




*« 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*

« Le meilleur repas est celui que l'on partage »

Nous avons voulu créer un esprit Guinguette, un lieu de rencontre où

Nous tenions à valoriser au plus possible des produits locaux si possible ou français 

Nous luttons contre le gaspillage en cuisine mais aussi auprès de nos clients :

demandez un doggy bag si vous voulez ramener vos restes

Contre les déchets : « *Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.* »

Toute l'équipe s'implique par des gestes éco-responsables...

Notre carte



Carte allergènes



Les Tapas à partager (2 pers) / Entrées

(Planches à partager dans les salons extérieurs ou à prendre en entrée)

Planche de charcuterie	Jambon serrano, Saucisson, Terrine, chorizo ibérique ...	19 €
Planche de fromage	Brebis, Cantal,	19 €
Planche mixte	Charcuterie et Fromage	22 €
Planche de la mer	Verrine de poissons de la Côtinière, sardines à l'huile, crevettes à l'ail, moules, saumon gravelax, croûtons...	24 €
Planche prestige	Foie gras maison, magret fumé, saumon gravelax...	29 €
Planche de légumes	Carottes, radis, épis de maïs, tomates, olives poivrons marinés... sauce ciboulette, gaspacho	14 €
Planche de desserts	Surprise !	17 €
Camembert rôti au miel	Charcuterie et frites	19 €
Burrata	Tartare de tomates, huile d'olive basilic et croûtons	12 €
Tartare saumon	Préparé avec des tomates, olives et basilic	11.50 €
Tataki de thon	Aux mangues	12.50 €
Saumon gravelax	A l'aneth et baies rouges, fait maison	12.50 €

Les Salades

Variétés de salades vertes différentes suivant saison

Douceur du jardin

Gaspacho (soupe froide à base de tomates) menthe, 14 €
salade, quinoa, tomates cerises, radis, bâtonnets de
carottes, avocat, épis de maïs et sa sauce sucrée salée

Surprise d'Italie

19€
Salade, burrata, jambon Serrano, tomates,
oignons rouges, pignons de pins,
boule de glace tomate basilic, mouillettes,
vinaigrette façon pesto

La vie en Rose

19 €
Salade, crevettes, saumon gravelax maison, moules,
perles de truites, poivrons marinés
tomates, aneth, crème ciboulette

Plaisir des Papilles

19 €
Salade, fromage de chèvre et brebis, tomates confites
chips de bacon et de lard, œuf,
oignons frits, graines de pavot

Fraicheur Estivale

17€
Salade, melon, pastèque, chèvre, jambon serrano,
concombre et menthe

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 frites fraîches
et la sauce des copains**

Poulet mariné à l'indienne (<i>curcuma, coriandre, cumin...</i>)	200g	18€
Aiguillettes de canard marinées à l'huile d'olive abricot basilic	200g	22 €
Noix de filet de porc marinée façon Texane	200g	19 €
Bœuf cœur de rumsteak nature ou <i>en persillade</i>	200g	23 €
	300g	27 €
	400g	32 €
Assiette Gourmande : Poulet, Canard, Porc et Bœuf	300g	29 €
Taureau (suivant disponibilité)	200g	28 €
	300g	32 €
La végétarienne : légumes de saison, (<i>courgettes, oignons, champignons, poivrons, maïs ...</i>) <i>Salade et Frites</i>		16 €
Thon* mariné à l'huile olive, thym citron	200g	22 €
Gambas et St Jacques	200g	26 €
	300g	32€
Assiette La Marée : Thon, Gambas, St Jacques	300g	32 €
Poulpe en persillade	180g	27€

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, non préparé avec frites et salade <i>olives, cornichons, tomates confites, parmesan, sauces avec ou sans œuf</i>	180g	20 €
Assiette de frites fraîches		5 €
Bol de salade		4.5 €



Le Brasero

Synonyme d'originalité et de *convivialité*, nos grands *braseros* sauront vous séduire. Vous êtes **6 personnes minimum**, n'hésitez pas à nous **réserver un brasero**, nous pourrons ainsi commencer la braise avant votre arrivée, sinon un apéritif d'une demi-heure/40 min vous permettra d'attendre.

Aussi, pour la côte de bœuf, de préférence la réserver afin que l'on puisse la sortir deux heures avant pour une optimisation de la viande

Nos serveurs sont là pour vous aider, n'hésitez pas à les appeler pour des conseils de cuisson et de découpe.

Nos viandes rouges sont des races à viande et françaises (charolaise, limousine...) Accompagnées de frites fraîches et de la sauce des copains**	Grammes	Prix
Rumsteak : seul ou à partager, <i>viande très goûteuse et tendre.</i>	300g/ pers	28 €
Côte de bœuf : <i>pièce de viande la plus prisée des amateurs de grillade à partager 3pers</i>	1200g	80 €
Magret entier français	300g/350g	26 €
Thon * (voir description ci-dessous)	200g	23 €
Gambas et St Jacques	200g	26 €
	300g	32 €
Taureau	300g	33 €
Poulpe	200g	28 €

Nous avons choisi Le **thon albacore**. Il se caractérise par sa chair rosée, dense et moelleuse. Très riche en protéines, car nous sommes soucieux de consommer responsable. Le thon rouge est l'espèce la plus grande. Victime de surpêche massive dans les années 90, il a vu ses stocks s'effondrer. Même si la situation s'améliore les efforts doivent être poursuivis en attendant une reconstitution complète de la ressource

** Sauce secrète

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

Desserts

Desserts du moment 9 € (*voir carte*)

Coupe de glace 2 parfums 4.90 €

Coupe de glace 3 parfums 6.80 €

Glaces Artisanales d'Excellence

Elaborées par un maître artisan glacier

(vanille, fruits rouges, chocolat, caramel beurre salé, pistache, cognac raisin)

La dame blanche : glace vanille chocolat maison chantilly 8 €

La dame rouge : glace fruits rouges, fruits rouges, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly 9 €

La coupe cognaçaise : glace cognac raisin, glace vanille, cognac, chantilly 10 €

Assiette de fromages 10 €

Café gourmand 10 €

Double espresso, chocolat, thé gourmand 12 €

Digestif gourmand 14€

Café illy, : 2€ - Déca 2 € - Thé 3 €

Café froid illy: 2€ Crème de café illy glacée : 5€ Crema latte (caramel/vanille) 7.50 €

Formule du midi

(hors week-end, jours fériés, juillet et aout)

Plat du jour + dessert du jour : **19.5€**

Formule Enfant (-10 ans)

Pierrade poulet ou poulet pané cornflakes

Un verre de jus de pomme artisanal ou

un sirop à l'eau

Une glace enfant

10 €

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au restaurant :

« Les Copains d'abord »

n'hésitez pas à en parler « Laissez un avis ! »

