



« 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 : **L'esprit de convivialité**, des tables partagées, pierrades, brasero...

L'esprit vintage, la plupart de nos tables et nos chaises sont de seconde main

L'esprit régional, faire participer nos producteurs locaux en travaillant en circuit court au maximum, de la bière en passant par nos vins, certaines viandes et légumes. Les Copains d'abord veille aussi à la provenance de sa viande : le bœuf est exclusivement d'origine française, et sélectionné avec soin.

L'esprit écologique, nous effectuons au maximum des gestes écoresponsables : recyclage, composteur ...

Côté Animations, le programme variera au rythme de la culture, concerts chaleureux et soirées à thèmes seront de mise. Restez connectés sur notre page Facebook et Instagram

Pour vos séminaires, réunions d'entreprise, anniversaires, baptêmes ou repas de famille, notre restaurant est l'endroit idéal. Nous pouvons privatiser une partie ou entièrement le restaurant. Nous possédons aussi une salle couverte et chauffée. Elle peut accueillir jusqu'à 40 personnes assises, 70 en cocktail. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions complémentaires sur nos prestations : lescopainsdabordcognac@gmail.com

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au restaurant : « Les Copains d'abord »
N'hésitez pas à en parler : avis google ou Tripadvisor



Notre carte



Laissez un avis



(La carte est renouvelée régulièrement et propose toujours un plat végétarien demander votre carte allergène.)

Les Tapas

2 pers

Planche de charcuterie à partager	19 €
Planche de fromage	19 €
Planche mixte (charcuterie et fromage)	22€
Planche prestige : foie gras maison, magrets fumés, saumon gravelax maison...	29 €
Planche dessert	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 , aux truffes, 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 €

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.	
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 <i>mariné au curry coco</i>	200 g	17 €
Bœuf cœur de rumsteak <i>en persillade</i>	200 g	23 €
	300 g	27 €
Assiette mixte : Poulet, Bœuf	300 g	25 €
Gambas et st Jacques	200 g	26 €

Le Brasero



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

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 cuissons et de découpe.

Nos viandes rouges sont des races à viande et françaises (charolaise, limousine...) accompagnés de pommes de terre au four et la sauce des copains	Grammes	Temps de cuisson	prix
Rumsteak : seul ou à partager, <i>viande très goûteuse et tendre.</i>	300g/ pers	8 min	27 €
Côte de bœuf : <i>pièce de viande la plus prisée des amateurs de grillade à partager 2/3pers</i>	1200g	8+8min	80 €
Gambas et st Jacques	200g	5 min	26 €

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

Les Plats Montagnards

Les Raclettes et Fondues sont servies pour minimum 2 pers

Les Raclettes selon disponibilité

Prix par personne

La Raclette classique	Fromage et pommes de terre à volonté* salade	Charcuterie <i>Jambon pays grande réserve Serrano (affinage minimum 18 mois), Jambon blanc au torchon**, Coppa de parme (IGP), Rosette de Lyon, Chorizo ibérique.</i>	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, Pomme de terre rôties et Charcuterie <i>(Jambon pays Serrano, Jambon blanc, rosette de Lyon)</i>	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 <i>(Jambon pays Serrano, Jambon blanc au torchon, rosette de lyon)</i>	19 €
Tartiflette	Pomme de terre, lardons oignons, fromage et Reblochon	Salade	19 €
Supplément charcuterie pour plat montagnard	Jambon pays grande réserve Serrano <i>(affinage minimum 18 mois)</i> , jambon blanc <i>cuit au torchon</i> , chorizo, rosette de Lyon		8 €

***Fromage à volonté :** Seulement pour les personnes qui ont commandées, 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€**

Desserts 9 €

Fondue au chocolat (brioche, fruits, bonbons)

Crème brûlée flambée

Croustillant maison du moment

(+ Desserts du moment, voir carte)

Assiette de fromage : 10 €

Café gourmand : 10 €

Chocolat, Thé, Double Espresso gourmand : 11.50 €

« Dijo » gourmand (cognac, vodka, gin, get 27, 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 : 29 €

Formule fromage

1 verre de vin charentais ou 25 cl des copains d'abord

*Minimum 2 pers



Formule Enfant (-10 ans)

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

10 €

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

