« Des bateaux j'en ai pris
beaucoup
Mais le seul qu'ait tenu le
coup
Qui n'ait jamais viré de bord
Mais viré de bord
Naviguait en père peinard
Sur la grand-mare des canards
Et s'appelait les Copains d'abord
Les Copains d'abord »

Brassens

Il était une fois… une envie de faire revivre un lieu
Tout commence il y a trois ans.
Il fallait redonner une âme à ce lieu, lui insuffler une nouvelle énergie et lui permettre de retrouver le succès qu'il méritait. C'est le pari que **Jean** a relevé !
Tout juste sorti de l'école hôtelière, avec une spécialisation en barman, le voilà propulsé à la tête des **Copains d'abord**. Un beau défi, qu'il a choisi de relever avec l'aide et le soutien de ses parents.
Ensemble, ils ont imaginé un nom, deux ambiances au fil des saisons et une carte qui sort des sentiers battus : Pierrades et Braseros aux beaux jours, Raclettes, Fondues et Tartiflettes lorsque l'hiver s'installe.
Mais leur plus belle réussite ne se trouve pas uniquement dans l'assiette. Elle réside surtout dans cet esprit de convivialité qui fait l'ADN de la maison : un endroit où l'on aime se retrouver, partager, rire, bien manger et prendre le temps d'être ensemble.
Aux Copains d'abord, on vient pour manger… et on revient pour se retrouver !

LE MENU

Scannez-moi ! Jouez ! Gagnez votre repas ! Carte de Fidelité…

Les Tapas

	2 pers
Planche de charcuteries à partager	**19 €**
Planche de fromages	**19 €**
Planche mixte (charcuteries et fromages)	**22 €**
Planche prestige : foie gras maison, magrets fumés, saumon gravelax maison…	**29 €**
Planche desserts	**18 €**

Les Entrées

La gratinée montagnarde (soupe d'oignons) et ses croutons	**9 €**
Le foie gras maison du sud-ouest (Label IGP) et son chutney maison	**17 €**
Saumon gravelax fait maison à l'aneth et baies rouges	**12.5 €**

Les Œufs Cocotte

Un mode de cuisson absolument unique, capable de capturer toute la puissance aromatique des arômes et d'offrir un spectacle culinaire que vous n'êtes pas prêts d'oublier !

L'œuf cocotte truffé, champignons, et billes de homard	**9 €**
L'œuf cocotte au saumon gravelax et billes de homard	**9 €**
L'œuf cocotte au foie gras maison	**9 €**
L'œuf cocotte au chorizo	**9 €**

Les Salades

La Salade des copains d'à côté : **25 €**
Salade, gésiers, Magrets fumés, Toast Foie gras maison, pommes de terre, tomates confites, poivrons, champignons, noix.

La Salade de chèvre et ses copains : **19 €**
Salade de lard croustillant, pommes, raisins, oignons et ses croutons gratinés de : chèvre, reblochon et raclette

Salade verte vinaigrette maison **4.5€**

Les Pierrades

Mangez sainement et découvrez le vrai goût naturel des aliments.
Un moment de convivialité et de plaisir partagé pour les petits et les grands.
Nos plats sont servis avec des pommes de terre rôties au four, et la sauce des copains**

Poulet *mariné*	200 g	**18 €**
Bœuf cœur de rumsteak *nature ou en persillade*	200 g	**23 €**
	300 g	**27 €**
	400 g	**32 €**
Assiette mixte : Poulet, Bœuf	300 g	**25 €**
Gambas et St Jacques	200 g	**26 €**
	300g	**32 €**
La végétarienne : légumes de saison, (courgettes, oignons, champignons, poivrons, maïs …) Salade		**16 €**

Les Brochettes

Vos brochettes arrivent… mais surprise elles vont cuire tranquillement devant vous.
Saignant, à point ? À vous de décider !
Retournez-les régulièrement et laissez-les prendre une jolie coloration. (2 min)
Alors profitez du spectacle et régalez-vous !

Saumon au Romarin	200g	**23 €**
Magret poivre noir et agrumes	200 g	**23 €**

Le Brasero

(Seulement s'il fait beau, pour minimum 6 pers et sur réservation !)

Envie d'un moment original et convivial entre amis, en famille ou entre collègues ? Réservez votre brasero, à partir de 6 personnes. Notre grillardin viendra vous accompagner, vous donner ses conseils et vous expliquer les secrets d'une cuisson réussie. À vous de jouer, de griller et de partager !

Nos viandes rouges sont des races à viande et françaises (charolaise, limousine…) accompagnées de pommes de terre au four et la sauce des copains	Grammes	Temps de cuisson	Prix
Rumsteak : seul ou à partager, *viande très goûteuse et tendre*.	300g/ pers	8 min	**28 €**
Côte de bœuf : *pièce de viande la plus prisée des amateurs de grillade à partager 2/3pers* (de préférence la réserver afin qu'elle soit sortie du frigo 2 h avant pour une optimisation de la viande)	1200g	8+8min	**80 €**
Gambas et St Jacques	200g	5 min	**26 €**

Les Plats Montagnards

Les Raclettes et Fondues, Mont d'or sont servis pour minimum 2 pers
Raclette sur réservation ou selon appareil en disponibilité

			Prix par personne
La Raclette classique	**Fromage et pommes de terre à volonté*** salade	Charcuterie *Jambon pays grande réserve Serrano (affinage minimum 18 mois), Jambon blanc au torchon**, Coppa de parme (IGP), Rosette de Lyon, Chorizo ibérique.*	**26 €**
La Raclette végé	**Fromage et pommes de terre à volonté***	Salade	**22€**
Fondue au fromage	200g (Gruyère, Beaufort et Abondance)	Toasts et pommes de terre rôties	**22 €**
Fondue au fromage	200g (Gruyère, Beaufort et Abondance)	Toasts, Pommes de terre rôties et Charcuterie *(Jambon pays Serrano, Jambon blanc, rosette de Lyon)*	**25 €**
Fondue au Fromage et girolles	200g (gruyère, beaufort et comté)	Toasts et pommes de terre rôties	**25 €**
Camembert rôti	Pommes de terre rôties au four	Charcuterie et salade *(Jambon pays Serrano, Jambon blanc au torchon, rosette de Lyon*	**19 €**
Mont d'or (2 pers)	Pommes de terre rôties au four	Charcuterie et salade *(Jambon pays Serrano, Jambon blanc au torchon, rosette de Lyon*	**23 €**
Tartiflette **	Pommes de terre, lardons, oignons, fromage et Reblochon	Salade	**19 €**
Croziflette**	Crozets, lardons, oignons, fromage et Reblochon	Salade	**19 €**
Supplément charcuterie pour plat montagnard	Jambon pays grande réserve Serrano *(affinage minimum 18 mois),* jambon blanc *cuit au torchon*, chorizo, rosette de Lyon		**8 €**

***Fromage à volonté :** Seulement pour les personnes qui ont commandé, on ne distribue pas à toute la table !!*

N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre, afin d'éviter le gaspillage

*Toute assiette avec fromage fondu non consommé se verra facturer un supplément **: 5€***

*** Alternance entre la tartiflette et la croziflette renseignez-vous ! laquelle aujourd'hui ?!*

Desserts 9 €

(*voir carte)*

Assiette de fromages : **10 €**

Café gourmand : **10 €**

Chocolat, Thé, Double Expresso gourmand : **12 €**

« Dijo » gourmand (cognac, vodka, gin, get 27 ou liqueurs) : **14 €**

Café, deca : 2 €, Thé : 3 €



Formules du midi

(hors week-end et jours fériés)

Formule du jour :19.5€
Plat du jour + dessert du jour
Formule Fromage : 25 €
Tartiflette ou camembert rôti ou fondue savoyarde*
dessert du jour
café
Formule complète : 28 €
Formule fromage
1 verre de vin charentais ou 25 cl des copains d'abord

*Minimum 2 pers



Formule Enfant (-10 ans)

- Poulet pané cornflakes ou Mini raclette (jambon blanc, pomme de terre et fromage raclette pasteurisé fondu)
- Un verre de jus de fruit ou un sirop à l'eau
- Une glace enfant

10 €

Privatisation

Repas de famille, Anniversaires, Séminaires, Repas d'entreprise, notre restaurant est l'endroit idéal.
Nous pouvons privatiser une partie ou entièrement le restaurant.
N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions complémentaires sur nos prestations :
lescopainsdabordcognac@gmail.com

Le Bon Plan des Copains

Fidèles, mais sans carte ! Rejoignez notre programme de fidélité, sans carte à garder ni risque de l'oublier au fond du portefeuille !
À chaque visite, cumulez des points et faites-vous plaisir : repas, boissons et autres surprises vous attendent.
Plus vous venez, plus vous êtes récompensés !

scannez-moi !

Les Copains recrutent pour l'été

Envie de rejoindre la bande ?
Pour la saison estivale, nous recherchons des saisonniers motivés, avec un minimum d'expérience en restauration et l'envie de travailler en équipe, dynamiques, sérieux et souriants.
(Contrats saisonniers de 2 à 6 mois, de mars à septembre, selon les besoins et les disponibilités.)
Rejoignez les Copains ! Envoyez-nous votre candidature :lescopainsdabordcognac@gmail.com

Cet hiver, on se retrouve le

Mardi & mercredi
Le soir : 19 h – 23 h
Cuisine jusqu'à 22h
Jeudi, vendredi & samedi
Le midi : 12 h – 15 h
Cuisine jusqu'à 14 h
Le soir : 19 h – 23 h/00h
Cuisine jusqu'à 22 h

Nos Engagements et Responsabilité

Bien manger, c'est bien. Le faire avec bon sens, c'est encore mieux !
Aux Copains d'abord, nous croyons que la convivialité va de pair avec le respect.
Respect des produits, du travail de nos équipes et des ressources qui nous entourent au quotidien, nous souhaitons privilégier une cuisine généreuse, limiter le gaspillage et prendre soin de ce qui fait la qualité de votre expérience : l'accueil, l'assiette et le plaisir d'être ensemble.
Parce que la responsabilité se construit aussi dans les petits gestes, nous avançons à notre manière, avec une idée simple : faire plaisir aujourd'hui tout en pensant à demain

Nous mettons du cœur à l'ouvrage chaque jour. Si vous avez ressenti notre passion, nous vous serions reconnaissants de partager votre avis sur Google ou Tripadvisor ou sur Facebook

Carte allergènes

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes, Nos prix sont en euros TTC