

BOISSONS CHAUDES

Expresso* 2,30
Double expresso 4,5
Petit crème* - Grand crème 4/6
Chocolat chaud maison* 5
Cappuccino 6
Café ou chocolat Viennois 6
Irish coffee 10

Thés Dammann* 5

Ceylan - Vert Jasmin - Earl Grey -
Rooibos

Fruits rouges - Vert oriental
Verveine - Tilleul

GAUFRES MAISON

(HORS DINER ET DEJEUNER)

Pâte à tartiner 7
Caramel beurre salé 7
Sucre glace 7

PETIT DÉJEUNER 13€

PETIT DÉJEUNER 9€

BOISSON CHAUDE*
+
ORANGE PRESSEE
+
TARTINE OU
CROISSANT

BOISSON CHAUDE*
+
ORANGE PRESSEE
+
TARTINE OU CROISSANT
=
2 OEUFS
(PLAT OU OMELETTE
AVEC BACON)

BRASSERIE LES COMPÈRES



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 ouvre une brasserie, **Les Compères**.

En vous souhaitant un bon moment.

GIN TONIC

- Gin Citadelle, fever tree tonic 9
Gin Malfy, verveine, tonic agrume 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 blanc, purée de passion, citron vert, ginger beer

PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, chambord, framboises fraîches, menthe

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



BIERES BOUTEILLE

33CL

- Gallia Lager BIO 4% 7,5
Gallia Follamour BIO 5% 7,5
Desperados 7
Heineken 0% 6

BIERES PRESSION

25CL-50CL

- Fisher blonde 4,5 / 8
Gallia West Coast IPA 5 / 9
Affligen Blonde Abbaye 5 / 9

SOFTS

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

Jus de fruits (pamplemousse, pomme, orange, ananas, abricot,
tomate 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)

Agrumes pressés (orange ou citron) 6

Evian ou San pellegrino - 50cl ou 1L 4 / 6



COCKTAILS SANS ALCOOL

CARIBBEAN MULE 7

Purée passion, citron vert, ginger beer

BELIBLOOM 7

Tonic Water, miel, purée de pêche

APERERO... DÈS 15H

Frites au cantal fondu 6

Camembert rôti au miel et thym 8

Assiette de Cecina de Leon 12

Planche de charcuterie Seguin 16

Planche de fromages français 16

Saucisson des Pyrénées entier 12

NOS VINS ROUGES EN BOUTEILLES

BORDEAUX

- Les Brulières de Beychevelles -2016- AOC Haut-Médoc 50
- Château Sociando Mallet -2017- AOC Haut Médoc - 65
- Château Dauzac -2016- AOC Margaux - 80
- Château Haut-Marbuzet -2017- AOC Saint Estèphe - 80

SUD-OUEST

- Domaine Les Creisses -2021- IGP Pays d'Oc 40
- Château l'hospitalet -2020- La Clape - 60

CÔTE DU RHÔNE

- Crozes-Hermitage AOC -2021- Maison DELAS 40
- Côte Rôtie AOC -2021- Domaine Stéphane OGIER 90

BOURGOGNE

- Rully AOC Monopole -2020- Domaine Les CHAUCHOUX 70
- Aloxe Corton AOC -2021- Maison DUBREUIL - 75
- Volnay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR - 85
- Pommard 1er cru -2017- Clos des Epenots - 130

NOS VINS BLANCS EN BOUTEILLES

- Pouilly Fumé AOC -2022- Maison LA DOUCETTE 45
- Marsannay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR - 55
- Rully AOC -2020- Domaine La Créée 60
- Chassagne Montrachet AOC -2017- Maison Louis Jadot - 100

NOS VINS

12cl - 50cl - 75cl

BLANC

- Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 6 / 17 / 26
- Riesling AOC Domaine Saint rémy 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 Pourcain AOC Les Terres d'Ocres 7 / 20 / 29
- Côte du Rhône AOC Domaine Stéphane Ogier 7 / 20 / 29
- Côte d'Auxerre AOP Maison Grivot Goisot 7,5 / 22 / 33
- Moulis-en-médoc 2015 Domaine Mauvesin 8 / 24 / 38

ROSÉ

- Côtes de Provence AOC L'Escarelle 6 / 17 / 26

BULLES

- Brut Classic Jean Noël HATON 9 / - / 56
- Prosecco Montevilni Treviso 7 / - / 30

ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles	8
Soupe à l'oignon, croûtons et emmental	8
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	10
Ceviche de daurade royale, mangue-passion, avocat	8
Oeuf parfait, crémeux et carpaccio de champignons	8
6 Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	13

NOTRE SÉLECTION DE BOEUF

(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)

Bavette de boeuf Angus....220gr....	18
Entrecôte Simmental....320gr....	28
Tartare de boeuf....220gr....	17
Burger brie de Meaux, bacon....220gr....	17

NOS VIANDES

Saucisse d'Auvergne, purée maison, jus corsé	16
Andouillette AAAAA grillée, frites, sauce moutarde	18
Cuisse de canard confite maison, pommes sautées, jus	19
Mignon de porc, purée de carotte, caramel moutardé	17

NOS PIÈCES À PARTAGER

Epaule d'agneau confite aux herbes ≈ 650gr, purée à la truffe noire	65
Côte de Boeuf ≈ 1kg100, frites et salade, sauce poivre et Brie	75

POISSON, VEGETAIRE, SALADE

Filet de bar, purée de potimaron, sauce vierge	17
Lasagnes de légumes	17
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	17

DESSERTS

Riz au lait maison, caramel beurre salé	8
Crème brûlée, vanille Bourbon	9
Baba au vieux rhum, chantilly	9
Tarte tatin maison , crème crue	8
Mousse au chocolat, dulce de leche, gruée-gavotte	8
Assiette de 3 fromages affinés	8

MENU ENFANT 10 €

•••••	SIROP à L'EAU	•••••
•		•
•	Steack haché frites ou Poulet pané frites	•
•		•
•	Boule de glace	•
•••••		•••••



