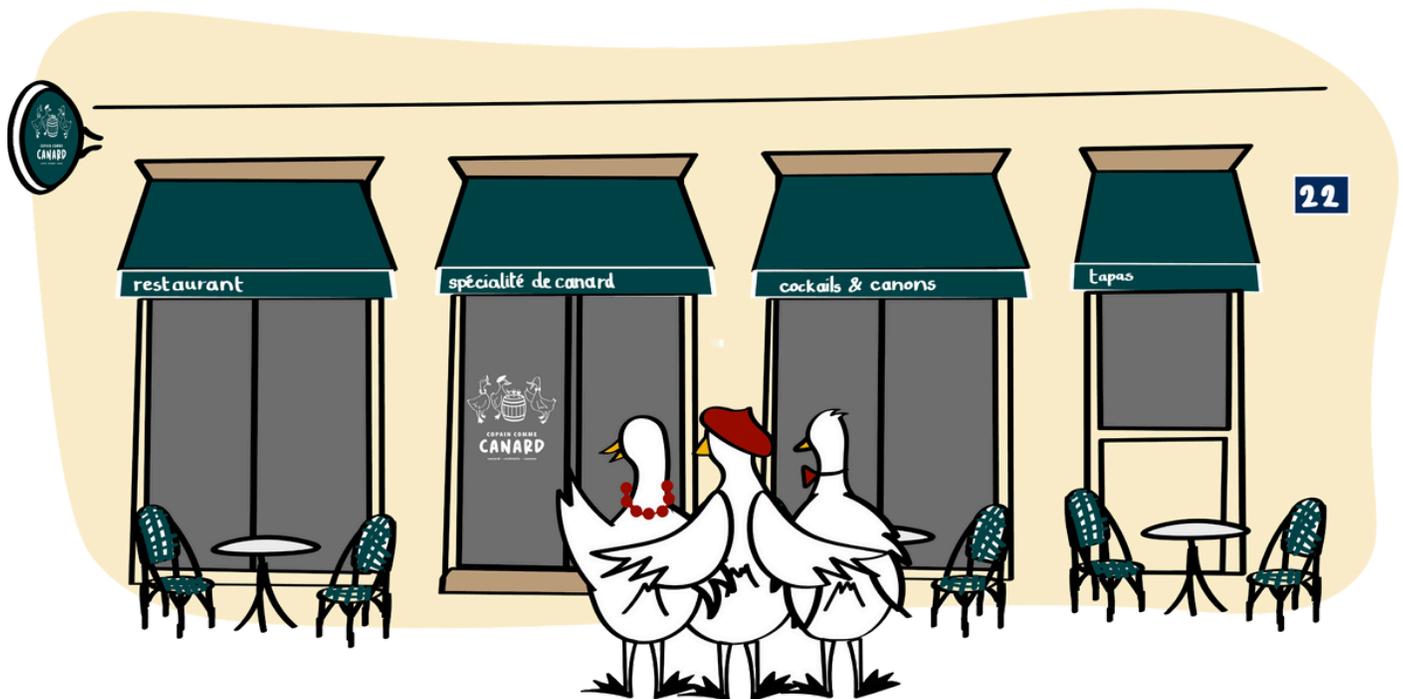


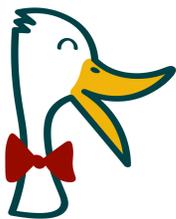
# COPAIN COMME CANARD

canard • cocktails • canons



# TAPAS

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



## BAR A FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Nature au poivre de Madagascar	<b>16.</b>
Façon beaujolaise	<b>18.</b>
Jurançon	<b>18.</b>
Piment d'espelette	<b>18.</b>
<b>Duo dégustation (au choix)</b>	<b>33.</b>
<b>Trilogie dégustation (au choix)</b>	<b>49.</b>



# PLATS

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

**Pulled Duck\*** **19.**  
bun brioché, effiloché de canard mijoté, piperade de piquillos, pickles d'oignon, coleslaw, mayonnaise au piment d'Espelette

**Tataki\*** **21.**  
magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésames, pickles

**Parmentier** **18.**  
effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, oignons cébettes, gratiné à l'Ossau Iraty

**Salade CCC** **18. / 16.**  
gésiers de canard snachés, roquette, tomate cerise confite, pêches rôties, légumes d'été, vinaigrette à la moutarde, oeuf mollet, condiment à la brousse et piquillos  
*Version copain sans canard disponible*

**Andouillette "Bobosse"\*** **24.** *Suggestion du chef*  
effiloché de canard confit et veau, sauce moutarde

\*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**

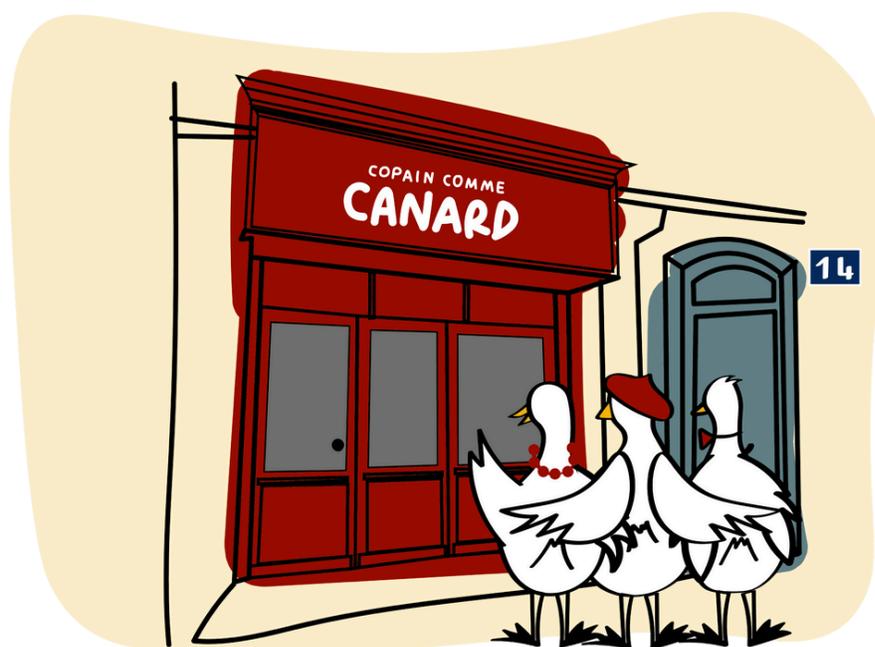
8.

**Café ou thé gourmand**

9.

**Digeo gourmand**

19.



# COCKTAILS ICONIQUES



## FRENCH 75

gin, jus de citron,  
sucre, champagne

**13.**



## OLD FASHIONED

bourbon, sucre, bitters

**12.**



## DAIQUIRI

rhum, citron vert, sucre

**12.**



## SPRITZ

apérol, prosecco, eau pétillante,  
tranche d'orange

Version Campari ou Hugo Spritz

**9.**



## COSMOPOLITAIN

vodka, Cointreau, citron vert,  
jus de cranberry

**12.**



## MARGHARITA

tequila, Cointreau, citron vert

**13.**



## 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 SOUCHEP

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.**