



« 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 possibles ou français 

Nous luttons contre l'anti gaspi en cuisine mais aussi auprès de nos clients :

demander 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 geste eco responsables...

### Notre carte



## 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, croutons	24 €
Camembert rôti au miel	Charcuterie et frites	19 €
Burrata	Tartare de tomates, huile d'olive basilic et croutons	12 €
Tatare saumon	Préparé avec des tomates, olives et basilic	11.50 €
Tataki de thon	Aux agrumes	12.50 €
Saumon gravelax	A l'aneth et baies rouges, fait maison.	12.50 €
Frites fraîches		5 €

## Les Salades

*Variétés de salades vertes différentes suivant saison*

### **Surprise d'Italie**

19 €

Salade, burrata, jambon de 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 yuzu, poivrons marinés  
tomates, aneth, crème ciboulette

### **Plaisir des Papilles**

18 €

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

## 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\*\*

<b>Poulet mariné façon Thai</b> ( <i>sauce soja associée à la fraîcheur et l'acidulé du gingembre</i> )	200g	17.50 €
<b>Aiguillettes de canard marinées</b> à l'huile d'olive abricot basilic	200g	22 €
<b>Noix de filet de porc marinée</b> façon Tex Mex	200g	18 €
<b>Bœuf cœur de rumsteak</b> nature ou <i>en persillade</i>	200g	22 €
<b>Assiette Gourmande</b> : Poulet, Canard, Porc et Bœuf	300g	29 €
<b>La végétarienne</b> : légumes de saison, ( <i>courgettes, oignons, champignons, poivrons...</i> ) <i>Salade et Frites</i>		16 €
<b>Thon*</b> mariné à l'huile olive, thym citron	200g	22 €
<b>Gambas et st Jacques</b> marinées huile d'agrumes ( <i>citron orange</i> )	200g	26 €
<b>Assiette La Marée</b> : Thon, Gambas, st jacques	300g	32 €
***		
<b>Tartare de bœuf charolais</b> coupé au couteau, non préparé avec frites et salade <i>olives, ciboulette, tomates confites, parmesan, sauces avec ou sans œuf</i>	180g	20 €
<b>Assiette de frites fraîches</b>		5 €
<b>Bol de salade</b>		3.5 €



## 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 cuissons et de découpe.

Nos viandes rouges sont des races à viande et françaises (charolaise, limousine...) Accompagnés de frites fraîches et de la sauce des copains**	Grammes	Temps de cuisson	Prix
<b>Rumsteak</b> : seul ou à partager, <i>viande très goûteuse et tendre.</i>	300g/ pers	8 min	25 €
<b>Côte de bœuf</b> : <i>pièce de viande la plus prisée des amateurs de grillade à partager 2/3pers</i>	1200g	15+15min	81 €
<b>Magret entier</b> <i>français</i>	300g/350g	15 min	26 €
<b>Thon</b> * (voir description page précédente)	200g	5 min	23 €
<b>Gambas et st Jacques</b>	200g	5 min	26 €

\* 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 8.50€ (voir carte)

Coupe de glace 2 parfums 4.90 €

Coupe de glace 3 parfums 6.80 €

### Glaces Artisanales d'Excellence

*Elaborées par un maitre 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 rouge, meringue, chantilly 9 €

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

Assiette de fromage 10 €

Café gourmand 9.50 €

Café Illy, : 2€ - Déca 2 € - Thé 3 €

### Formule du midi

(hors week-end, jours fériés et aout)

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

### Formule Enfant (-10 ans)

Pierrade poulet ou Jambon blanc  
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 !** »

