

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

- IGP Var AOC Château Brégançon 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

APERO... 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

NOS ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles	9
Oeufs durs BIO, mayonnaise wasabi, haddock	8
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Poireaux vinaigrette, oeufs mimosa, oignons frits	9
Tomates provençales, fraises, pesto pistache, burratina	9
6 Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	13

NOS VIANDES

Burger brie de Meaux, steak haché, bacon & frites	18
Saucisse au couteau du Cantal, purée	17
...	
Bavette de boeuf Angus	180gr...18 260gr...24
Tartare de boeuf	170gr...17 230gr...23
(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)	

NOS PIÈCES À PARTAGER

Côte de Boeuf 1KG, frites et salade verte, sauce poivre et brie 2 pers	75
Travers de porc Label Rouge 1KG, sauce Barbecue maison, pomme au four 2 pers	45

NOS PLATS

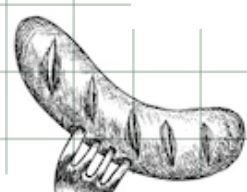
Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille	20
Ceviche daurade, mangue/passion , avocat, salade verte	21
Gnocchi, tomates provençales, feta, roquette	18
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	18
Tataki de boeuf angus, salade quinoa, sésame, soja	19
Salade de quinoa, feta, tomates, artichauts, vinaigrette de grenade	17

NOS DESSERTS

Panna cotta végétale, fraise/framboise, basilic	9
Crème brûlée, vanille Bourbon	9
Tiramisu fruits rouges	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

Expresso* 2,30
Double expresso 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)

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.

MENU À CHOIX

Entrée + plat OU plat + dessert

25€

Entrée + plat + dessert

28€

ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles

Salade de tomate provencale, fraise, pesto

Oeufs durs BIO, mayonnaise wasabi, haddock

PLATS

Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille

Gnocchi, tomates provencales, feta, roquette

Pièce de boeuf 180gr, frites maison sauce brie

DESSERTS

Tarte tatin , crème crue

Mousse au chocolat, dulce de leche

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

Oeufs durs BIO, mayonnaise wasabi, haddock

PLATS

Filet de bar, déclinaison de carotte, sauce vanille

Gnocchi, tomates provencales, feta, roquette

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

IGP Var Château Brégançon 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 (33cl), 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

APERERO...

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
Organic hard-boiled eggs, wasabi mayonnaise, haddock	8
Roasted marrow bone, Guérande salt	11
Leeks with dressing, hard boiled eggs, fried onions	9
Tomatoes, strawberries, pistachio pesto, buratta	9
6 Snails from Burgundy, garlic butter	13

OUR MEATS

Burger brie de Meaux, chopped steak, bacon & fries	18
French sausage, mashed potatoes	17

...

Flank Steak Angus	180gr...18	260gr...24
Beef tartare	170gr...17	230gr...23
(SERVED WITH FRIES ET PEPPER OR BRIE SAUCE)		

OUR PIECES TO SHARE

Farm-raised pork ribs 1KG, homemade barbecue sauce, baked potatoes for 2 people	45
Prime rib 1 KG , fries and salad, pepper and brie sauce	75



OUR MAIN COURSES

Sea bass fillet, carrot variation, vanilla sauce	20
Sea bream ceviche, mango/passion fruit, avocado, green salad	21
Gnocchi, tomatoes, feta cheese, rocket salad	18
Caesar salad, crispy chicken, parmesan, croutons	18
Angus beef tataki, quinoa salad, sesame, soy	19
Quinoa salad, feta, tomatoes, artichokes, pomegranate vinaigrette	17

DESSERTS

Vegetable panna cotta, strawberry/raspberry, basil	9
Crème brûlée, Bourbon vanilla	9
Red fruits tiramisu	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