

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
Grog 8

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 ouvrent 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

(Espresso 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

TEQUILA QUARTZ 11

Tequila, framboise, jus de pamplemousse, ginger



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 Lalande-Borie -2016- AOC Saint Julien - 75

Château Dauzac -2019- AOC Margaux - 85

SUD

Bila-Haut -2020- Chapoutier - 32

Domaine Les Creisses -2023- IGP Pays d'Oc 45

Domaine Les Creisses Magnum -2023- IGP Pays d'Oc 90

CÔTE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC -2022- Delas Frères «Les Launes» 45

Côte Rôtie AOC -2021- «Montmain» Domaine Parpette 90

BOURGOGNE

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

Rully AOC -2022- Domaine BELLEVILLE - 59

Aloxe Corton AOC -2023- 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 -2020- Maison Louis Jadot - 110

NOS VINS

12cl - 50cl - 75cl - 150cl

BLANC

Marius by Chapoutier IGP Pays d'Oc Viognier 6 / 17 / 26

Naturalys chardonnay G.Bertrand 7 / 20 / 29

Cheverny AOC Mont-Près-Chambord 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

AOC Côte de provence «esquisse» 2023 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

Assiette de Cecina de Leon 12

Planche Mixte 20

Planche de charcuterie Seguin 18

Planche de fromages français 18

NOS ENTRÉES

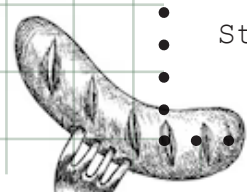
Terrine de campagne maison , oignons pickles	9
Salade d'endives, noix, fourme d'Ambert, magret fumé	9
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Oeufs durs, sauce gribiche, celeri remoulade	8
Tartare de saumon, avocat, herbes fraîches	9
Paté croute, foie gras, pistaches, champignons	13

NOS VIANDES

Burger brie de Meaux, steack haché, bacon & frites	19	
Saucisse au couteau du Cantal, purée	17	
Epaule de veau confite, déclinaison de carottes, graines de moutarde, jus corsé	23	
Suprême de volaille, gratin dauphinois, jus de volaille	20	
Tartare de boeuf	170gr...18	230gr...23
...		
Bavette de boeuf Angus	180gr...19	260gr...24
(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)		

MENU ENFANT 10 €

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



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, frites 2 pers **55**

NOS PLATS

Pavé de thon rouge, chou kale et pak choï, sauce vierge	21
Gnocchi aux pleurottes, scormoza fumé	19
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	18

NOS DESSERTS

Cheesecake, biscuit nantais, coulis citron confit 9

Crème brûlée, vanille Bourbon 9

Riz au lait vanille, noisettes caramélisées 9

Tarte tatin , crème crue 9

Mousse au chocolat, dulce de leche 9

Assiette de 3 fromages affinés 8

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.

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

(Espresso 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

TEQUILA QUARTZ 11

Tequila, grapefruit juice,raspberry, ginger beer



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 Lalande-Borie -2016- AOC Saint Julien	75
Château Dauzac -2019- 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 -2022- 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 -2019- Maison Louis Jadot	110

WINES LIST

WHITE WINE

12cl - 50cl - 75cl

Marius by Chapoutier IGP Pays d'Oc Viognier 6 / 17 / 26

Naturalys chardonnay G.Bertrand 7 / 20 / 29

Cheverny AOC Mont-Près-Chambord 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

Saint Chinian IGP G. Bertrand 7 / 20 / 29

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

ROSÉ WINE

AOC Côte de provence «esquisse» 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

Plate of Cecina de Leon 12

Charcuterie board 18

French cheeses board 18

Mixte board 20



STARTERS

Homemade country terrine, pickled onions 9

Endive salad, walnuts, Fourme d'Ambert cheese, smoked
duck breast **9**

Marrow bones in a trough, Guérande salt **11**

Hard-boiled eggs, gribiche sauce, celery remoulade 8

Salmon tartare, avocado, fresh herbs **9**

Pâté en croûte, foie gras, pistachios, mushrooms **13**

OUR MEATS

Burger brie de Meaux, chopped steak, bacon & fries **19**

French sausage, mashed potatoes **17**

Confit veal shoulder, carrot medley, mustard seeds, jus **23**

Chicken supreme, mashed potatoes, jus **20**

...

F flank Steak Angus	180gr...19	260gr...24
---------------------	------------	------------

Beef tartare	170gr...18	230gr...23
--------------	------------	------------

(SERVED WITH FRIES ET PEPPER OR BRIE SAUCE)

OUR PIECES TO SHARE

Farm-raised pork ribs 1KG, homemade barbecue sauce,
french fries for 2 people **55**

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

75



OUR MAIN COURSES

Seared tuna steak, kale and pak choi, virgin sauce **21**

Oyster mushroom gnocchi, smoked scormoza 19

Caesar salad, crispy chicken, Parmesan cheese, croutons **18**

DESSERTS

Cheesecake, Nantes biscuit, candied lemon coulis 9

Crème brûlée, Bourbon vanilla **9**

Vanilla rice pudding, caramelised hazelnut 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