

BOISSONS CHAUDES

Espresso* 2,30
Double espresso* 4,5
Petit crème - Grand crème* 4/6
Chocolat chaud maison* 5
Cappuccino 5
Café viennois 6
Irish coffee 10

Thés Dammann* 5
Ceylan - Vert Jasmin - Earl Grey - Rooibos
Fruits rouges - Vert oriental
Verveine - Tilleul

GAUFFRES MAISON

(HORS DINER ET DEJEUNER)

Pâte à tartiner 7
Caramel beurre salé 7
Sucre glace 6

PETIT DÉJEUNER 9€

BOISSON CHAUDE*
+
ORANGE PRESSÉE
+
TARTINE OU CROISSANT

PETIT DÉJEUNER 13€

BOISSON CHAUDE*
+
ORANGE PRESSÉE
+
TARTINE OU CROISSANT
+
2 ŒUFS
(PLAT OU OMELETTE
AVEC BACON)

BRASSERIE LES COMPERES



Une **famille**, un métier, un esprit qui nous rassemble.

Le grand père dernier des 7 enfants nés à la ferme dans le Cotentin, parti se former dans les plus grandes boucheries de Paris nous a transmis l'**amour du commerce**.

Le père, lui a commencé jeune à la boucherie pour pouvoir se payer sa mobylette et a gardé ce goût du commerce. Les meilleurs établissements fait durant son jeune âge il se décide à ouvrir son propre restaurant.

Ses deux enfants dans les pattes du père derrière le comptoir ont déjà choisi leurs métiers. Ils voyagent, se forment et reviennent à Paris ouvrir **Les Confrères** dans le 9ème.

Puis, comme une évidence, ils finissent par se lancer tous les trois dans une nouvelle aventure et ouvrent une brasserie, **Les Compères**.

En vous souhaitant un bon moment.

GIN TONIC



- Gin Citadelle, Fever Tree tonic 9
- Gin Malfy, verveine, tonic agrumes 10
- Gin Bombay bramble, mûres fraîches 10
- Mare Gin, thym et romarin 10

COCKTAILS

EXPRESSO MARTINI 10

Vodka, Kalhua, espresso, sirop de sucre de canne

CARIBBEAN MULE 10

Rhum Bacardi, purée de passion, citron vert, ginger beer

ELDERFLOWER 10

Gin Citadelle, Liqueur de sureau, eau pétillante, menthe, concombre

PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, Chambord, framboises fraîches, citron vert, menthe

OXACA OLD FASHION 10

Tequila, Mezcal union, Angustura, sirop d'agave

TONTON CLAUDE 10

Rhum blanc Plantation, liqueur d'ananas, jus d'ananas

SPRITZ APÉROL 9

Apérol, prosecco, eau pétillante

SPRITZ BLANC 9

Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante

COCKTAILS SANS ALCOOL

CARIBBEAN MULE 7

Purée passion, citron vert, ginger beer

BELIBLOOM 7

Tonic water, miel, purée de pêche

SOFTS

Coca Zero, Coca(33cl), Perrier (33cl), Orangina (25cl), Schweppes Agrumes (25cl), 5

Jus de fruits (pamplemousse, ananas, tomate, pomme) (25cl) 5

Thé vert glacé maison 5,5

Citronnade miel gingembre 5,5

Limonade maison citron miel 5,5

Jus frais Bonne mine (pomme, carotte, gingembre) 8

Jus pressés minute 25CL (orange ou citron) 6

Evian 50cl - 1L 4 / 6

San pellegrino 50cl - 1L 4 / 6



VIN AU VERRE

12,5cl - 50cl - 75cl

BLANC

Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 6/17/26

Riesling AOC Domaine Saint Remy 7/20/29

Menetou Salon AOC Domaine Chavet 7/20/29

Vezelay AOC Domaine Camu 7,5/22/33

Chablis AOC Maison Grivot Goisot 8/24/38

ROUGE

Chinon AOC Les Athlètes du vin 6/17/26

Saint Pourçain AOC Domaine Les Terres d'Ocres 7/20/29

Côte du Rhône AOC Domaine Stéphane Ogier 7/20/29

Côtes d'Auxerre AOP Maison Grivot Goisot 7,5/22/33

Moulis-en-médoc AOC 2015 Domaine Mauvesin 8/24/38

ROSÉ

Côtes de Provence AOC L'Escarèlle 6/17/26

BULLES

Champagne Brut Classic Jean Noël HATON 10/-/56

Prosecco Montevilni Treviso 7/-/30



APERO... DÈS 15H

Frites au Cantal fondu 6

Arrancini aux champignons, sauce gorgonzola 8

Camembert rôti au miel et thym 8

Terrine maison, pickles oignons 8

Croque Sedaine truffé 9

Assiette de Cecina de Léon 12

Planche de charcuterie Seguin 16

Planche de fromages affinés Français 16

Saucisson Entier sur planche 12

BIÈRES PRESSION

25CL-50CL

Fischer blonde 4,5 / 8

Gallia West Coast IPA 5 / 9

Affligem Blonde Abbaye 5 / 9

BIÈRES

BOUTEILLE

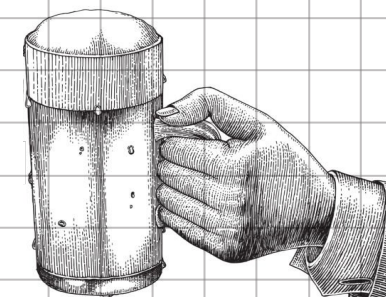
33CL

Gallia Follamour BIO 5% 7,5

Gallia LAGER BIO 4% 7,5

Desperados 7

Heineken 0% 6



N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins en bouteille

ENTRÉES

Terrine de campagne maison, oignons pickles **8**

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa truffé **7**

Oeuf parfait, déclinaison de panais, jus corsé, noisettes **8**

Velouté de champignons, magret fumé, croûtons **8**

Saumon gravlax maison, salade de chou rouge **10**

6 gros escargots de Bourgogne **13**

PLATS

Poitrine de porc fermier confite, purée de carottes, moutarde **16**

Burger, Saint Nectaire, bacon, moutarde de Meaux **17**

Tartare de bœuf Aubrac, frites maison **17**

Encornets snackés, piquillos, Sauce chorizo **16**

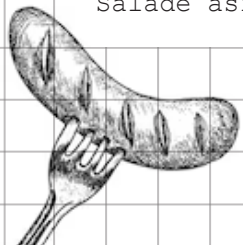
Saucisse d'Auvergne, purée maison, jus corsé **15**

Pièce du Boucher, frites maison, sauce échalotes **17**

Pêche du jour, purée de chou-fleur, pickles curry **16**

Salade César, poulet pané, parmesan et croûtons **15**

Salade asiatique, crevettes, nouilles et cacahuètes **16**



POUR DEUX PERSONNES

Épaule d'agneau confite aux herbes ≈ 650gr, haricots Tarbais **65**

Côte de Bœuf ≈ 1Kg, frites, sauce Brie de Meaux ou sauce poivre **70**

DESSERTS

Riz au lait maison, caramel beurre salé* **8**

Baba au vieux rhum, chantilly **9**

Tarte tatin maison, crème crue* **8**

Tiramisu, crèmeux chocolat et café, Amaretto* **8**

Mousse au chocolat, dulce de leche, gruée-gavotte* **8**

Cheesecake maison, coulis framboise* **8**

MENU ENFANT

SIROP A L'EAU

STEACK HACHÉ FRITES

ou

POULET PANE FRITES

BOULE DE GLACE

10