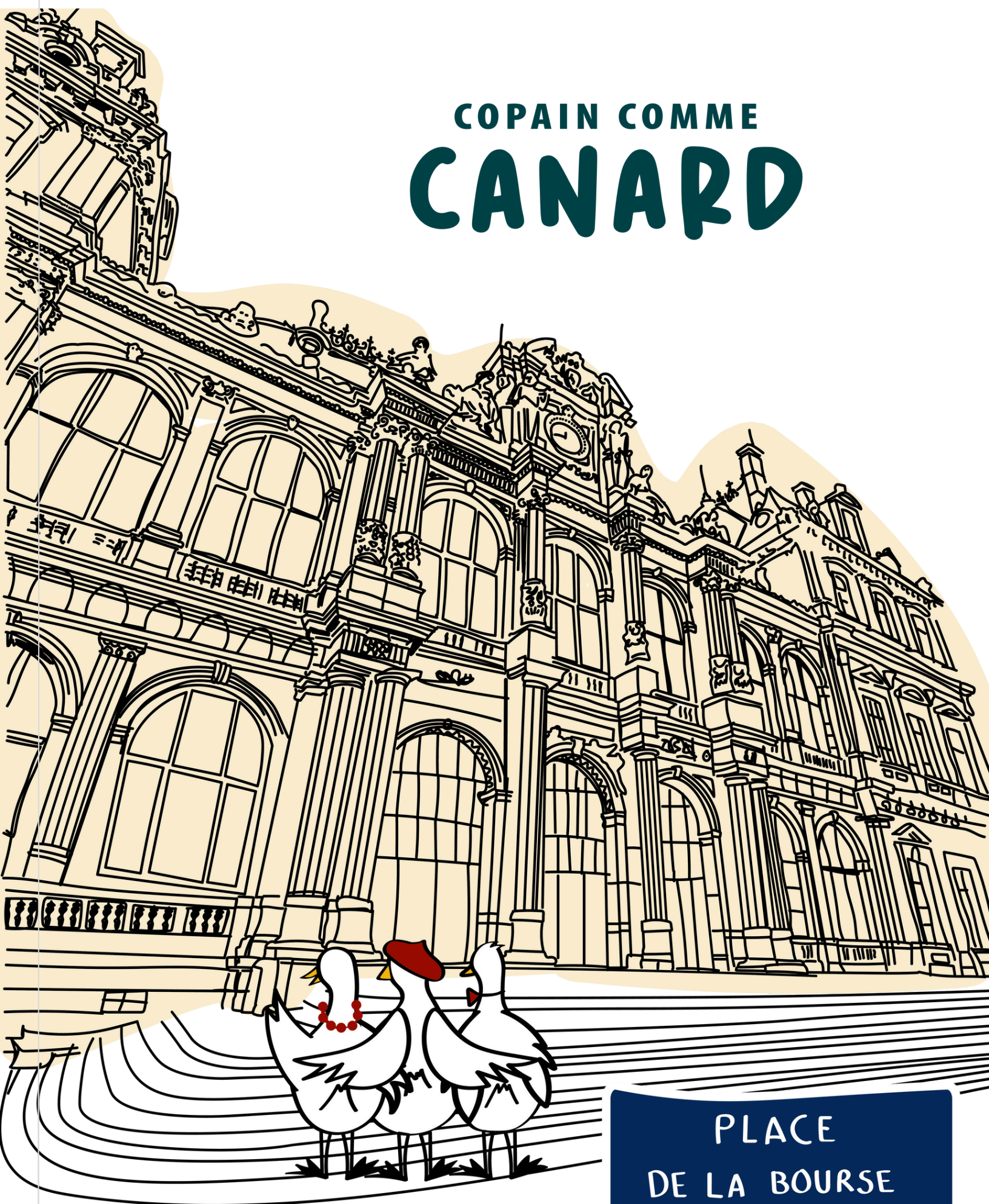


COPAIN COMME CANARD



PLACE
DE LA BOURSE

TAPAS

Coeurs de canard

échalotes confites au vin rouge, vieux Porto

11.

Magret séché

magret de canard séché maison, condiments

9.

Cromesquis

foie gras, effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, panko

13.

Oeufs Mimosa

oeufs fermiers, effiloché de canard mijoté, mayonnaise au piment d'Espelette, coleslaw de chou blanc

Version copain sans canard disponible

6. / 5.

Tartare en fingers

carpaccio de magret de canard coupé au couteau, magret séché, échalotes, ciboulette, ketchup piquillos

12.

Rillettes

100% canard, pain grillé, cornichons

9.

Pastilla

pâte filo, effiloché de canard aux pruneaux, oignons, poivre de Timut

12.

Paté croute

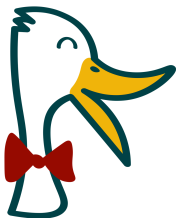
magret de canard, foie gras, suprême de volaille, poitrine de cochon, pleurotes du Panicaut

18.

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)
Trilogie dégustation (au choix)

33.

49.



PLATS

Magret de canard*

sauce CCC

Magret entier

400 gr environ

38.

1/2 magret

200 gr environ

21.

version Rossini

avec une escalope de foie gras frais poêlée

+11.

+11.



T-BONE

coffre de canard laqué, jus corsé, gratin de macaronis cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)

version Rossini

avec des escalopes de foie gras frais poêlées

À partager
(à choisir sur ardoise)

1200 gr - 1500 gr

9./ 100 gr

12./ 100 gr

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 torréfiés, pickles

21.

Salade CCC

roquette, légumes en caponata, oeuf mollet, magret de canard fumé, gésiers confits, vinaigrette au piment d'Espelette et poivre Maniguette
Version copain sans canard disponible

18.

Confit de canard

purée de pommes de terre, jus corsé

19.

Andouillette "Bobosse"*

effiloché de canard confit et veau, sauce moutarde

24.

Suggestion du chef

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



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 brûlée à la vanille

8.

Tarte aux pralines

8.

Crème mascarpone, vanille Bourbon, fraises en marmelade

9.

Soupe de poires au cassis, meringue, chantilly

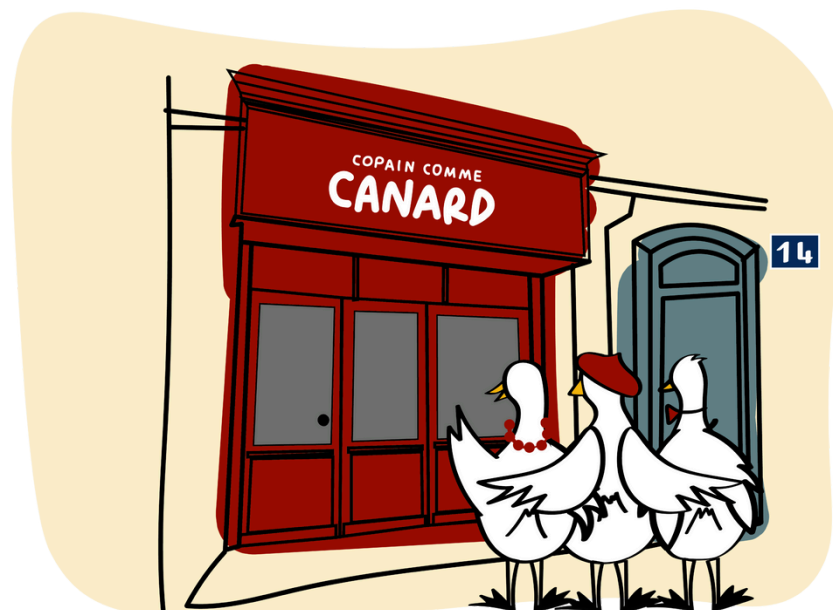
8.

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.



L'APPLEYARD

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

14.



Le KAKHI

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

13.



Le MULARD

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

12.

COCKTAILS CREATION



Le CHIPEAU

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

13.



Le SOUCHEt

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.