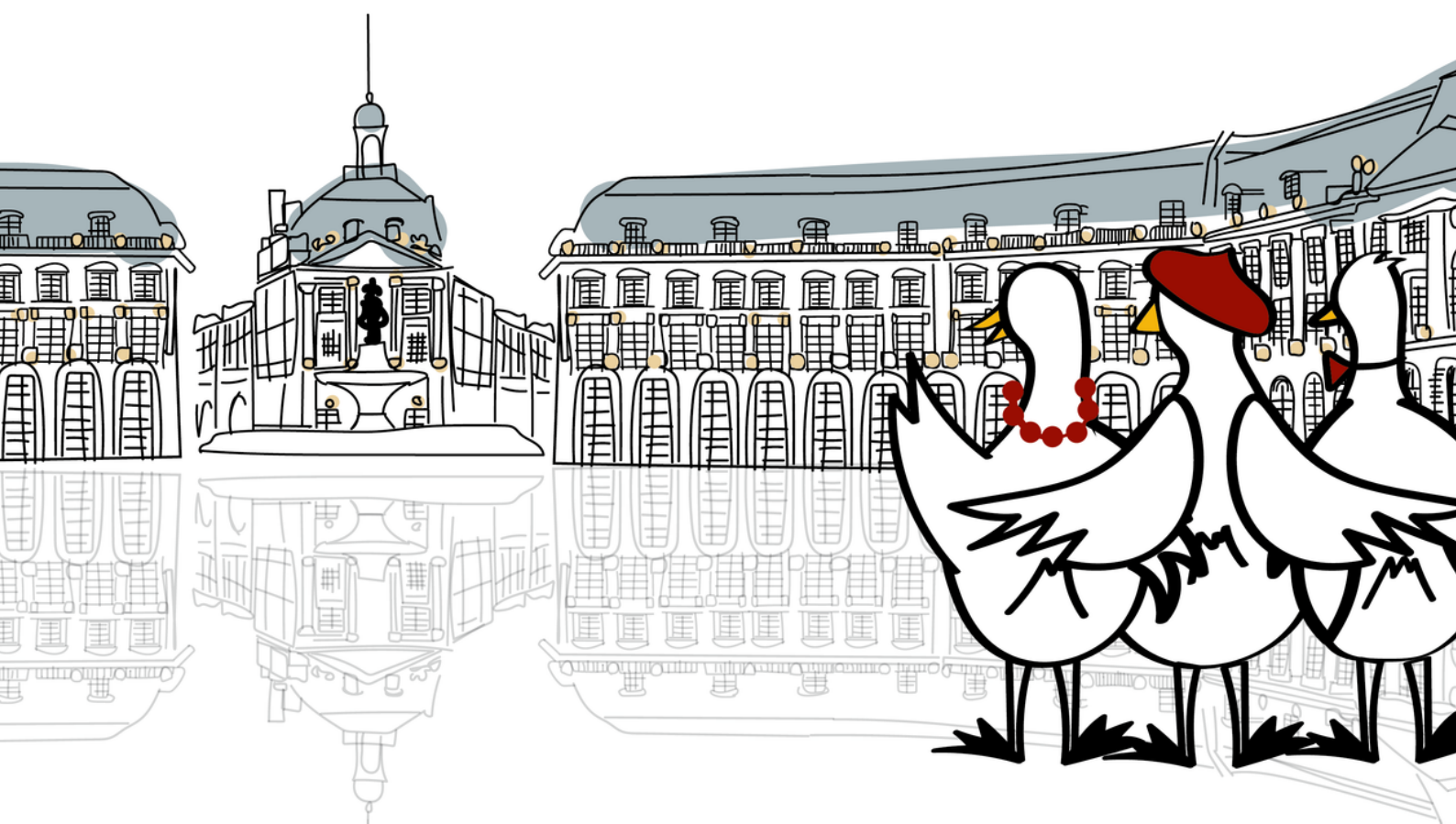


COPAIN COMME CANARD



**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.

Magret séché

pickles

8.

Gravlax

magret mariné au coriandre et au piment d'espelette, purée de passion, pignons, pickles, pousses de moutarde

11.

Croq' canard

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

9.

Rillette 100% canard

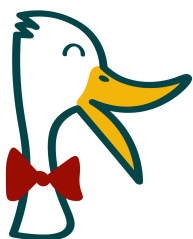
pickles

11.

Frites fraîches

mayo au piment d'espelette

5.



BAR A FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Nature au poivre de Madagascar

16.

Inspiration du moment

18.

Armagnac, Thym

18.

Piment d'espelette, Lillet

18.

Duo dégustation (au choix)

33.

Trilogie dégustation (au choix)

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 fumé, jus corsé, pommes dauphine
cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)

À partager (à choisir sur ardoise)

1200 gr - 1500 gr

9./ 100 gr

version Rossini

avec des escalopes de foie gras frais poêlées

12./ 100 gr

Burger*

bun, effiloché de canard mijoté, brebis frais fromagerie Deruelle,
ketchup de piquillos, pickles

19.

Tataki*

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

21.

Salade CCC

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

18.

Confit de canard

polenta crémeuse, jus corsé

19.

Copain sans canard

burrata, trio de tomates (noires de Crimay, Green Zebra, Ananas), jus
de ciboulette

19.

*Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saison



FROMAGES

Fromagerie Deruelle

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

9.

DESSERTS

Mousse au chocolat 70%, streusel cacao

Hacienda La Carrera • El Salvador • Manufacture Paysac

8.

Crème vanille, caramel coulant

8.

Fraises, sirop de basilic, chantilly vanille

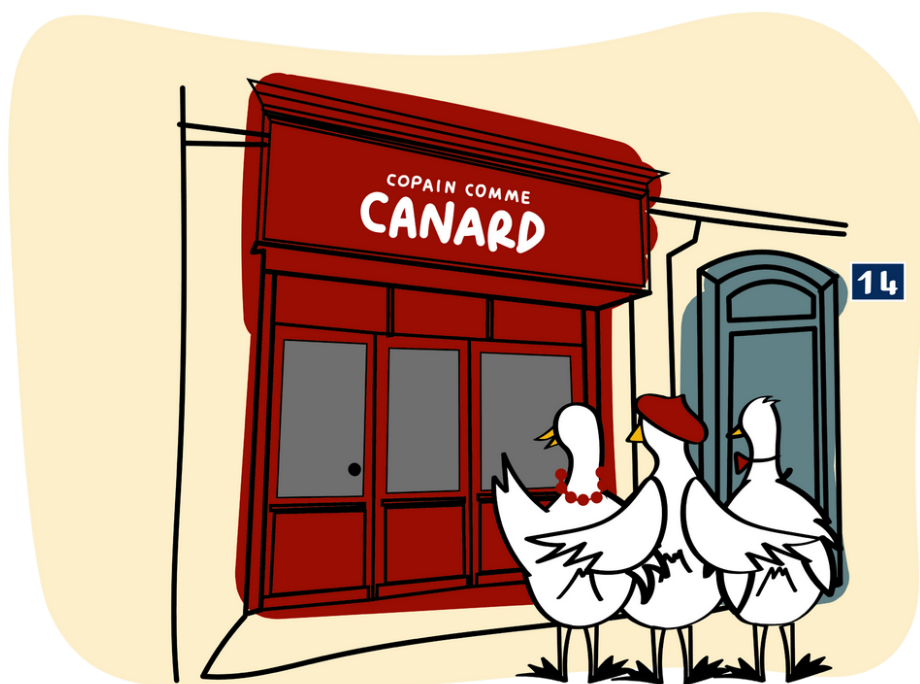
8.

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

rum blanc, rum 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.

