de canard, cointreau,
sirop de miel, orange bitter

14.

MOCKTAILS



LE COLVERT

passion, jus d'abricot, sirop de vanille,
jus de citron top up limonade

8.



LE MAGPIE

framboise, menthe, jus de cranberry,
eau gazeuse

8.