

À notre aimable clientèle,
très chères clientes,
très chers clients,



Certains services peuvent entraîner une attente.
Si vous êtes pressés, merci de nous le signaler dès votre installation à table,
nous ferons tout notre possible pour vous satisfaire!

Nous vous remercions d'avance pour votre compréhension.

Nous vous souhaitons de tout cœur de passer un agréable séjour à Port-Leucate.

Amicalement,

Jérôme & Sylvain.

Toutes nos entrées, plats et desserts inclus dans nos menus
peuvent être commandés à la carte.
Toutes nos sauces sont faites maison.

Un sac de courtoisie vous est offert pour emporter votre bouteille de vin non terminée.

Pensez à consulter notre site www.bistrot-des-copains.fr

Vous pouvez nous communiquer votre adresse mail pour recevoir
les informations et/ou les animations concernant notre restaurant.

Le Bistrot des Copains - Rue du Dour - Quai Paurel - 11370 Port Leucate
+33(0) 4 68 40 20 96

Site : www.bistrot-des-copains.fr
Mail : sarl.lescopains@gmail.com

Boissons apéritives, Eaux & Divers

APÉRITIFS

Apéritif du jour	7 cl	7,00 €	Kir Royal	17 cl	9,50 €
Ambassadeur	7 cl	6,80 €	Martini	7 cl	7,00 €
Americano	22 cl	8,50 €	Martini Gin	9 cl	8,10 €
Banyuls	7 cl	7,00 €	Muscat	7 cl	7,00 €
Panaché	25 cl	4,80 €	Pastis	4 cl	6,50 €
Bière Bouteille	33 cl	6,50 €	Porto	7 cl	6,50 €
Bière Pression	25 cl	5,00 €	Sangria Maison	22 cl	5,50 €
Bière de pays	33 cl	7,50 €	Suze	7 cl	6,50 €
Byrrh	7 cl	7,00 €	Vodka	8 cl	7,50 €
Campari	7 cl	7,00 €	Whisky baby	4 cl	5,00 €
Gin	8 cl	7,50 €	Whisky'	8 cl	8,00 €
Kir	17 cl	6,00 €	Jack Daniel's	8 cl	10,50 €
Kir pétillant	17 cl	6,50 €			

EAUX

Evian	100 cl	6,50 €
Evian	50 cl	4,50 €
Perrier	33 cl	4,50 €
San Pellegrino	100 cl	6,50 €
San Pellegrino	50 cl	4,50 €

DIVERS

Coca cola	Verre 33 cl	3,90 €
Ice tea	Verre 33 cl	3,90 €
Jus de fruits	Verre 33 cl	4,80 €
Orangina	Verre 33 cl	3,90 €
Schweppes	Bouteille 25 cl	4,00 €
Sirop	2 cl	2,00 €
Limonade	Bouteille 25 cl	4,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Menu Bambino

(JUSQU'À 10 ANS)

15,90 €

PLAT

**Nuggets de poulet (5 pièces) frites - sauce
mayo / ketchup**

OU

Tagliatelles Bolognaise

OU

Moules des copains, frites

OU

Poisson pané, frites

DESSERT

Yaourt aux fruits (sans morceaux)

OU

Petit pot glacé
(Vanille-Fraise ou Vanille-Chocolat)

OU

Glace ou Sorbet
(1 boule au choix)

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris



Menu Bistrot

29,90 €

ENTRÉES

Burrata Crémeuse à l'Italienne

OU

Terrine de chèvre frais maison au saumon fumé

OU

Panier du pêcheur & son aioli

(Moules cuites, bulots maison, crevettes)

OU

Émincé d'avocat aux crevettes

PLATS

Poisson du Marché, sauce Homardine

OU

Bavette poêlée sauce poivre vert, frites

OU

Filet de Dorade au beurre Safrané

OU

Pareillade des trois viandes «Bistrot», frites
(Saucisse de pays, boeuf, magret de canard)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

OU

Mystère glacé, coeur meringué

OU

Fondant pêche-framboise & son coulis

OU

Glace

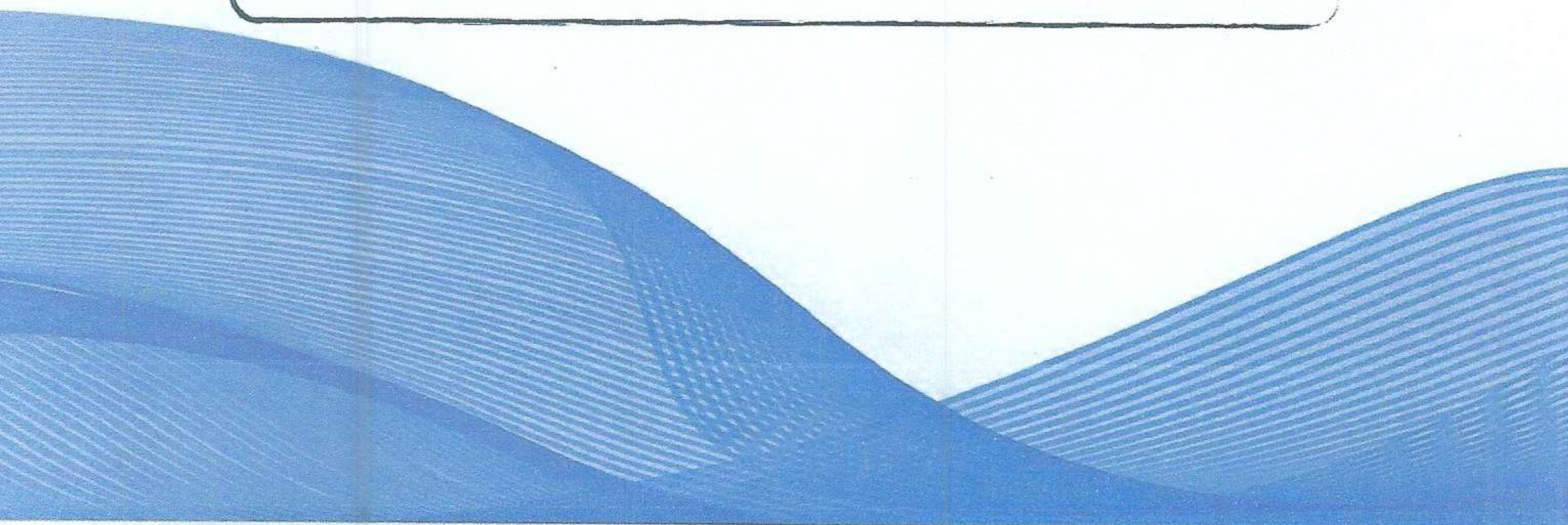
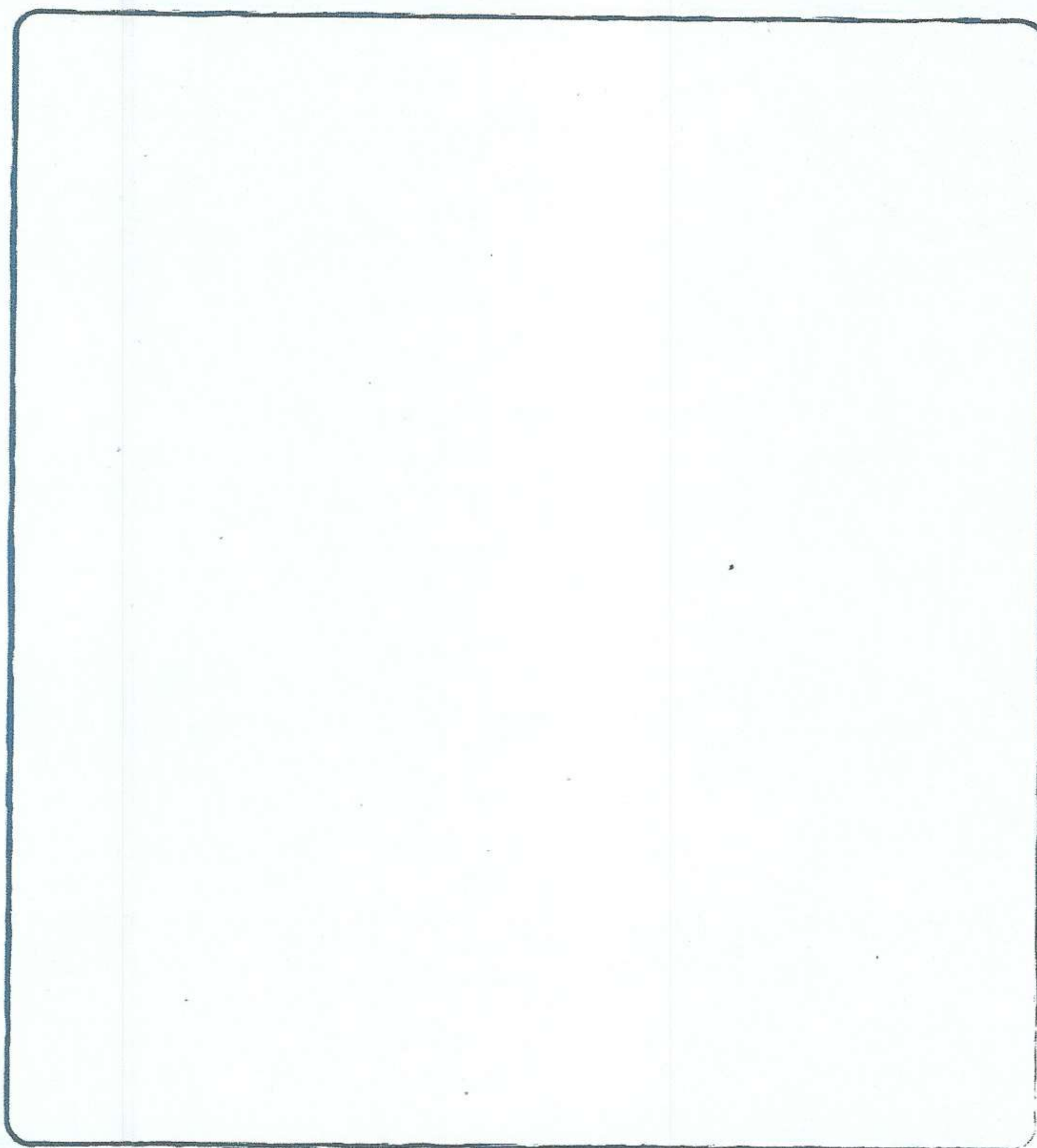
(2 boules - Parfums voir la carte des desserts)

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris

Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour

Compris dans les menus à
36,90 € & 43,00 €



Menu Copains

36,90 €

ENTRÉES



Entrée du jour (Voir ci-contre)

Salade de raie tiède à la Crétoise

Médailillon de foie gras de canard maison

Salade de gésiers confits

Salade de chèvre & lardons au miel

Poêlée de crevettes flambées au pastis

Moules des copains marinières

Assiette de coquillages du Bistrot

PLATS



Plat du jour (Voir ci-contre)

Entrecôte sauce foie gras, frites

Marmite du pêcheur (Spécialité)

Côtes d'agneau grillées, frites (3 pièces)

Filet de lotte rôtie aux morilles

Cassoulet Leucatois de la mer (Spécialité)

Filet de loup (Atlantique) **au beurre blanc**

DESSERTS



Dessert du jour (voir ci-contre)

Mousse au chocolat Maison

Glace (2 boules - Parfums voir carte des desserts)

Crème brûlée à la vanille

Île flottante au caramel

Tarte du jour

Profiteroles au chocolat chaud Maison

Carpaccio d'ananas frais et son sorbet

Fromage (Nous consulter)

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris

Menu Copains-Copines

43,00 €

ENTRÉES

Entrée du jour

Plateau de fruits de mer Bistrot

Salade Copains (Gésiers, foie gras, lardons, oeuf poché)

Médailillon de foie gras de canard & son verre de muscat

Cocktail de crevettes, sauce aurore

Saumon mariné à l'aneth façon Gravlax

Les 9 huîtres de Leucate

PLATS

Plat du jour

Magret de canard sauce balsamique ou Poivre vert

Pareillade de poissons façon copains

Filet de bar rôti au beurre rouge

Gambas flambées au pastis

Filet de boeuf sauce foie gras ou morilles

DESSERTS

Dessert du jour

Fromage (Nous consulter)

Gratin de fruits frais & son sabayon

Crème brûlée à la vanille

Carpaccio d'ananas & son sorbet

Profiteroles au chocolat chaud Maison

Colonel des Copains (Vodka, sorbet citron)

Moelleux au caramel coeur coulant & crème Anglaise

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris

Entrées Terre & Mer

Moules des copains Marinières, frites	17,80 €
Entrées du jour (Nous consulter)	
Jambon de Pays	12,00 €
Huîtres Cap-Leucate (6 pièces)	14,00 €
Huîtres Cap-Leucate (12 pièces)	21,00 €
Soupe de poissons maison & sa garniture	14,00 €
Bulots cuits, aïoli maison	16,00 €
Bouquet de crevettes, aïoli	17,00 €
Salade de raie tiède aux câpres	18,00 €
Cocktail de crevettes, sauce Aurore	17,00 €
Salade chèvre & lardons au miel, jambon de Pays	18,00 €
Salade de gésiers confits, oeuf poché	17,00 €
Poêlée de crevettes flambée au pastis	18,00 €
Saumon mariné à l'aneth façon Gravlax	18,00 €
Salade « Bistrot des Copains » (Gésiers, foie gras, lardons, oeuf poché)	19,00 €
Médailillon de foie gras de canard & son verre de muscat	22,00 €
Tourteau mayonnaise ou aïoli	22,00 €
Langoustines mayonnaise ou aïoli (9 pièces)	23,00 €
½ langouste mayonnaise ou aïoli	28,00 €

Toutes taxes & service compris

Plateaux de la Mer

POUR UNE PERSONNE

« Assiette de coquillages des copains »	22,00 €
(3 huîtres, 8 moules, 8 bulots, 2 crevettes)	
« Le Célibataire »	28,50 €
(8 huîtres, 8 moules cuites, 8 bulots, 2 crevettes, 2 langoustines)	
« Le Coup de Cœur »	35,00 €
(9 huîtres, 10 moules cuites, 10 bulots, 2 crevettes, 2 langoustines)	
« La Première Rencontre »	46,00 €
(9 huîtres, 10 moules cuites, 10 bulots, 2 crevettes, 2 langoustines, 2 gambas)	
« Le Premier Rendez-vous »	75,00 €
(9 huîtres, 10 moules cuites, 10 bulots, 2 crevettes, 2 langoustines, ½ langouste)	

POUR DEUX PERSONNES

« Le Coup de Foudre »	78,00 €
(18 huîtres, 20 moules cuites, 20 bulots, 4 crevettes, 4 langoustines, 1 tourteau)	
« Le Tête à Tête »	98,00 €
(18 huîtres, 20 moules cuites, 20 bulots, 4 crevettes, 4 langoustines, 1 langouste)	
« Le Joue contre Joue »	122,00 €
(18 huîtres, 20 moules cuites, 20 bulots, 4 crevettes, 4 langoustines, 1 langouste, 1 tourteau)	

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris

Poissons à la Carte

Plat du jour	23,00 €
Calamars à la romaine frits, aïoli	18,00 €
Aile de raie à la Crétoise.	22,00 €
Cassoulet Leucatois de la Mer (Spécialité * prévoir 15 mn d'attente)	22,00 €
Filet de Loup (Atlantique) au beurre blanc	23,00 €
Filet de Bar Rôti au Beurre Rouge	24,00 €
Gambas flambées au pastis	24,00 €
Bouillabaisse classique (Spécialité)	29,00 €
Filets de Lotte Rôtie à la Crème de Morilles	31,00 €
Pareillade de poissons & gambas	32,80 €
Bouillabaisse Copains avec langoustines (Spécialité)	32,00 €
Bouillabaisse Royale avec ½ langouste (Spécialité)	42,00 €

Toutes nos sauces sont faites maison

Toutes taxes & service compris

Viandes à la Carte

Assiette de frites	4,50 €
Tagliatelles bolognaise	15,00 €
Tagliatelles à la Carbonara	17,00 €
Tagliatelles au Saumon Fumé	19,00 €
Tagliatelles au foie gras	19,00 €
Bavette à l'échalote	18,00 €
Côtes d'agneau (3pièces)	19,00 €
Entrecôte poêlée	20,00 €
Entrecôte (sauce poivre, morilles, foie gras)	22,00 €
Magret de canard poêlé	25,00 €
Magret de canard sauce balsamique	26,00 €
Magret de Canard sauce au foie gras (250g)	28,00 €
Filet de bœuf sauce foie gras (250 g)	29,00 €
Filet de bœuf sauce aux morilles (250 g)	29,50 €
Magret de canard sauce aux morilles	29,50 €

Toutes taxes & service compris

Desserts à la Carte

Tarte du jour	6,50 €
Ile flottante au caramel	7,00 €
Fromage du jour (Nous consulter)	7,00 €
Mousse au chocolat maison	8,00 €
Crème brûlée vanille	7,00 €
Dessert du jour	8,00 €
Gratin de fruits Frais & son Sabayon à la Mandarine Impériale	9,00 €
Moelleux au caramel cœur coulant, crème anglaise	8,00 €
Carpaccio d'ananas frais & son sorbet	9,50 €
Café gourmand	9,90 €
Profiteroles au chocolat chaud Maison, crème sucrée	10,00 €
Dame blanche (Chocolat chaud Maison, glace vanille, crème sucrée)	10,00 €
Chocolat Liégeois	10,00 €
Café Liégeois	10,00 €
Colonel Royal (Vodka, sorbet citron)	12,00 €
Irish Coffee Royal	16,00 €
Glace ou sorbet	(2 boules) 6.50 € (3 boules) 8.50 €
Supplément Crème Sucrée	2.00 €

GLACES

Vanille, Café, Chocolat, Menthe-chocolat, Rhum-raisin, Pistache, Fraise, Caramel.

SORBETS

Citron vert, Cassis, Framboise, Abricot du Roussillon, Pêche de vigne, Passion.

Carte des Vins

ROUGES

La sélection des Copains (Nous consulter).		75 cl	23,00 €
Château Etang des Colombes AOP corbières	50 cl	21,00 €	75 cl 26,00 €
Laure de Nyls AOP Côtes du Roussillon		75 cl	26,00 €
Pique Perlou AOP minervois		75 cl	27,00 €
Fitou AOP fitou		75 cl	29,00 €
Collioure AOP collioure		75 cl	34,00 €
Caramany Kar Magna AOP Côtes du Roussillon Villages		75 cl	33,00 €
Cuvée Pompadour AOP corbières		75 cl	35,00 €

ROSÉS

La sélection des Copains (Nous consulter)		75 cl	23,00 €
Listel Gris de Gris		75 cl	24,00 €
Haute Coutume IGP Côtes Catalane		75 cl	25,00 €
Château Etang des Colombes AOP corbières	50 cl	21,00 €	75 cl 26,00 €
Laure de Nyls AOP Côtes du Roussillon		75 cl	26,00 €
Pique Perlou AOP minervois		75 cl	27,00 €
Collioure AOP collioure		75 cl	34,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Sac de courtoisie fourni pour emporter votre bouteille non terminée

Carte des Vins

BLANCS

La sélection des Copains (Nous consulter)	75 cl	23,00 €
Château Etang des Colombes AOP corbières.	50 cl 21,00 € 75 cl	26,00 €
Laure de Nyls AOP Côtes du Roussillon	75 cl	26,00 €
Pique Perlou AOP minervois	75 cl	27,00 €
Domaine de Joy IGP Côte de Gascogne (Moelleux)	75 cl	29,00 €
Picpoul de Pinet carte noire AOP Picpoul	75 cl	29,00 €
Collioure AOP collioure	75 cl	36,00 €

VINS DE PAYS D'OC

		ROUGE	ROSÉ	BLANC
Pichet	100 cl	14,00 €	14,00 €	15,00 €
Pichet	50 cl	9,00 €	9,00 €	10,00 €
Pichet	25 cl	7,00 €	7,00 €	8,00 €
Verre	16 cl	4,00 €	4,00 €	5,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Sac de courtoisie fourni pour emporter votre bouteille non terminée

Café et Infusion

Café	2,30 €	Thé	5,00 €	Cappuccino	6,50 €
Grand crème	6,00 €	Grand café	5,00 €	Infusion	5,00 €
Noisette	3,50 €	Décaféiné	2,60 €		

Digestifs

Grand-Marnier	8 cl	9,00 €	Autres digestifs	8 cl	9,50 €
Fraise des bois	8 cl	9,50 €	Eau de vie Mirabelle	8 cl	10,00 €
Cognac	8 cl	9,50 €	Eau de vie Poire Williams	8 cl	10,00 €
Armagnac	8 cl	9,50 €	Eau de vie Framboise	8 cl	10,00 €
Calvados	8 cl	9,50 €	Irish Coffee R��yal	10 cl	16,00 €
Get 27	8 cl	9,50 €			

Champagnes

Champagne classique	37.5 cl	32,00 €
Champagne classique	75 cl	58,00 €
Café de Paris	75 cl	26,00 €
Coupe de Champagne	17 cl	9,00 €
Coupe de Café de Paris	13 cl	6,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Sac de courtoisie fourni pour emporter votre bouteille non terminée