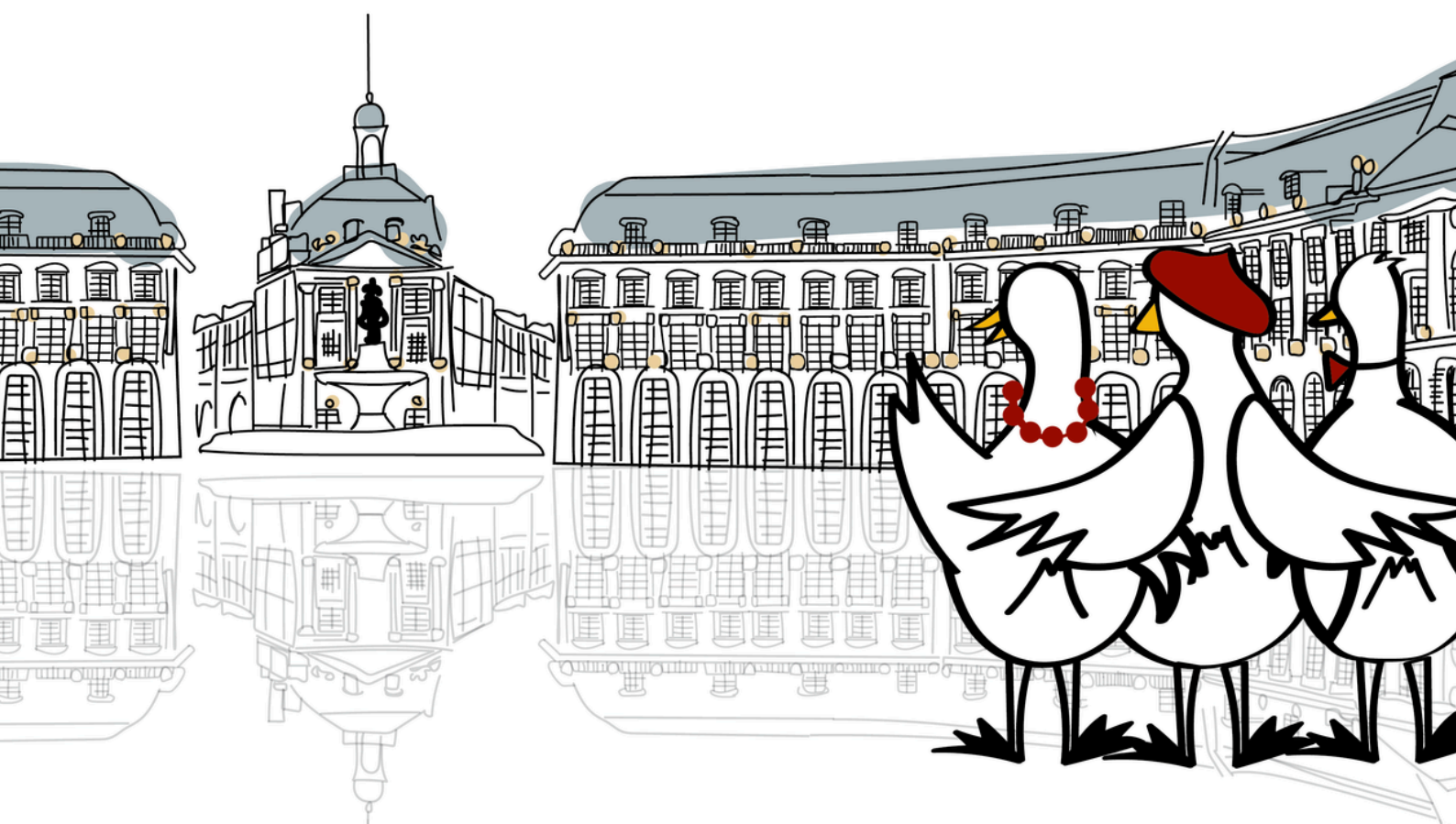


COPAIN COMME CANARD



**COPAIN COMME CANARD
BORDEAUX SAINT-PIERRE**

14 rue de la Cour des Aides
33000 Bordeaux



TAPAS

Croquettas

magret séché, chapelure, béchamel au paprika fumé

9.

Coeurs de canard

en persillade, flambés à l'Armagnac

11.

Oeufs mimosa

oeuf, effiloché de canard au miso et oignon

Version végé disponible

6. / 5.

Tsukune

farce de magret et cuisse de canard, gingembre, ail, cebeth, piment d'espelette, bonito séchée.

Laquage : miel, vinaigre de framboise, pruneau, saké, mirin, soja

12.

Croq canard

effiloché de canard mijoté, poivron, piment d'espelette, cumin, herbe de provence, jus de canard

8.

Frites fraîches

mayo au piment d'espelette

5.

BAR A Foie GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Nature au poivre de Madagascar

16.

Cacao, cognac

18.

Armagnac, Thym

18.

Piment d'espelette, Lillet

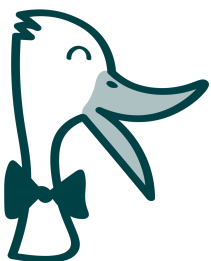
18.

Duo dégustation (au choix)

Trilogie dégustation (au choix)

33.

49.



PLATS

Magret de canard*

sauce au choix :
jus CCC

1/2 magret
200 gr. environ

21.

magret entier
400 gr.

38.

Version rossini

avec une escalope de foie gras frais
poêlées

11.

11.



T-BONE

coffre de canard fumé, jus corsé, pomme dauphine

Version rossini

avec deux escalope de foie gras frais poêlée
(100 gr environ)

À partager

1,2kg - 1,4kg
(à choisir sur ardoise)

9./ 100gr

12./ 100gr

Burger*

bun du Pétrin Moissagais, effiloché de canard mijoté, brebis frais fromagerie Dervelle,
ketchup de piquillos

19.

Tataki*

magret de canard, marinade asiatique, coriandre, sésame

21.

Salade "CCC"

gésiers, oeuf parfait, maïs, piquillos, pignon, croûton de pain à la graisse de canard

18.

Confit de canard

polenta crémeuse, jus corsé

19.

Copain sans canard

polenta crémeuse, maïs grillé, légume grillés

16.

*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, streusel cacao

8.

Crème vanille, caramel coulant

8.

Biscuit madeleine, citron meringué

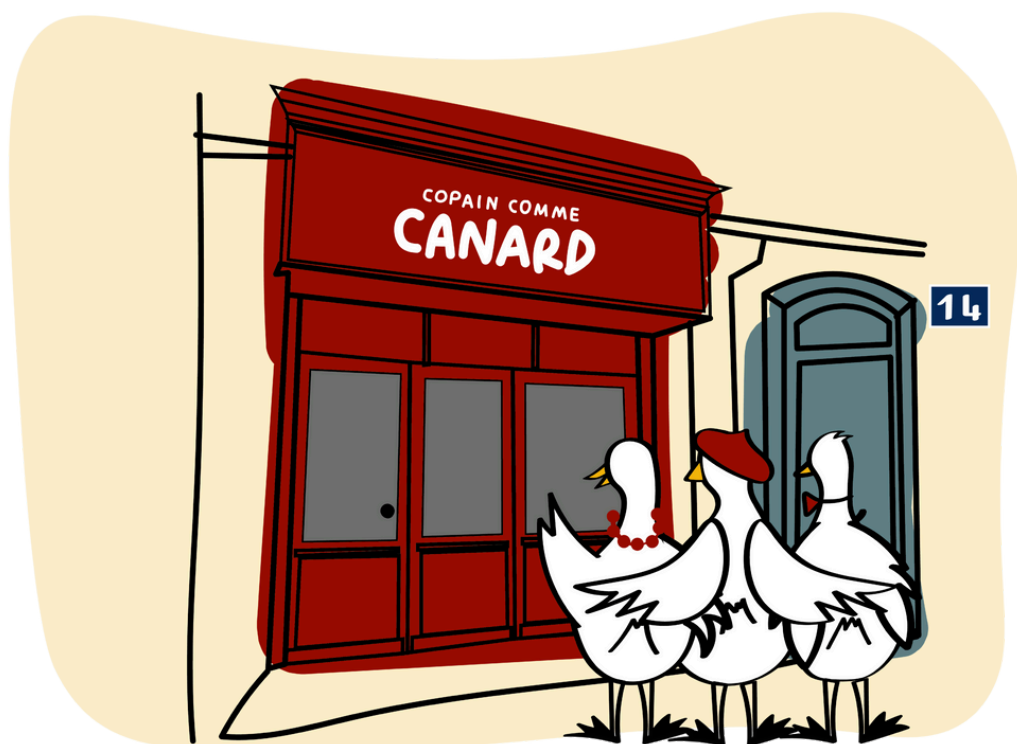
8.

Café ou thé gourmand

9.

Digeo gourmand

19.



COCKTAILS ICONIQUES



PALOMA

tequila, jus de pamplemousse

12.



NEGRONI

gin, vermouth rouge, campari,
zeste d'orange

12.



MOSCOW MULE

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

10



SPRITZ

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

9.



ESPRESSO MARTINI

vodka, liqueur de café,
espresso,

12.



LAST WORD

gin, génépi des Pères
Chartreux, liqueur de
marasquin, citron vert, cerise

14.



MAI TAI

rhum blanc, rhum ambré,
cointreau, citron vert, orgeat

12.



COCKTAILS CREATION



LE SIFFLEUR

lillet rosé & blanc, poivre timut, fraise,

10.



LE HUPPE

armagnac double oaked, mezcal, noix du périgord, hojicha tea

12.



LE SAUVAGEON

gin coco fatwash, pineau de Charentes blanc, vermouth sec, soda

14.



LE CAYUGA

gin, armagnac blanc, aneth, yuzu, mango hot sauce, martini style drink

13.



LE PLUMET

calvados, sauternes, blanc d'oeuf, verjus

12.



LE ROSYBILL

vodka, safran, framboise

12.

MOCKTAILS



LE COLVERT

pamplemousse, gingembre, blanc d'oeuf

8.



LE MAGPIE

fraise, poivre timut, tonic

8.

