



LE BISTROT DES COPAINS

A notre aimable clientèle,
Très Chères Clientes,
Très chers Clients,



CERTAINS SERVICES PEUVENT ENTRAINER UNE ATTENTE.
SI VOUS ÊTES PRESSES, MERCI DE NOUS LE SIGNALER DES VOTRE INSTALLATION A TABLE,
NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SATISFAIRE

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVANCE POUR VOTRE COMPREHENSION ET NOUS VOUS
SOUHAITONS DE TOUT COEUR DE PASSER UN AGREABLE SEJOUR A PORT LEUCATE

AMICALEMENT, JÉRÔME ET SYLVAIN

UN SAC DE COURTOISIE VOUS EST OFFERT POUR EMPORTER
VOTRE BOUTEILLE DE VIN NON TERMINEE

RETROUVEZ NOS ACTUALITÉS SUR NOTRE SITE

WWW.BISTROT-DES-COPAINS.FR

OU SUR NOTRE SITE FACEBOOK "**LE BISTROT DES COPAINS**"

VOUS POUVEZ COMMUNIQUER VOTRE ADRESSE EMAIL POUR RECEVOIR LES
INFORMATIONS ET/OU ANIMATIONS CONCERNANT NOTRE RESTAURANT

LE BISTROT DES COPAINS - RUE DU DOUR- QUAI PAUREL - 11370 PORT LEUCATE

+33(0)4 68 40 20 96

SARL.LESCOPAINS@GMAIL.COM



MENU BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS - 12.90€

PLAT

NUGGETS DE POULET (5 PIÈCES) FRITES -
SAUCE MAYO KETCHUP

MOULES DES COPAINS - FRITES

TAGLIATELLES BOLOGNAISES

FILET DE POISSON PANE - FRITES



DESSERT

YAOURT AUX FRUITS

(SANS MORCEAU)

OU

PETIT POT GLACE

(VANILLE FRAISES OU VANILLE CHOCOLAT)

OU

DONUT AU CHOCOLAT

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE DANS CE MENU

Boissons

Eaux & Divers

LE BISTROT DES COPAINS
PORT LEUCATE



APÉRITIFS

Apéritif du jour	7 cl	7,50 €
Ambassadeur	7 cl	7,00 €
Americano	22 cl	9,00 €
Banyuls	7 cl	7,50 €
Panaché	25 cl	4,80 €
Bière pression	25 cl	5,00 €
Bière Bouteille	33 cl	7,00 €
Bière de pays	33 cl	8,00 €
Byrrh	7 cl	7,50 €
Campari	7 cl	7,50 €
Gin	8 cl	8,00 €
Kir	17 cl	7,00 €
Kir pétillant	17 cl	7,50 €
Kir Royal	17 cl	9,50 €



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 €

Martini	7 cl	8,00 €
Martini Gin	9 cl	9,00 €
Muscat	7 cl	8,00 €
Pastis	4 cl	6,50 €
Porto	7 cl	6,50 €
Sangria Maison	22 cl	6,00 €
Suze	7 cl	6,50 €
Vodka	8 cl	7,50 €
Whisky baby	4 cl	5,00 €
Whisky	8 cl	8,00 €
Jack Daniel's	8 cl	10,50 €



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 €

Merci & à bientôt



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





Café et Infusion



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

Digestifs



Grand-Marnier	8 cl	9,00 €	Get 27	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 €	Irish Coffee Royal	10 cl	17,00 €
Calvados	8 cl	9,50 €			

Champagnes



Champagne classique	37,5 cl	33,00 €
Champagne classique	75 cl	59,00 €
Café de Paris	75 cl	28,00 €
Coupe de Champagne	17 cl	10,00 €
Coupe de Café de Paris	13 cl	7,00 €

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



Sac de courtoisie fourni pour emporter
votre bouteille non terminée





DESSERTS À LA CARTE



Fromage du jour (Nous consulter)	7,00 €
Mousse au chocolat maison	8,00 €
Crème brûlée vanille	7,00 €
Dessert du jour	8,00 €
Moelleux au caramel cœur coulant, crème anglaise	8,00 €
Pavlova aux fruits d'été et son coulis	9,00 €
Café gourmand	9,90 €
Profiteroles au chocolat chaud Maison, crème sucrée	11,00 €
Dame blanche (Chocolat chaud Maison, glace vanille, crème sucrée)	11,00 €
Chocolat Liégeois	11,00 €
Café Liégeois	11,00 €
Colonel Royal (Vodka, sorbet citron)	14,00 €
Irish Coffee Royal	17,00 €

<i>Glace ou sorbet</i>	(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.



ENTRÉES TERRE & MER



Entrée du jour	14,90 €
Huîtres Cap-Leucate	
• par 6	14,00 €
• par 12	19,00 €
Soupe de poissons maison et sa garniture	14,00 €
Bouquet de crevettes, aioli maison	17,00 €
Salade de raie tiède, beurre aux câpres	18,00 €
Salade de chèvre chaud et lardons au miel, jambon de pays	18,00 €
Salade « Bistrot des Copains » (gésiers, foie gras, lardons, œuf poché)	19,00 €
Médailon de foie gras de canard et son verre de muscat	22,00 €
Assiette végétarienne	16,00 €





Menu *Bistrot*



ENTRÉE & PLAT : 22,20 €
PLAT & DESSERT : 25,00 €
ENTRÉE & PLAT & DESSERT : 31,90 €



ENTRÉES

Tomate à l'italienne, burrata crémeuse

Émulsion, pesto et basilic

ou

Moules marinières du Bistrot

ou

Terrine de chèvre frais maison au saumon fumé

ou

Panier du pêcheur et son aioli maison

(Bulots, crevettes, moules cuites)

PLATS

Tagliatelles au Saumon Fumé

Crème de ciboulette

ou

Bavette poêlée

sauce poivre vert

ou

Poisson du Jour, Pommes Grenailles

sauce Homardine

ou

Pareillade des trois viandes «Bistrot», sauce tartare

(Saucisses du pays, pièce de bœuf, magret de canard)

Toutes nos viandes sont servies avec frites, salade et sauce faite maison

DESSERTS

Chunky brownie chocolat

ou

Mystère glacé, coeur meringué

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Glace deux boules *(consulter la carte des desserts)*

Supplément crème sucrée : 2€



Menu Copains



—  —

ENTRÉE & PLAT : 28,00 €
PLAT & DESSERT : 33,00 €
ENTRÉE & PLAT & DESSERT : 38,90 €

ENTRÉES

Soupe de Poissons et sa Garniture

ou

Médailon de foie gras mi-cuit (maison)

ou

Moules marinières du chef

ou

Salade de raie tiède, beurre aux câpres

ou

Salade de chèvre chaud & lardons au miel

ou

Assiette de coquillages des copains

PLATS

Marmite du pêcheur (Spécialité)

ou

Tronçon de lotte rôtie à la crème de morilles, duo de légumes d'été

ou

Entrecôte sauce foie gras

ou

Cassoulet leucatois de la mer (Spécialité)

Toutes nos viandes sont servies avec frites, salade et sauce faite maison

DESSERTS

Pavlova aux fruits d'été et son coulis

ou

Fromage et sa petite salade

ou

Brioche Façon Pain Perdu et sa Boule Vanille, Caramel Beurre Salé

ou

Mousse au chocolat noir (maison)

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Glace deux boules (consulter la carte des desserts)

ou

Profiteroles au chocolat chaud maison



Merci

pour votre visite



Toute notre équipe vous remercie
pour votre confiance et votre fidélité.



Nous mettons tout notre cœur
à vous offrir une cuisine généreuse
et des produits de qualité.



Au plaisir de vous retrouver
très bientôt.

À votre santé !



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



Sac de courtoisie fourni pour emporter
votre bouteille non terminée



PLATEAUX DE LA MER

POUR 1 PERSONNE

Assiette de coquillages maison 22,00 €

avec 3 huîtres, 8 moules, 8 bulots et 2 crevettes

Le désiré de Port Leucate 39,00 €

avec 8 huîtres, 10 moules, 10 bulots et 6 crevettes

POUR 2 PERSONNES

Le coup de foudre 78,00 €

avec 18 huîtres, 20 moules, 20 bulots,
6 crevettes et 1 tourteau

Plateau des Copains 120,00 €

avec 18 huîtres, 20 moules, 20 bulots,
6 crevettes, 1 tourteau et 1 langouste



TTC



POISSONS A LA CARTE

Moules marinières frites	18,90 €
Moules à la crème ou au roquefort frites	21,00 €
Plat du jour	24,00 €
Calamars à la romaine frits, aioli maison	18,00 €
Aile de raie, beurre aux câpres	22,00 €
Cassoulet leucatois de la mer, spécialité <i>15 min d'attente</i>	23,00 €
Gambas flambées au pastis	24,00 €
Bouillabaisse classique, spécialité	29,00 €
Tronçon de lotte rôti à la crème de morilles	31,00 €
Pareillade de poissons et gambas	32,80 €
Bouillabaisse royale avec demi-langouste	42,00 €



*Toutes nos sauces sont faites Maison
Les garnitures changent en fonction du marché*

TTC



LES SUGGESTIONS DU WEEK-END



Du vendredi au dimanche

ENTRÉE DU JOUR & PLAT DU JOUR	28,00 €
PLAT DU JOUR & DESSERT DU JOUR	33,00 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR	38,90 €



SUGGESTION DU WEEK-END



MERCI ET BON APPÉTIT



VIANDES À LA CARTE

Hamburger des Copains	
sauce maison	17,80 €
Bavette à l'échalotte	19,00 €
180 g environ	
Entrecote (sauce poivre, morilles, foie gras)	24,00 €
200 g environ	
Magret de canard (sauce fois gras ou morilles)	28,80 €
250 g environ	
Filet de bœuf (sauce fois gras ou aux morilles)	29,80 €
250 g environ	
Tagliatelles bolognaises ou carbonara	16,00 €
Tagliatelles saumon fumé ou foie gras	19,00 €
Cornet de frites	4,50 €



*Toutes nos sauces sont faites maison
Toutes nos viandes sont servies avec frites et salades.*

TTC

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 Couture 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 €
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

