

## 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

(DE 9H À 11H30 / 15H À 18H)

Pâte à tartiner	7
Caramel beurre salé	7
Sucre glace	6

## PETIT DEJ A LA CARTE

Omelette nature	4,5
Omelette fromage ou bacon	5,5
oeufs au plat	4

## EXPRESS 9€

BOISSON CHAUDE (expresso, noisette, café crème, thé) + ORANGE PRESSEE MINUTE + TARTINE ou CROISSANT

## PETIT DÉJEUNER 13€

BOISSON CHAUDE (expresso, noisette, café crème, thé) + ORANGE PRESSEE MINUTE + TARTINE ou CROISSANT + OMELETTE (fromage ou bacon) ou 2 OEUFS au plat bacon

Prix nets en euro - Service compris - Nous n'acceptons pas de chèque

# 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 10

Gin Malfy, concombre, citron vert (au shaker)  
tonic agrumes 11

Gin Bombay bramble, mûres fraîches 11

Mare Gin, thym et romarin 11



## COCKTAILS

### NOS CLASSIQUES 10

(Expresso martini, spritz Aperol, hugo spritz, moscow mule, margarita...)

### CARIBBEAN MULE 10

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

### WHITE RUSSIAN 10

Vodka, crème épaisse, kahlua

### PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, chambord, framboises fraîches, menthe

### JACUZZI DES COMPÈRES 11

Citron vert, crème de cassis, vin blanc, tonic



## BIERES BOUTEILLE

33CL

Gallia Lager 7,5

Desperados 7

Cidre Artisanal Clos fleuri 6

Heineken 0% 6

## BIERES PRESSION

25CL-50CL

Fisher blonde 4,5 / 8

Gallia West Coast IPA 5 / 9

Affligen Blonde Abbaye 5 / 9

Mort Subite Blanche 5 / 9

## NOS VINS ROUGES EN BOUTEILLES

### BORDEAUX

Les Brulière 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

Domaine Les Creisses -2022- IGP Pays d'Oc 42

Domaine Les Creisses Magnum -2021- IGP Pays d'Oc 90

Château l'hospitalet -2020- La Clape - 60

### CÔTE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC -2022- Maison DELAS 42

Côte Rôtie AOC -2021- Domaine Parpette 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 AOC -2021- Christophe VAUDOISEY - 90

## 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

- Naturalys chardonnay G.Bertrand 6 / 17 / 26
- Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 7 / 20 / 29
- Menetou Salon AOC Domaine Chavet 7 / 20 / 29
- Chenin VDF Les Athlètes du vin 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

- IGP Méditerranée TRIENNES 6 / 17 / 26
- Côtes de Provence AOC Les Marquets 7 / 20 / 29
- Côtes de Provence AOC Miraval Sainte Victoire - / - / 40

### BULLES

- Brut Classic Jean Noël HATON 10 / - / 56
- Prosecco Montevilni Treviso 7 / - / 30

## SOFTS

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

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

Thé vert glacé maison 5,5

Citronnade ou limonade miel gingembre 5,5

Agrumes pressés (orange ou citron) 6

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



## COCKTAILS SANS ALCOOL

### PASSION MULE 7

Purée passion, citron vert, ginger beer

### BELIBLOOM 7

Tonic Water, miel, purée de pêche

## APER... DÈS 15H

Frites au cantal fondu 6

Camembert rôti au miel et thym 8

Assiette de Cecina de Leon 12

Planche Mixte 18

Planche de charcuterie Seguin 18

Planche de fromages français 18

## ENTRÉES

Terrine de campagne , oignons pickles	9
Soupe de poissons Maison Perard, croûtons, rouille	10
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Tarte fine pleurotes, gorgonzola, huile d'herbes	9
Oeuf BIO parfait, façon meurette	9
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	180gr...18	260gr...24
Faux-Filet Simmental	250gr...25	400gr...37
Tartare de boeuf	170gr...17	230gr...23
Burger brie de Meaux, steak haché, bacon		18

## NOS VIANDES

Pluma de porc Ibérique, déclinaison de carottes, moutarde	18
Andouillette de Troyes grillée, frites, sauce moutarde	18
Cuisse de canard confite maison, purée	20

## NOS PIÈCES À PARTAGER

Epaule d'agneau confite aux herbes ≈ 1KG5 , purée à la truffe noire	Pour 3 PERS	85
Côte de Boeuf ≈ 1kg100, frites et salade, sauce poivre et Brie	Pour 2 PERS	75

## POISSONS, SALADE

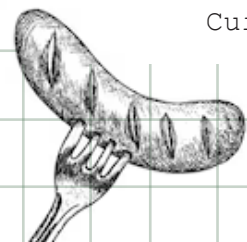
Encornet snacké, sauce chorizo, riz basmati	18
Filet de Bar, caviar d'aubergine fumée, yaourt sumac	20
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	17
Lasagnes végétariennes	17

## DESSERTS

Riz au lait, caramel beurre salé	9
Crème brûlée, vanille Bourbon	9
Crèmeux citron, biscuit noisette, meringue	9
Tarte tatin , crème crue	9
Mousse au chocolat, dulce de leche, gruée-gavotte	9
Assiette de 3 fromages affinés	8

## MENU ENFANT 10 €

.....		.....
•	SIROP à L'EAU	•
•	Steack haché frites <b>ou</b> Poulet pané frites	•
•	Boule de glace	•
.....		.....



## HOT DRINKS

Espresso\* 2,30  
Double espresso 4,5  
Petit crème\* - Grand crème 4/6  
Homemade hot Chocolate\* 5  
Cappuccino 6  
Café ou chocolate Viennois 6  
Irish coffee 10

Tea Dammann\* 5

Ceylan - Vert Jasmin - Earl Grey -  
Rooibos  
Fruits rouges - Vert oriental  
Verveine - Tilleul

## HOMEMADE WAFFLE

9AM TO 11AM / 3 PM TO 7 PM

Nutella 7  
Salted caramel 7  
Sugar 6

## BREAKFAST

Omelette 4,5  
Omelette cheese or bacon 5,5  
Pan fried eggs 4

## EXPRESS 9€

Hot drink (expresso, machiatto, café  
creme, tea) + Squeezed orange juice +  
TARTINE or CROISSANT

## PETIT DÉJEUNER 13€

HOT DRINK (expresso, machiatto, café creme, tea) +  
SQUEEZED ORANGE JUICE + TARTINE or CROISSANT +  
OMELETTE (cheese or bacon) ou 2 Pan Fried eggs  
with bacon

Prix nets en euro - Service compris - Nous n'acceptons pas de chèque

# BRASSERIE LES COMPERES



A family, a job, a spirit that brings us together.

The grandfather, the last of 7 children born on the farm in Britany, who left to train in the biggest butcher shops in Paris, passed-on to us a love of shopkeeper.

The father started at the butcher's shop at a young age to be able to afford his moped and kept his taste for business. The best establishments made during his young age, he decided to open his own restaurant.

His two children in the hands of the father behind the bar have already chosen their professions. They travel, train and return to Paris to open Les Confrères in the 9th.

Then, obviously, the three of them embarking on a new adventure and open a Brasserie, Les Compères.

Wishing you a good time.

## GIN TONIC

- Gin Citadelle, fever tree tonic 10  
Gin Malfy, cucumber, lime, tonic agrumes 11  
Gin Bombay bramble, Blackberry 11  
Mare Gin, thyme and rosemary 11



## COCKTAILS

### OUR CLASSIQUE 10

(Expresso martini, spritz Aperol, hugo spritz, moscow mule...)

### CARIBBEAN MULE 10

White Rum , passion fruit, lime, ginger beer

### WHITE RUSSIAN 10

Vodka, double cream, kahlua

### PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, chambord, raspberry, fresh mint

### JACCUZZI DES COMPÈRES 11

lime, blueberry liquor, white wine, tonic



## BOTTLED BEERS 33CL

- Gallia LAGER 7,5  
Cider 6  
Desperados 7  
Heineken 0% 6

## DRAFTED BEERS

25CL-50CL

- Fisher Lager 4,5 / 8  
Gallia West Coast IPA 5 / 9  
Affligen lager Abbaye 5 / 9  
Mort Subite White 5 / 9

## OUR BEST RED WINES BOTTLES

### BORDEAUX

- Les Brulieres 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

### SOUTH FRANCE

- Domaine Les Creisses -2021- IGP Pays d'Oc 42  
Domaine Les Creisses Magnum -2021- IGP Pays d'Oc 90  
Château l'hospitalet -2020- La Clape - 60

### CÔTE DU RHÔNE

- Crozes-Hermitage AOC -2021- Maison DELAS 42  
Côte Rôtie AOC -2021- Domaine Parpette 90

### BURGUNDY

- Rully AOC Monopole -2020- Domaine Les CHAUCHOUX 70  
Aloxe Corton AOC -2021- Maison DUBREUIL - 75  
Volnay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR - 85  
Pommard AOC -2021- Christophe VAUDOISEY - 90

## OUR BEST WHITE WINES BOTTLES

- 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

## WINES LIST

### WHITE WINE

12cl - 50cl - 75cl

Naturalys chardonnay G.Bertrand 6 / 17 / 26

Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 7 / 20 / 29

Menetou Salon AOC Domaine Chavet 7 / 20 / 29

Chenin VDF Les Athlètes du vin 7,5 / 22 / 33

Chablis AOC Maison Grivot Goisot 8 / 24 / 38

### RED WINE

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 WINE

IGP Méditerranée TRIENNES 6 / 17 / 26

Côtes de Provence AOC Les Marquets 7 / 20 / 29

Côtes de Provence AOC Miraval Sainte Victoire - / - / 40

### SPARKLING WINE

Brut Classic Jean Noël HATON 10 / - / 56

Prosecco Montevilni Treviso 7 / - / 30

## SOFTS

Coca, coca Zero, coca cherry, Perrier (33cl), Orangina, Schweppes Agrumes, Fanta, Sprite, Fuzetea (25cl) 5

Juices (grapefruit, apple, orange, pineapple, apricot, tomatoes 25cl) 5

Homemade Iced Tea 5,5

Citronnade or limonade ginger and honey 5,5

Squeezed orange or lemon 20cl 6

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



## COCKTAILS WITHOUT ALCOOL

### PASSION MULE 7

Passion fruit, lime, ginger beer

### BELIBLOOM 7

Tonic Water, miel, purée de pêche

## APERRO... FROM 3PM

French fries with cantal cheese 6

Roasted camembert with honey 8

Plate of Cecina de Leon 12

Charcuterie board 18

French cheeses board 18

Mixte board 18

