

LE COPERNIC

BRASSERIE



APÉRITIFS

Coupe de Champagne Brimoncourt AOC (Rothschild) / 12 CL	12.00
Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) / 12 CL	12.50
Kir Sauvignon / 15 CL	5.00
Kir au Chardonnay / 15 CL	6.00
Pastis 51, Ricard / 3 CL	5.00
Porto Rouge, Porto Blanc / 5 CL	6.00
Campari, Aperol / 5 CL	6.00
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry / 5 CL	5.00
Américano maison / 8 CL	10.00
Suze, Salers / 5 CL	5.00
Piscine de Minuty / 20 CL	12.00
Piscine de Champagne Brimoncourt / 20 CL	18.00
Muscat de Rivesaltes AOP / 5 CL	6.00
Coupe de Deutz / 12 CL	14.00

SPRITZ

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Agrumes / 30 CL	14.00
Spritz Parisien - Saint Germain, Prosecco, Eau Gazeuse, Agrumes / 30 CL	15.00
Moscow Spritz - Vodka, Aperol, Jus de Pamplemousse, Agrumes / 30 CL	15.00
London Spritz - Gin, Campari, Tonic Water, Basilic, Agrumes / 30 CL	14.00

BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
1664	5.00	8.00	Kriek Cerise / 37.5 CL 9.00
Grimbergen	5.50	9.00	Heineken / 33 CL 7.50
Grimbergen Blanche	5.50	9.00	Desperados / 33 CL 7.50
La Chouffe	5.50	9.00	Corona / 33 CL 7.50
Brooklyn IPA	5.50	9.00	Pelforth Brune / 33 CL 7.50
Picon Bière	7.00	10.00	Heineken 00 (sans alcool) / 33 CL 7.50
Monaco	5.00	8.00	La Parisienne Blonde / 33 CL 7.50
Panaché	5.00	8.00	Gallia / 33 CL 7.50

SEUL OU À PARTAGER

Planche De Charcuterie Delicatessen Board	16.00
Saucisson, Chorizo, Pâté Basque, Jambon De Pays, Rillettes Sausage, Chorizo, Basque Pâté, Country Ham, Rillettes	
Planche De Fromages Cheese Board	17.00
Camembert Fermier, Rocamadour, Cantal, Chèvre Frais Mariné À L'huile D'olive Camembert, Rocamadour, Cantal, Fresh Goat Cheese Marinated In Olive Oil	
Planche Mixte Mixed Board	18.00
Bruschetta Bruschetta	13.00
Tapenade, Mozzarella, Tomate, Jambon De Pays, Roquette Tapenade, Mozzarella, Tomato, Country Ham, Arugula	

COCKTAILS

CAÏPİRINHA

Cachaça, Citron Vert, Sucre de Canne Cachaça, Lime, Cane Sugar

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry, Jus de Citron, Sucre de Canne
Vodka, Cointreau, Cranberry, Lemon Juice, Cane Sugar

WHITE RUSSIAN

Vodka, Liqueur de Café, Mousse de Lait Vodka, Coffee Liqueur, Milk Froth

OLD FASHIONED

Bourbon, Sucre de Canne, Zestes d'Orange, Angostura, Eau Gazeuse
Bourbon, Cane Sugar, Orange Zest, Angostura, Sparkling Water

AMOUR

Rhum, Citron Vert, Miel Rhum, Lime, Honey

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Jus de Citron, Sel Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Salt

MONTAGNARD

Noilly Prat, Suze, Miel, Vin Rouge, Groseilles
Noilly Prat, Suze, Honey, Red Wine, Currants

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Citron Vert Vodka, Ginger Beer, Lime

GIN BASIL SMASH

Gin, Jus de Citron, Basilic, Sucre de Canne Gin, Lemon juice, Basil, Cane sugar

WHISKY OU AMARETTO SOUR

Whisky ou Amaretto, Jus de Citron, Sucre de Canne
Whisky or Amaretto, Lemon Juice, Cane Sugar

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, Citron Vert, Angostura, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse
Rum Havana 3 Year Old, Lime, Angostura, Fresh Mint, Sparkling Water

MOJITO LOVE

Rhum Havana 3 ans, Citron Vert, Purée de Fruits Rouges, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse
Rum Havana 3 Year Old, Lime, Red Fruits Puree, Fresh Mint, Sparkling Water

ROSEMARY

Vodka, Mandarine Napoléon, Sirop de Romarin, Jus de Pamplemousse, Branche de Romarin
Vodka, Mandarin Napoleon, Rosemary Syrup, Grapefruit Juice, Rosemary Sprig

BLOODY MARY

Vodka, Jus de Tomate, Citron, Épices Vodka, Tomato Juice, Lemon, Spices

DARK & STORMY

Rhum Havana 7 ans, Gingerbeer, Citron Vert Havana Rum 7 Year Old, Gingerbeer, Lime

GIN FIZZ

Gin, Nectar de Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse
Gin, Lime Nectar, Cane Sugar, Sparkling Water

CUCUMBER COPERNIC

Gin, Basilic, Concombre, Jus de Citron Vert, Tonic
Gin, Basil, Cucumber, Lemon Juice, Tonic Water

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Menthe Fraîche, Soda, Sucre de Canne Lime, Fresh Mint, Soda, Cane Sugar

AFTERGLOW

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Grenadine
Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine Syrup

MOCKTAIL

Jus de Pomme, Citron Vert, Concombre, Menthe, Limonade
Apple juice, Lime, Cucumber, Mint, Lemonade

SHORT DRINKS / 5 CL

LONG DRINKS / 5 CL

SANS RISQUE

12€

12€

9€

ENTRÉES

Millefeuille De Légumes Grillés, Chèvre Frais, Vinaigrette Olive Et Basilic Millefeuille Of Grilled Vegetables, Fresh Goat Cheese, Olive And Basil Vinaigrette	10.50
Gaspacho De Tomate, Légumes Croquants, Tartine De Tapenade Tomato Gaspacho, Crunchy Vegetables, Tapenade Spread	9.00
Escargots De Bourgogne Burgundy Snails	x6 9.00 x12 18.00
Mozzarella Di Bufala, Tomates Cerises Grappe, Pesto Mozzarella Di Bufala, Cherry Tomatoes, Pesto	18.00
Salade De Lentilles, Œuf Mollet, Copeaux De Saumon Fumé Lentil Salad, Soft-Boiled Egg, Smoked Salmon Shavings	11.00

SALADES

César Salade Romaine, Suprême De Poulet, Croûtons, Copeaux De Parmesan, Sauce César Maison Romaine Salad, Chicken Breast, Croutons, Parmesan Shavings, Homemade Caesar Sauce	16.00
Détox Quinoa, Légumes Croquants, Grenade, Vinaigrette Aux Herbes Quinoa, Crisp Vegetables, Pomegranate, Herb Vinaigrette	16.50
Fraîcheur Mesclun, Tomates Cerises, Melon, Mozzarella, Jambon De Pays, Vinaigrette À La Framboise Mesclun, Cherry Tomatoes, Melon, Mozzarella, Country Ham, Raspberry Vinaigrette	17.00
Poke Bowl Saumon, Crevettes, Riz Sushi, Avocat, Mangue, Pousses De Soja, Concombre, Vinaigrette Thai Salmon, Shrimps, Sushi Rice, Avocado, Mango, Bean Sprouts, Cucumber, Thai Vinaigrette	18.00

BURGERS

Le Copernic Steak De Bœuf Haché Dans Nos Cuisines, Bacon, Véritable Cheddar, Sauce Maison, Tomates Confites, Oignons, Frites Beef Steak Ground In Our Kitchens, Bacon, Real Cheddar Cheese, Homemade Sauce, Candied Tomatoes, Onions, Fries	17.50
Le Végétarien Steak De Soja, Mozzarella, Légumes Grillés, Tomates Confites, Roquette, Sauce Maison, Frites Soy Steak, Mozzarella, Grilled Vegetables, Tomato Confit, Arugula, Homemade Sauce, Fries	16.50
Marin Filet De Poisson Pané, Mozzarella, Tomates Confites, Sauce Tartare, Avocat, Mesclun, Frites Breaded Fish Filet, Mozzarella, Tomato Confit, Tartar Sauce, Avocado, Mesclun, Fries	16.00

OMELETTES & CROQUES

Omelette Aux Œufs Bio Et Aux Fines Herbes, Mesclun Omelette With Organic Eggs And Herbs, Mesclun	12.50
Omelette Aux Œufs Bio Jambon Ou Fromage, Mesclun Organic Egg Omelette, Ham Or Cheese, Mesclun	13.00
Omelette Aux Œufs Bio Mixte (Jambon Et Fromage), Mesclun Mixed Organic Egg Omelette (Ham And Cheese), Mesclun	14.00
Croque Monsieur, Mesclun Toasted Ham Sandwich With Cheese, Mesclun Greens	12.50
Croque Madame, Mesclun Toasted Ham Sandwich With Cheese And Fried Egg, Mesclun Greens	13.50

PLATS

Entrecôte 300g Aux 5 Baies, Frites, Salade Entrecote 300g With 5 Berries, Fries, Salad	24.50
Tartare De Bœuf Haché Dans Nos Cuisines, Frites, Salade Ground Beef Tartare In Our Kitchens, Fries, Salad	17.50
Suprême De Poulet Fermier, Sauce Chorizo, Riz Pilaf Au Chorizo Free-Range Chicken Supreme, Chorizo Sauce, Rice Pilaf With Chorizo	17.00
Brochette D'agneau Mariné Au Thym Et Romarin, Tian De Légumes Lamb Skewer Marinated With Thyme And Rosemary, Vegetable Tian	22.00
Piccata De Veau, Sauce Tonnato, Lasagnes De Légumes Veal Piccata With Tonnato Sauce, Vegetable Lasagna	21.00
.....	
Tataki De Saumon, Quinoa, Avocat, Concombre, Menthe Salmon Tataki, Quinoa, Avocado, Cucumber, Mint	21.50
Filet De Daurade À La Plancha, Vierge De Tomate, Purée Au Basilic Fillet Of Sea Bream A La Plancha, Virgin Tomato, Basil Purée	23.00
.....	
Lasagnes Végétariennes Aux Légumes Du Soleil, Roquette Vegetarian Lasagna With Sun-Dried Vegetables, Arugula	16.00
Lasagnes À La Viande De Bœuf Hachée Dans Nos Cuisines, Ricotta, Parmesan, Mesclun Lasagna With Ground Beef In Our Kitchens, Ricotta, Parmesan, Mesclun	16.50
Penne À La Tomate, Mozzarella, Basilic Penne With Tomato, Mozzarella And Basil	16.50
Risotto À La Crème De Truffe D'été, Tuile Au Parmesan Risotto With Summer Truffle Cream, Parmesan Tuile	18.00

FROMAGES & DESSERTS

1 Fromage Au Choix : Camembert Fermier, Rocamadour, Cantal 1 Cheese Of Your Choice : Camembert Fermier, Rocamadour, Cantal	6.50
Duo De Fromages Duo Of Cheeses	10.50
Fromage De Chèvre Frais Mariné À L'huile D'olive, Thym, Ail, Piment D'espelette Fresh Goat Cheese Marinated In Olive Oil, Thyme, Garlic, Espelette Chilli Pepper	7.00
Café Gourmand Gourmet Coffee	9.50
Crème Brûlée À La Lavande Lavender Crème Brûlée	8.00
Cheesecake Au Spéculoos Et Citron Vert Speculoos And Lime Cheesecake	8.50
Croustillant Au Chocolat Et Praliné Chocolate And Praline Crunch	9.50
Fraîcheur De Fruits De Saison Seasonal Fruit Salad	9.00
Sablé Breton Aux Fruits Rouges Breton Shortbread With Red Fruits	8.50



CRÊPES

Sucre Sugar	5.00
Confiture Jam	6.50
Nutella Nutella	7.00
Flambées au Grand Marnier Flamed with Grand Marnier	8.00

GLACES ARTISANALES

DE LA MAISON RAIMO

1 Boule 1 Scoop	3.00
2 Boules 2 Scoops	6.00
Suppléments : Boule De Glace / Crème Fouettée 2.00	
Extras : Ice Cream Scoop / Whipped Cream	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro / 33 CL _____	5.20	50 CL	8.00
Orangina / 25 CL Limonade / 25 CL _____	5.20	50 CL	8.00
Schweppes / 25 CL Perrier / 33 CL _____	5.20	50 CL	8.00
Vittel / 25 CL _____			4.50
Fruits Pressés (Orange, Citron) / 25 CL _____			6.50
Fever Tree / 20 CL _____			4.90
Ginger Beer, Ginger Ale, Indian Tonic, Smoky Ginger Ale, Aromatic Tonic Water			
Jus de Fruits Caraïbos / 25 CL _____			5.20
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Fraise, Cranberry, Abricot, Pamplemousse			
Orange, Pineapple, Tomato, Apple, Strawberry, Cranberry, Apricot, Grapefruit			
Ice Tea / 25 CL _____			5.20
Red Bull / 25 CL _____			5.50
Cidre Doux / 33 CL _____			5.50

REPAS UNIQUEMENT

Vittel, San Pellegrino / 50 CL _____	5.50
Chateldon / 75 CL _____	8.00
Vittel / 1 L _____	7.00

CAFÉTERIE

Expresso 100% Arabica _____	2.60
Noisette 100% Arabica _____	2.70
Double Espresso 100% Arabica _____	5.20
Café Américain 100% Arabica _____	4.50
Café Décaféiné _____	2.60
Café Crème _____	4.80
Chocolat À l'Ancienne _____	4.80
Capuccino _____	6.00
Chocolat ou Café Viennois _____	6.80
Lait Chaud _____	4.50
Antigrippe (Grog au rhum) _____	7.50
Café Frappé _____	6.00
Vin Chaud _____	6.00
Irish / French Coffee _____	12.00
Citron Chaud _____	7.00
Thés Comptoirs Richard _____	5.20
Ceylan, Darjeeling, Vert à la Menthe (green tea with mint), Jasmin, Vanille, Fruits Rouges (red fruits)	
Infusions Comptoirs Richard _____	5.20
Verveine-Menthe (verbena-mint), Verveine (verbena), Camomille (camomile)	



• CHAMPAGNES AOC •

Coupe de Champagne Brimoncourt (Rothschild) / 12 CL _____	12.00
Coupe de Deutz Brut / 12 CL _____	14.00
Brimoncourt (Rothschild) / 75 CL _____	55.00
Deutz Brut / 75 CL _____	80.00
Deutz Rosé / 75 CL _____	90.00
Deutz Blanc de Blancs / 75 CL _____	110.00
Dom Pérignon Vintage / 75 CL _____	250.00

CARTE DES VINS

15 CL Verre 25 CL Verre 50 CL Pichet 75 CL Bouteille

ROUGES


Côtes du Rhône AOC Guigal « Réserve de Lutece »	6.00	10.00	19.00	29.00
Bordeaux Réserve AOP James Deschartons	5.50	10.00	19.00	27.00
Coteaux du Pont du Gard IGP  Little Garance BIO	5.00	9.00	18.00	25.00
Languedoc La Clape AOC Château Rouquette sur Mer	6.50	11.00	20.00	33.00
Brouilly AOC Château des Tours	7.00	12.00	23.00	34.00
Bourgogne Epineuil AOC Domaine de Marsoif	7.00	12.00	23.00	34.00
Lussac St-Emilion AOC Château La Claymore	8.00	14.00	26.00	38.00
Vacqueyras AOC  Domaine des Ondines BIO	-	-	-	40.00
Moulis AOC N°2 de Maucaillou	-	-	-	42.00
Côtes Rôtie E.Guigal AOC « Brune et Blonde »	-	-	-	79.00


BLANCS

Sauvignon AOC Touraine « Les Roches »	5.00	9.00	18.00	25.00
Côtes de Gascogne IGP Tariquet	5.00	9.00	18.00	25.00
Chardonnay Torrontés Varietal Famiglia Fantelli	6.00	11.00	20.00	28.00
Petit Chablis AOC Laroche	7.00	11.00	20.00	33.00
Sancerre AOC Les Broux	8.00	14.00	26.00	38.00
Pouilly Fumé AOC Ladoucette	-	-	-	59.00

ROSÉS

Sable de Camargue IGP  Domaine du Petit Chaumont - Gris de Gris BIO	5.50	10.00	18.00	26.00
Méditerranée IGP  La Demoiselle Sans Gène BIO	6.00	11.00	19.00	28.00
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	8.00	14.00	27.00	38.00

 Vins biologiques Organic wines

 Repas uniquement Meals only

HOUSE SPIRITS / 4 CL

BOURBONS & WHISKIES

Johnnie Walker Red Label (Scotch - Écosse)	10.00
J&B, Jameson (Irish), Four Roses (Bourbon)	10.00
Jack Daniel's (Whisky - USA)	10.00
Moon Harbour Premium (Whisky - France)	12.00
Nikka From The Barrel (Japon)	12.00
Monkey Shoulder (Écosse)	13.00
Macallan Amber (Speyside - Écosse)	16.00
Lagavullin 16 ans (Islay - Écosse)	16.00

GINS

Beefeater (Angleterre)	9.00
G'Vine Floraison (France)	10.00
Bombay Sapphire (Angleterre)	10.00
Hendrick's (Écosse)	12.00
Tanqueray (Angleterre)	12.00

TEQUILA & MEZCAL

José Cuervo Reposado (Mexique)	9.00
Tequila Patron Silver 100% Agave (Mexique)	15.00

VODKAS

Smirnoff Red (Russie)	9.00
Beluga Noble (Russie)	12.00
Stolichnaya (Russie)	10.00
Belvedere (Pologne)	12.00
Grey Goose (France)	12.00
Crystal Head (Canada)	13.00

RHUMS & CACHAÇA

Havana 3 ans (Cuba)	9.00
Havana 7 ans (Cuba)	12.00
Don Papa (Philippines)	13.00
Diplomático (Vénézuéla)	13.00
Zacapa 23 ans (Guatemala)	18.00
Cachaça Thoquino (Brésil)	8.00

ALCOOLS / LIQUEURS / 4 CL

Cognac Rémy Martin V.S.O.P. / Cognac Bourgoin Verseau	11.00
Cognac Hennessy XO	17.00
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P.	11.00
Calvados Vieux, Vieille Prune	11.00
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise)	11.00
Get 27, Get 31	8.00
Manzana Verde, Limoncello, Grand Marnier	10.00
Cointreau, Baileys	10.00
Amaretto Disaronno	10.00

LE COPERNIC

54 AVENUE KLÉBER - 75116 PARIS - 01 83 91 60 32

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX EN EUROS TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE COMPRIS. CB MINIMUM 15€. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE AU COMPTOIR, MERCI.

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME IN MODERATION
PRICES IN EUROS ALL TAXES INCLUDED, SERVICE INCLUDED. CREDIT CARD FROM 15€. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS.
THE LIST OF ALLERGENS IN OUR DISHES IS AVAILABLE AT THE BAR, THANK YOU.