

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

PETIT DÉJEUNER 9€

BOISSON CHAUDE*
+
ORANGE PRESSEE
+
TARTINE OU
CROISSANT

PETIT DÉJEUNER 13€

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, 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

SOFTS

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

ROSÉ

AOC Côte provençe «Brégançon» 2025 7 / 20 / 29

Côtes de Provence AOC Miraval 41

BULLES

Brut Classic Jean Noël HATON 10 / - / 56

Prosecco Montevilni Treviso 7 / - / 30

Coca, coca Zero, coca cherry (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

Venezzio, Chardonnay sans alcool

CANDY GIN 7

Tanqueray gin 00%, grenadine, citron vert

APERÓ... 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
Gaspacho petits pois, crème chèvre menthe	9
Os à moëlle en gouttière, sel de Guérande	11
Oeufs durs, mayonnaise à l'ancienne, céleri remoulade	8
Salade de tomates et fraises, pesto basilic	9
Escargots à la bourguignonne	12

NOS VIANDES

Burger brie de Meaux, steack haché, bacon & frites	19	
Suprême de volaille, tagliatelles de courgettes	20	
Tartare de boeuf	170gr...18	230gr...23
Bavette de boeuf Angus	180gr...19	260gr...24
Filet de rumsteack	210gr...25	

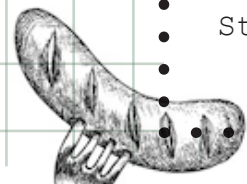
(SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE POIVRE OU BRIE)

MENU ENFANT 10 €

SIROP à L'EAU

Steack haché frites **ou** Poulet pané frites

Fusée Pirulo



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 saumon, chou pak choï, sauce vierge	21
Ceviche de bar, framboise, corriandre, salade verte	22
Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons	18
Salade de quinoa, feta, tomates, pêche, sauce ponzu	17

NOS DESSERTS

Granité pêches fraîche 7

Crème brulée, vanille Bourbon 9

Riz au lait, caramel beurre salé, riz soufflés 9

Tarte tatin , crème crue 9

Mousse au chocolat, dulce de leche 9

Assiette de 3 fromages affinés 8

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.

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 «Brégançon» 2025 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, coca cherry (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

Venezzio, chardonnay non-alcoholic

CANDY GIN 7

Tanqueray gin 00%, grenadine, Lime

APERIO...

French fries with cantal cheese 6

Pita-zza truffle and comté cheese 11

Salmon rillettes, dill, pink peppercorn 9

Saucisson to share 10

Charcuterie board 18

French cheeses board 18

Mixte board 20



STARTERS

- Homemade country terrine, pickled onions 9
- Pea gazpacho, goat cheese and mint cream 9
- Split bone marrow, Guérande salt 11
- Hard-boiled eggs, old-fashioned mayonnaise, celeriac remoulade 8
- Tomato and strawberry salad, basil pesto 9
- Burgundy-style snails 12

OUR MEATS

- Burger brie de Meaux, chopped steak, bacon & fries 19
- Chicken supreme, zucchini ribbons, jus 20
- ...
- Flank Steak Angus 180gr...19 260gr...24
- Beef tartare 170gr...18 230gr...23
- Rumsteack Filet 210gr...25
- (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

- Salmon fillet, bok choy, sauce vierge 21
- Sea bass ceviche, raspberry, coriander, green salad 22
- Caesar salad, crispy chicken, Parmesan, croutons 18
- Quinoa salad, feta, tomatoes, peach, ponzu sauce 17

DESSERTS

- Fresh peach granita 7
- Bourbon vanilla crème brûlée 9
- Rice pudding, salted butter caramel, puffed rice 9
- Tarte Tatin, raw cream 9
- Chocolate mousse, dulce de leche 9
- Selection of 3 aged cheeses 8

CHILDREN'S MENU 10 €

-
-
- Syrup and water
-
- chopped steak fries ou Chicken fries
-
- Fruity Ice cream
-
-