Bistrot des copains

RESTAURANT



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

	-			
AP	E	R	ΙT	IFS

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			DIVERS	
Evian	100 cl	6,50€	Coca cola	Verre 33 cl	3,90 €
Evian	50 cl	4,50€	Ice tea	Verre 33 cl	3,90 €
Perrier	33 cl	4,50 €	Jus de fruits	Verre 33 cl	4,80 €
San Pellegrino	100 cl	6,50€	Orangina	Verre 33 cl	3,90 €
San Pellegrino	50 cl	4,50 €	Schweppes	Bouteille 25 d	4,00€
			Sirop	2 cl	2,00€
			Limonade	Bouteille 25 d	4,00€

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

Steak haché, 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

31,90 €

ENTRÉES

Cassolette d'œufs pochés au foie gras

OU

Soupe de poissons & sa garniture

 \bigcirc l

Panier du pêcheur & son aïoli

(Moules cuites, bulots maison, crevettes)

Οl

Feuilleté de volaille tiède, sauce bressane

PLATS

Gratinée de la mer & sa fondue de poireaux

OU

Bavette sauce au poivre, frites

 \bigcirc I

Pareillade des trois viandes «Bistrot», frites

(Agneau, boeuf, magret de canard)

OU

Filet de dorade, beurre safrané

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

OU

Tarte normande tiède aux pommes

OL

Douceur chocolat-banane & son coulis

OU

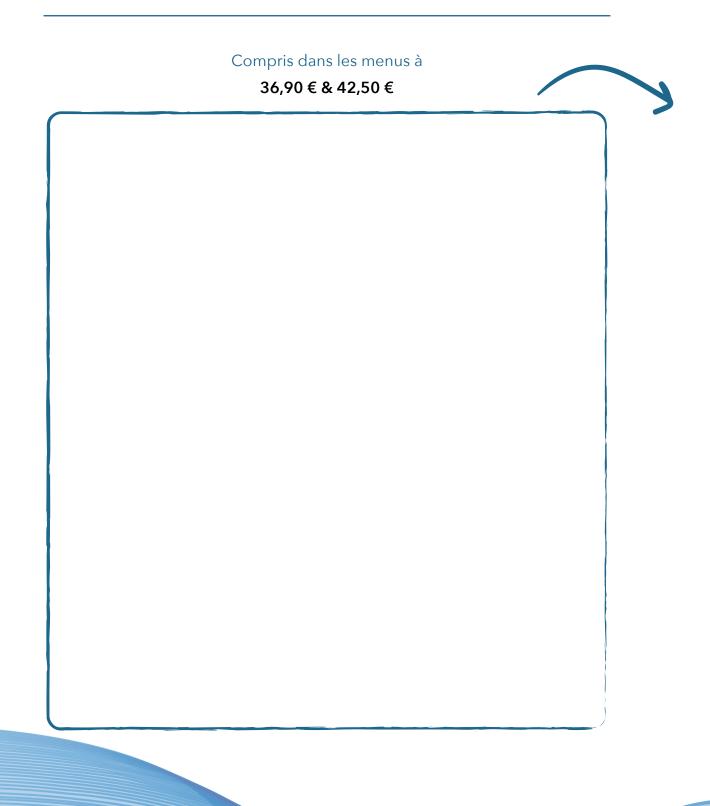
Colonel

Aucun changement possible dans les menus

Toutes taxes & service compris



Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour



Menu Copains

36,90 €

ENTRÉES

Entrée du jour (Voir ci-contre)
Salade de raie tiède à la Crétoise
Médaillon de foie gras de canard maison
Salade de gésiers confits
Salade de chèvre & lardons au miel
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 rôti aux morilles
Cassoulet Leucatois de la mer (Spécialité)
Filet de loup (Atlantique) au beurre blanc

DESSERTS

Dessert du jour (voir ci-contre)
Glace 2 boules (Parfums voir carte des desserts)

Crème brûlée à la vanille Île flottante au caramel Profiteroles au chocolat chaud maison Fromage (Nous consulter)

Aucun changement possible dans les menus

Menu Copains-Copines

42,50€

ENTRÉES

Entrée du jour Plateau de fruits de mer Bistrot

Salade Copains (Gésiers, Foie Gras, Lardons, Oeufs pochés)
Médaillon de foie gras de canard & son verre de muscat
Saumon fumé d'Ecosse label rouge
Les 9 huîtres de Cap-Leucate

PLATS

Plat du jour

Magret de canard sauce morilles 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)

Crème brûlée à la vanille

Profiteroles au chocolat chaud Maison

Pavlova Vanille aux fruits du moment

Moelleux au caramel coeur coulant & crème anglaise

Café Gourmand

Aucun changement possible dans les menus

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 Coeur »	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)	

POSSIBILITÉ DE PLATEAUX POUR DEUX PERSONNES (NOUS CONSULTER)

Aucun changement possible dans les menus

Entrées Terre & Mer

Moules des copains Marinières, frites	17,80 €
Entrée du jour	(Nous consulter)
Huîtres Cap-Leucate (6 pièces)	11,00€
Huîtres Cap-Leucate (12 pièces)	19,00€
Soupe de poissons maison & sa garniture	14,00€
Bouquet de crevettes, aïoli	17,00€
Salade de gésiers confits, oeuf poché	17,00€
Salade de raie tiède aux câpres	18,00€
Salade chèvre & lardons au miel, jambon de Pays	18,00€
Salade «Bistrot des Copains » (Gésiers, foie gras, lardons, oeuf poche	(4) 19,00€
Saumon Fumé d'Ecosse, Label Rouge	22,00€
Médaillon de foie gras de canard & son verre de muscat	22,00€

Poissons à la Carte

Moules des copains Marinières, frites	17,80€
Plat du jour	23,00€
Cassoulet Leucatois de la Mer (Spécialité * prévoir 15 mn d'attente)	22,00€
Aile de raie à la Crétoise.	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€
Tronçon de Lotte Rôti à la Crème de Morilles	31,00€
Pareillade de poissons & gambas	32,80 €
Bouillabaisse Royale avec ½ langouste (Spécialité)	42,00€

Toutes nos sauces sont faites maison

Viandes à la Carte

Assiette de frites	4,50 €
Tagliatelles bolognaise	16,00€
Tagliatelles au Saumon Fumé	19,00€
Bavette à l'échalote (± 180 g)	18,00€
Côtes d'agneau (3pièces)	19,00€
Entrecôte poêlée (± 200 g)	20,00€
Entrecôte (sauce poivre, morilles, foie gras, ± 200 g)	22,00€
Magret de canard poêlé	25,00€
Filet de bœuf sauce foie gras (± 250 g)	29,00€
Filet de bœuf sauce aux morilles ou poivre $(\pm 250 \text{ g})$	29,50 €
Magret de canard sauce aux morilles ou poivre	29,50€

Desserts à la Carte

lle flottante au caramel	7,00€
Fromage du jour (Nous consulter)	7,00€
Crème brûlée vanille	7,00€
Dessert du jour	8,00€
Moelleux au caramel cœur coulant, crème anglaise	8,00€
Pavlova à la Vanille & Ses Fruits de Saison	8,50€
Café gourmand	9,90 €
Profiteroles au chocolat chaud Maison, crème sucrée	10,00€
Dame blanche (Chocolat chaud Maison, glace vanille, crème sucrée)	10,00€
Café Liégeois	10,00€
Chocolat Liégeois	10,00€
Colonel Royal (Vodka, sorbet citron)	12,00€
Irish Coffee Royal	16,00€
Glace ou sorbet (2 boules) 6,50 € (3 kg	ooules) 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.