

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
Verveine - Tilleul - Camomille

GAUFRES MAISON

(HORS DINER ET DEJEUNER)

Pâte à tartiner 7
Caramel beurre salé 7
Sucre glace 6

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)

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

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 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, spicy negroni...)

CARIBBEAN MULE 10

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

SPIRIT ELDERFLOWER 10

Vodka, liqueur de sureau, concombre, pomme

PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, Chambord, framboises fraîches, menthe

HONEY SKY 11

Jack Daniel's honey, liqueur de café, miel, citron



BIERES BOUTEILLE

33CL

Gallia Lager BIO 4% 7,5

Cidre Artisanal 6

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

Mort Subite Blanche 5 / 9

NOS VINS ROUGES EN BOUTEILLES

BORDEAUX

Château Maucaillou -2017- AOC Moulis en Médoc - 60

Château Sociando Mallet - 2017- AOC Haut Médoc - 72

Château Dauzac -2018- AOC Margaux - 85

SUD

Bila-Haut -2019- Chapoutier - 32

Domaine Les Creisses -2022- IGP Pays d'Oc 45

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

CÔTE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC -2022- Laurent Combier 45

Côte Rôtie AOC -2021- Domaine Parpette 90

BOURGOGNE

Haute-Côtes de Nuits AOC -2023- Domaine HUDELLOT - 46

Rully AOC -2022- Domaine BELLEVILLE - 59

Aloxe Corton AOC -2022- Maison DUBREUIL - 75

Volnay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR - 85

Pommard AOC -2021- Christophe VAUDOISEY - 95

Chassagne-Montrachet AOC -2022- BACHELET - 120

NOS VINS BLANCS EN BOUTEILLES

Pouilly Fumé AOC -2022- Maison LA DOUCETTE 47

Marsannay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR - 60

Chassagne Montrachet AOC -2019- Maison Louis Jadot - 110

NOS VINS

12cl - 50cl - 75cl - 150cl

BLANC

- Naturalys chardonnay G.Bertrand 6 / 17 / 26
- Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 7 / 20 / 29
- Chenin VDF Les Athlètes du vin 7 / 20 / 29
- Menetou Salon AOC Domaine Chavet 7,5 / 22 / 33
- Chablis AOC Domaine Jolly & Fils 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 S.Ogier 7 / 20 / 29 / 60
- Saint Chinian IGP G. Bertrand 7 / 20 / 29
- Moulis-en-médoc 2015 Domaine Mauvesin 8 / 24 / 38

ROSÉ

- Côtes de Provence AOC Les Marquets 7 / 20 / 29

Côtes de Provence AOC Miraval 41

BULLES

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

SOFTS

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

Thé vert, framboise, citron vert

VIRGIN SPRITZ 7

Venezio, Chardonnay sans alcool

GIN TONIC 00% 7

Tanqueray gin 00%, Tonic, citron

APERRO... 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 maison , oignons pickles	9
Soupe à l'oignon, gratinée au fromage	9
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Poireaux vinaigrette, oeufs mimosa, oignons frits	9
Gravelax de truite, chou rouge, oeufs de truite	9
6 Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	13

NOTRE SÉLECTION DE BOEUF

Burger brie de Meaux, steack haché, bacon & frites	18
--	----

(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)

Bavette de boeuf Angus	180gr...18	260gr...24
Tartare de boeuf	170gr...17	230gr...23
Faux-Filet Simmental	250gr...25	400gr...37

NOS VIANDES

Suprême de volaille fermière, embeurré de chou au lard	19
Pluma de porc Ibérique, topinambours, jus réduit	21
Andouillette de Troyes, sauce moutarde, frites	18
Paleron de boeuf braisé, purée pomme de terre	20

NOS PIÈCES À PARTAGER

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

POISSON, VEGE, SALADE

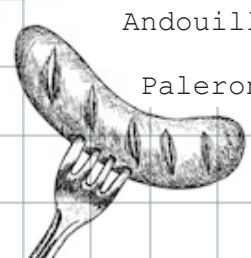
Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille	20
Gnocchi, potimarron, parmesan, graines de courge	17
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	17

DESSERTS

Riz au lait coco, tartare de mangue	9
Crème brûlée, vanille Bourbon	9
Cheesecake framboises, biscuit noisette, basilic	9
Tarte tatin , crème crue	9
Mousse au chocolat, dulce de leche	9
Assiette de 3 fromages affinés	8

MENU ENFANT 10 €

SIROP à L'EAU
Steack haché frites ou 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
Verveine - Tilleul - Camomille

HOMEMADE WAFFLE

(OUT OFF LUNCH AND DINNER)

Nutella 7
Salted caramel 7
Sugar 6

BREAKFAST 9€

HOT DRINK*
+
SQUEEZED ORANGE
+
TARTINE OR
CROISSANT

FULL BREAKFAST 13€

HOT DRINK*
+
SQUEEZED ORANGE
+
TARTINE OR CROISSANT
+
2 EGGS
(PAN FRIED OR
OMELETTE WITH BACON)

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.

MENU À CHOIX

Verre de Pays d'Oc viognier blanc

OU

Verre de faugères AOC rouge

ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles

Poireaux vinaigrette, oeufs mimosa, oignons frits

Gravelax de truite, chou rouge, oeufs de truite

PLATS

Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille

Gnocchi, potimarron, parmesan, graines de courge

Bavette de boeuf Angus 180gr, frites maison sauce brie

DESSERTS

Tarte tatin , crème crue

Mousse au chocolat, dulce de leche

36€

MENU À CHOIX

Verre de Pays d'Oc viognier blanc

OU

Verre de faugères AOC rouge

ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles

Poireaux vinaigrette, oeufs mimosa, oignons frits

Gravelax de truite, chou rouge, oeufs de truite

PLATS

Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille

Gnocchi, potimarron, parmesan, graines de courge

Bavette de boeuf Angus 180gr, frites maison sauce brie

DESSERTS

Tarte tatin , crème crue

Mousse au chocolat, dulce de leche

36€

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

NOS CLASSIQUES 10

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

CARIBBEAN MULE 10

White Rum , passion fruit, lime, ginger beer

SPIRIT ELDERFLOWER 10

Vodka, Elderflower liquor, cucumbers, apple juice

PISCINE DES COMPÈRES 11

Prosecco, chambord, raspberry, fresh mint

HONEY SKY 11

Jack Daniek's honey, coffee liquor, lime



BOTTLED BEERS 33CL

Gallia Lager BIO	7,5
Artisanal 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

Château Maucaillou -2017- AOC Moulis en Médoc	60
Château Sociando Mallet - 2017- AOC Haut Médoc	72
Château Dauzac -2018- AOC Margaux	85

SOUTH OF FRANCE

Bila-Haut -2019- Chapoutier	32
Domaine Les Creisses -2022- IGP Pays d'Oc	45
Domaine Les Creisses Magnum -2021- IGP Pays d'Oc	90

CÔTE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC -2022- Laurent Combier	45
Côte Rôtie AOC -2021- Domaine Parpette	90

BURGUNDY

Haute-Côtes de Nuits AOC -2023- Domaine HUDELLOT	46
Rully AOC -2022- Domaine BELLEVILLE	59
Aloxe Corton AOC -2022- Maison DUBREUIL	75
Volnay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR	85
Pommard AOC -2021- Christophe VAUDOISEY	95
Chassagne-Montrachet AOC -2022- BACHELET	120

OUR BEST WHITE WINES BOTTLES

Pouilly Fumé AOC -2022- Maison LA DOUCETTE	47
Marsannay AOC -2018- Maison LOUIS LATOUR	60
Chassagne Montrachet AOC -2017- Maison Louis Jadot	110

WINES LIST

WHITE WINE

12cl - 50cl - 75cl

Naturalys chardonnay G.Bertrand 6 / 17 / 26
Domaine Gyada IGP Pays d'Oc Viognier 7 / 20 / 29
Chenin VDF Les Athlètes du vin 7 / 20 / 29
Menetou Salon AOC Domaine Chavet 7,5 / 22 / 33
Chablis AOC Domaine Jolly & Fils 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 S.Ogier 7 / 20 / 29 / 60
Saint Chinian IGP G. Bertrand 7 / 20 / 29
Moulis-en-médoc 2015 Domaine Mauvesin 8 / 24 / 38

ROSÉ WINE

Côtes de Provence AOC Les Marquets 7 / 20 / 29
Côtes de Provence AOC Miraval 41

SPARKLING WINE

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

SOFTS

Coca, coca Zero, 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

Green tea, raspberries, lime

VIRGIN SPRITZ 7

Venezio, chardonnay non-alcoholic

GIN TONIC 00% 7

Tanqueray gin 00%, Tonic, Lime

APERIO...

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

STARTERS

Terrine de campagne maison , pickled onions 9

Onions soup, gratined cheese 9

Roasted marrow bone, Guérande salt 11

Leeks with dressing, hard boiled eggs, fried onions 8

Trout gravellax, red cabbage, trout eggs 9

6 Snails from Burgundy, garlic butter 13

OUR BEEF SELECTION

Burger brie de Meaux, chopped steak, bacon & fries 18

(SERVED WITH FRIES ET PEPPER OR BRIE SAUCE)

Flank Steak Angus 180gr...18 260gr...24

Beef tartare 170gr...17 230gr...23

Ribeye steak Simmental 250gr...25 400gr...37

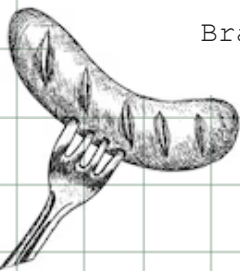
OUR MEATS

Free-range chicken supreme, buttered cabbage with bacon 19

Iberian pork pluma, Jerusalem artichokes, reduced juice 21

Troyes andouillette, mustard sauce, fries 18

Braised beef chuck, mash potatoes, jus 20



OUR PIECES TO SHARE

Lamb shoulder confit ≈ 1,3 KG , truffle mash potatoes 85

Prime rib 1 KG , fries and salad,
pepper and brie sauce 75

FISH, VEGE, SALAD

Sea bass fillet, carrot variation, vanilla sauce 20

Gnocchi, pumpkin, parmesan, pumpkin seeds 17

Caesar salad, crispy chicken, parmesan, croutons 17

DESSERTS

Coconut rice pudding, mango tartare 9

Crème brulée, Bourbon vanilla 9

Raspberry cheesecake, hazelnut biscuit, basil 9

Tarte tatin, raw cream 9

Chocolate mousse, dulce de leche 9

Plate of 3 mature cheeses 8

CHILDREN'S MENU 10 €

.....
 • Syrup and water •
 • chopped steak fries ou Chicken fries •
 • Scoop of ice cream •
