

LES PLANCHES DES COPAINS

Nouveauté et exclusivité chez les copains !!

Découvrez nos tigelles artisanales livrés directement de Bologne passés au toaster !!!
Idéal pour accompagner vos planches !!! **0,80€ le tigelle classique ou végétarien !!**



Un vrai moment de partage !

LE GRAS, C'EST LA VIE ! ..... **Petit pot : 3,90€**
Pot de Rillette du Mans **Gros pot : 6,30€**

LA CHARCUTIERE..... **pour les Amoureux du Cochon et de la Cochonne !!!**
Un mix de charcuteries suivant le marché avec terrine de campagne et rillette du Mans.
Petit Cochon : 19,90€ **Grosse Cochonne : 28,90€**

LE COCHON A PATTES NOIRES !! *Olé !!* .....**17,90€**

Le Pata Negra made in España coupé en fines tranches, purée de tomates à l'ail et huile d'olive.
Servi avec **nos fameux tigelles artisanales livrés directement de Bologne !!**

LA PLANCHE COPAINS FARCEURS.. *Le Mix de la Maison !*..... **Petits joueurs : 18.90€**

Un mix de fromages et charcuteries du moment... À déguster seul ou à plusieurs ! **Guerriers : 28.90€**

LA RITALE *Un petit tour d'Italie !* ..... **FIAT : 19,90€** **FERRARI : 29,90€**

Prosciutto, Mortadelle, Bresaola, Coppa servis avec roquette, tomates confites, basilic,
stracciatella et **nos fameux tigelles artisanales livrés directement de Bologne !!**

LE PETIT COUP DE FROMETON..... **Bonne haleine : 15.90€**
Un mix de fromages de notre retour du marché, **Mauvaise haleine : 23.90€**
Accompagné de confiture de figues.
Si tu veux savoir les fromages du jour... demande aux copains !



LES COPAINS D'ABORD

Plat végétarien

NOS ENTRÉES



L'OEUF QUI ME RESSEMBLE...*Donc Parfait !!*... **En Entrée : 13,90€ En Plat : 19,90€**
Œuf cuit à 64 degrés façon meurette, garniture grand-mère, croûtons, sauce au vin rouge mijotée longuement.

ON A BIEN ENGRAISSE LE COINCOIN !!
L'escalope de foie gras poêlée, crème de potiron, éclats de châtaignes, graines de courges torréfiées, huile de ciboulette.....**En Entrée : 15,90€ En Plat : 24,90€**

ENVIE D'UNE BONNE TRANCHE ???.....**8,90€**
Terrine de campagne de notre artisan charcutier, petits cornichons aigre-doux.



UN PETIT AIR DE NORMANDIE !! .....**13,90€**
Nos croquettes maison au camembert, chutney de figues et fruits secs, salade du marché à l'huile de noix.

C'EST PAS LE PEROU !!!.... **En Entrée : 14,90€ En Plat : 23,90€**
Tartare de saumon façon leche de tigre, avocat, mangue, grenade, cracker maison.

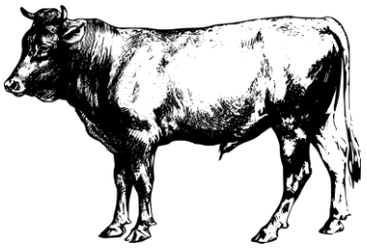
UNE PETITE PENSEE POUR NOS COPAINS VEGETARIENS !! **En Entrée : 16,90€ En Plat : 25,90€**
Tataki de merlan de bœuf, mariné au sésame-soja, endives, roquefort et poires.

Plat végétarien



LES COPAINS D'ABORD

NOTRE BEEF CORNER



Le Faux Filet Terroir Français .....*Très tendre et Persillée !!*.....28,90€

Décliné en plusieurs façons, garniture au choix : Purée des copains, frites maison, salade du marché Risotto crémeux au parmesan, pdt grenailles, coquillettes au chorizo, haricots verts.

(Supplément garniture=4€)



LE DE FUNES.....**Déconneur comme celui qui a écrit cette carte !!!**
la sauce secrète des copains.

LE GALABRU...**Hommage à notre chef !!!**
une sauce au poivre vert flambée au cognac.

LE GABIN... **Evidemment à la vigneronne !!!**
Une sauce vin rouge mijoté longuement au coin du fourneau accompagné de sa garniture grand-mère, (lardons, champignons de Paris, oignons grelots).

LE FERNANDEL ...**Le plus sympa de la maison !!!**
sauce crème-porto aux champignons des bois.



LE BOURVIL ...**Essayez de le trouver en salle !!!**
Accompagné de son beurre d'ail persillé maison !
Petit indice...**il est souvent près de l'accueil !!!**

LE GAINSBOURG...**Pour tous ceux qui n'ont pas de rencarts !!**
Sauce de caractère au munster fermier !

LE BELMONDO.....**Façon tigre qui pleure !** 🌶
Piments rouges, tabasco, piments d'Espelette, sauce thaï !

LES COPAINS D'ABORD

Toutes nos viandes proviennent de France, UE et Nouvelle-Zélande pour l'agneau.



NOS PLATS

COPAIN COMME COCHON !!! ..... 32,90€

Le plat mythique des copains !!
La pluma de porc ibérique, risotto de coquillettes au chorizo, sugar snaps, sauce miel balsamique, coulis de piquillos.

QUI VOLE UN ŒUF, VOLE UN BŒUF !!!..... 19,90€

Du coup on a mis les 2 dans notre **tartare de bœuf coupé au couteau**, assaisonné par nos soins, frites maison, salade suivant le marché.

LE COIN COIN QUI N'EST PAS DANS LA SALLE DE BAIN !..... 19,90€

La cuisse de canard confite, pdt grenailles, salade du marché, sauce au poivre vert flambé au cognac.



UNIQUE A METZ !! NOTRE COCHON HALAL !!! ..... 28,90€

Evidemment on déconne !!!!
Notre belle côte de cochon fermière, poêlée de girolles et pâtissons, purée des copains, sauce au madère.

LE PLAT INCONTOURNABLE DES COPAINS !..... 23,90€

Cordon bleu de volaille à la tomme grise de Lorraine et jambon blanc, sauce crème-porto aux champignons des bois, **garniture au choix**

T'AIMES MANGER AVEC LES DOIGTS ??..... 19,90€

Burger frais 180 grammes terroir luxembourgeois snacké à la plancha, Compotée d'oignons rouges, lard croustillant, cheddar, roquette, cornichons, tomates confites, mayonnaise fumée.
Garniture au choix



IL EST PAS FRAIS MON POISSON ??..... 24,90€

Notre filet de poisson suivant le marché, variation autour du chou fleur.. (beignet, pickles, brunoise et crème), huile de ciboulette.

RIEN NE VAUT UN REPAS GRATUIT !! (VG)

L'espoir fait vivre !! .....23,90€
Risotto crémeux au parmesan, petits légumes, poêlée de champignons des bois, éclats de châtaignes, beignet de chou-fleur, roquette, copeaux de parmesan, crème de potiron, huile de ciboulette.

Plat végétarien

LES COPAINS D'ABORD

Elles sont de retours !!

Nos fameuses cocottes !!





LE BŒUF BOURGUIGNON... *Notte incontournable de la maison !!*

Mijoté longuement au coin du fourneau servi avec sa garniture grand-mère (lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots et carottes) et notre fameuse purée des copains ... **23,90€**

LA COCOTTE DE VOLAILLE ... *Notre cocotte très canaille !!!*

Cuite en basse température et mijotée au cidre, poêlée de girolles, mini légumes, Risotto crémeux au parmesan ... **24,90€**

LA SOURIS D'AGNEAU... *Notre best-seller depuis 10 ans !!!*

Braisée lentement pendant 5h au thym et au romarin, champignons des bois, petits légumes et purée des copains ... **29,90€**

NOTRE MENU ENFANT



(-de 10 ans)

1 PLAT+1 DESSERT+1 BOISSON .....14,90€

Emincé de volaille, garniture au choix, sauce crème **ou** **steak haché terroir luxembourgeois**,
garniture au choix
ou **poisson du marché** à la plancha, purée copains d'abord **ou** **coquillettes** sauce tomate et basilic,
ou **cheeseburger** avec frites

Coupe de glace 2 boules au choix **ou** le clown gourmand (crème glacée vanille ou chocolat)

Plat végétarien

LES COPAINS D'ABORD

NOS DESSERTS



ELLE EST BRULEE PAS CRAMEE !! ..... **7,90€**
Notre crème brûlée vanille accompagnée de sa compotée pommes-poires.

J'AI LE CŒUR TOUT COULANT ! *Un dessert incontournable des copains !*
Notre moelleux au chocolat 68% de cacao cuit à la demande **(donc un peu de patience !)**
Crème anglaise et coulis de passion, sorbet mangue... **13,90€**

GARDE A VOUS !! ..... **10,90€**
Le fameux Colonel...3 boules de citron arrosées de vodka et citron combawa !!

NOTRE BEST SELLER !! .....**11,90€**
Nos profiteroles caramel beurre salé, chantilly maison au caramel, amandes grillées, sauce chaude au chocolat 64% de cacao.

THE DESSERT !! ... **A découvrir sans modération !!**..... **9,90€**
Notre tiramisu au spéculoos !!

DEMAIN JE FAIS REGIME !!
Crème brûlée vanille, profiterole caramel et sa sauce chocolat, tiramisu au spéculoos, expresso ou café ... **13,90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!
Crème brûlée vanille, profiterole caramel et sa sauce chocolat, tiramisu au spéculoos, thé ou infusions ... **14,90€**

TU VEUX SOIGNER TON HALEINE ??..... **2,90€ le morceau**
Morceaux de fromages au choix suivant le marché ...
Demande notre sélection aux copains



CA TE DIRAIT UNE PETITE BOULE ?? ...**2,90€ la boule**
Glaces : Vanille, café, caramel beurre salé, chocolat, noisette.
Sorbets : Framboise, citron, fraise, cerise, passion.



LES COPAINS D'ABORD