

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)

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 Compères** 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, la french 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...)

RED MULE 10

Gin, purée de framboise, ginger beer

SPIRIT ELDERFLOWER 10

Vodka, liqueur de sureau, concombre, pomme

PISCINE DES COMPÈRES 11

Calvados, crème de cassis, vermouth, prosecco

TIKI TAKA 11

Rhum blanc et ambré, purée de passion, orgeat



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 -2024- 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

Châteauneuf du pape AOP -2023- Chapoutier «SERUS» 59

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

BELIBLOOM 7

Tea vert glacé, framboise, citron vert

CHERIE COCO 7

Lait de coco, passion, jus ananas

VIRGIN SPRITZ 7

Venezio, Chardonnay sans alcool

CANDY GIN 7

Tanqueray gin 00%, grenadine, citron vert

APERÖ... DÈS 15H

Frites au cantal fondu 6

Pita-zza truffe/comté 11

Saucisson entier 10

Rillettes de Saumon aneth baies roses 9

Planche Mixte 20

Planche de charcuterie Seguin 18

Planche de fromages français 18



NOS ENTRÉES

Terrine de campagne maison , oignons pickles	9
Soupe à l'oignon, croûtons, comté	9
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Oeufs durs, mayonnaise à l'ancienne, céleri remoulade	8
Ceviche de bar, agrumes, crémeux d'avocat	9
Friture d'éparlans, sauce tartare	9

NOS VIANDES

Burger brie de Meaux, steak haché, bacon & frites	19	
Saucisse au couteau du Cantal, purée	17	
Suprême de volaille, asperges/petits pois, jus corsé	20	
Tartare de boeuf	170gr...18	230gr...23
Bavette de boeuf Angus	180gr...19	260gr...24
Filet de rumsteack	210gr...25	

(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)

MENU ENFANT 10 €

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

NOS PIÈCES À PARTAGER

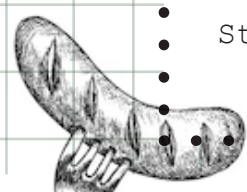
Côte de Boeuf 1KG, frites et salade verte, sauce poivre et brie 2 pers	75
Travers de porc Label Rouge 1KG, sauce Barbecue maison, frites 2 pers	55

NOS PLATS

Pavé de thon rouge, chou kale et pak choï, sauce vierge	21
Gnocchi à la basquaise, tomme de brebis	19
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	18

NOS DESSERTS

Cheesecake, biscuit nantais, coulis fraises basilic	9
Crème brûlée, vanille Bourbon	9
Tiramisu classique des Compères	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...)

LONDON MULE 10

Gin , Raspberries, lime, ginger beer

SPIRIT ELDERFLOWER 10

Vodka, Elderflower liquor, cucumbers, apple juice

PISCINE DES COMPÈRES 11

Calvados, crème de cassis, vermouth, prosecco

TIKI TAKA 11

Amber and white Rum, passion fruit, orgeat



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
Châteauneuf du pape AOP -2023- Chapoutier «SERUS»	59
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

CHERIE COCO 7

Coconut milk, passion fruit, pineapple

BELIBLOOM 7

Green tea, raspberries, lime

VIRGIN SPRITZ 7

Venezio, chardonnay non-alcoholic

CANDY GIN 7

Tanqueray gin 00%, grenadine, Lime

APERÓ...

French fries with cantal cheese 6

Pita-zza truffle and comté cheese 10

Salmon rilette, dill, pink peppercorn 10

Saucisson to share 10

Charcuterie board 18

French cheeses board 18

Mixte board 20

STARTERS

Homemade country terrine, pickled onions 9

Onion soup, croutons, comté cheese 9

Marrow bones, Guérande salt 11

Hard-boiled eggs, mayonnaise, celery remoulade 8

Sea bass ceviche, citrus sauce, avocado cream 9

Fried smelt, tartar sauce 9

OUR MEATS

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

French sausage, mashed potatoes 17

Chicken supreme, asparagus/green peas, jus 20

...

Flank Steak Angus 180gr...19 260gr...24

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

Rumsteack Filet 230gr...24

(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

Gnocchi, basquaise sauce, goat cheese 19

Caesar salad, crispy chicken, Parmesan cheese, croutons 18

DESSERTS

Cheesecake, Nantes biscuit, strawberries coulis 9

Crème brûlée, Bourbon vanilla 9

Classique tiramisu des Compères 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