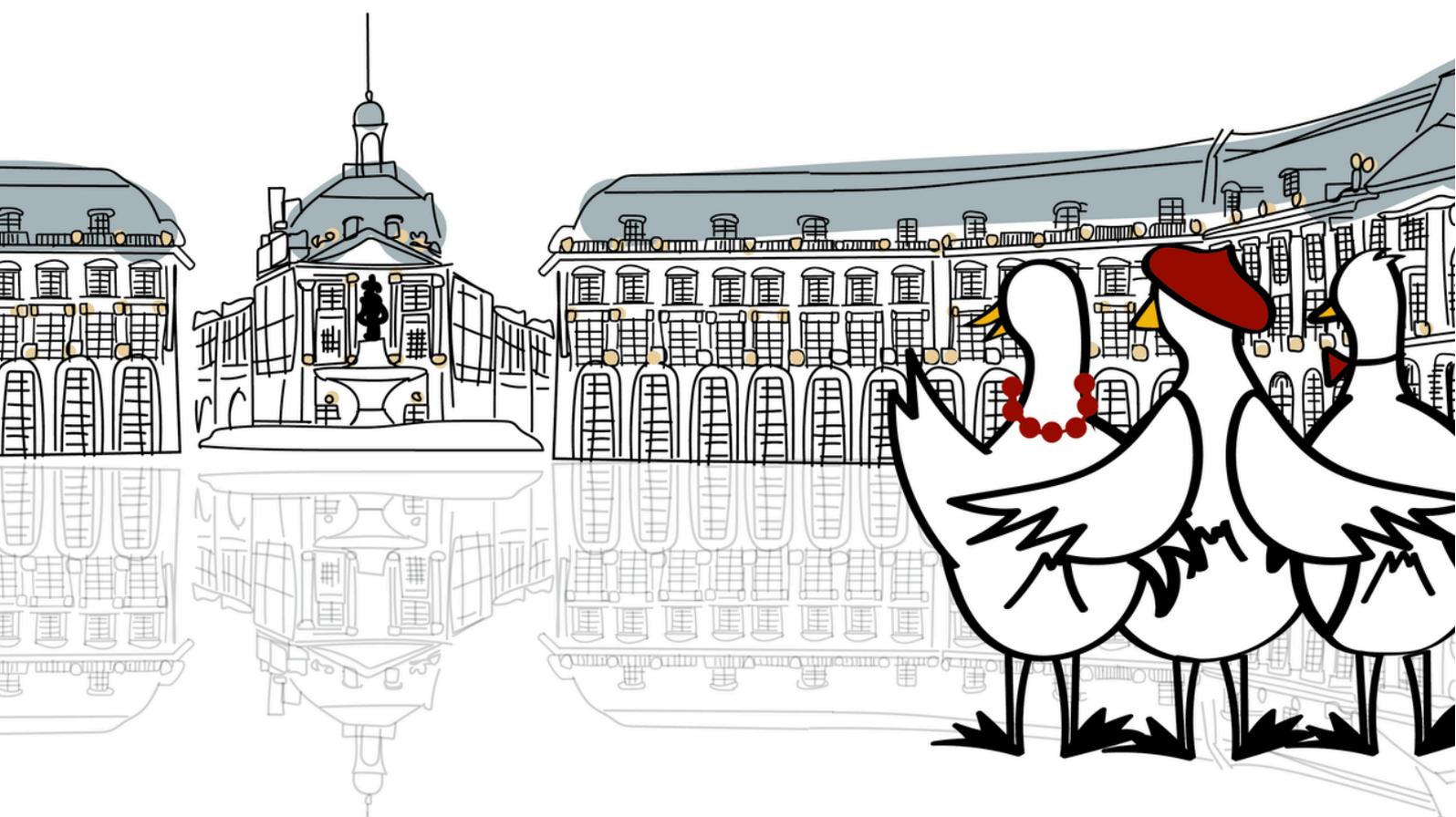


COPAIN COMME CANARD



**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 végété disponible

6. / 5.

Tacos

feuille de gyoza frite, tartare de magret de canard, échalotte, câpres, sarrasin torréfié, ciboulette

9.

Tsukune

farce de magret et cuisse de canard, gingembre, ail, cebeth, piment d'espelette, bonite 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)

33.

Trilogie dégustation (au choix)

49.



LE COIN CHARCUT'

Magret séché

pickles

8.

Assiette de saucisson

magret de canard, porc noir de bigorre

9.

Rillettes 100% canard

pain, pickles

11.

Terrine du chef

magret et cuisse de canard, poitrine de cochon

12.



PLATS

Magret de canard*

sauce au choix :

jus corsé ou sauce à l'orange

1/2 magret
200 gr environ

21.

magret entier

350 gr - 450gr
(à choisir sur ardoise)

9./ 100gr

Version rossini

avec une escalope de foie gras frais poêlées
(50 gr environ)

12./ 100gr



T-BONE

coffre de canard fumé, jus corsé, pomme dauphine

À partager

1,1kg - 1,3kg
(à choisir sur ardoise)

9./ 100gr

Version rossini

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

12./ 100gr

Burger*

bun du Pétrin Moissagais, effiloché de canard mijoté, brebis frais fromagerie Deruelle, 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, mais 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.

Assiette de trois fromage
et sa confiture artisanale

12.

DESSERTS

Mousse au chocolat, streusel cacao

8.

Crème vanille, caramel coulant

8.

Biscuit madeleine, citron meringué

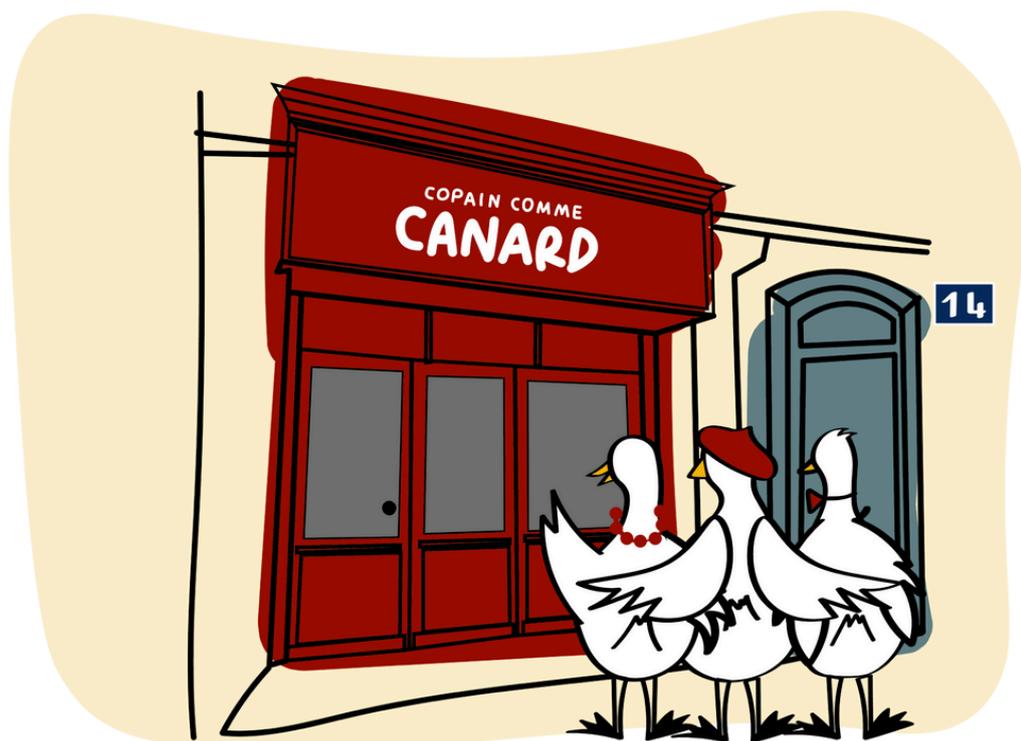
8.

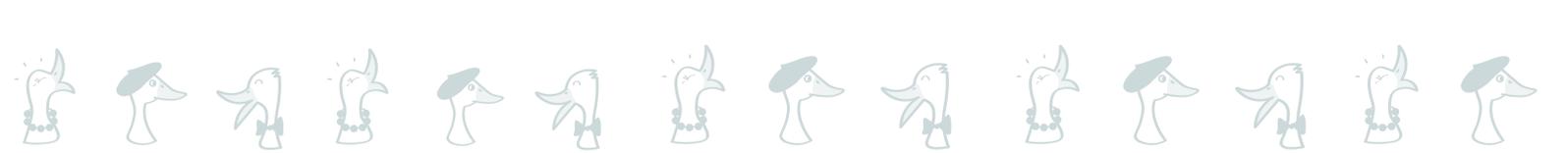
Café ou thé gourmand

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 CAYUGA

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

13.



LE HUPPE

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

12.



LE PLUMET

calvados, sauternes, blanc d'oeuf, verjus

12.



LE SAUVAGEON

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

14.



LE ROSYBILL

vodka, safran, framboise

12.

MOCKTAILS



LE COLVERT

pampleousse, gingembre, blanc d'oeuf

8.



LE MAGPIE

fraise, poivre timut, tonic

8.

