

# LE COPERNIC

54 AVENUE KLEBER 75116 PARIS

OUVERT DE 7H A 1H

TEL.01 83 91 60 32

EMAIL. [lecopernic75@gmail.com](mailto:lecopernic75@gmail.com)

## ENTREES

<b>Soupe à l'oignon</b>	<b>10.00</b>
Onion Soup	
<b>Escargots de Bourgogne 6 ou 12</b>	<b>9.00 /18.00</b>
Burgundy snails 6 or 12	
<b>Burrata crémeuse gaspacho de tomate &amp; tomate confites et coriande</b>	<b>11.50</b>
Creamy burrata tomato gazpacho & candied tomato and coriander	
<b>Saumon fumé Label rouge et pain d'épices sauce aux herbes</b>	<b>15.50</b>
Red label smoked salmon and gingerbread with herb sauce	
<b>Œufs pochés crème de foie gras huile verte</b>	<b>9.90</b>
Poached eggs with foie gras cream and green oil	
<b>Foie gras Maison Chutney de figues pain d'épices</b>	<b>17.50</b>
Home made foie gras, fig chutney and gingerbread	
<b>Choux Farcis Quinoa Curry mangue paprika fumé</b>	<b>8.90</b>
Stuffed cabbage with mango curry and smoked paprika	
<b>Tartare d'avocat façon guacamole et crevettes roses</b>	<b>11.50</b>
Avocado tartar with guacamole and pink shrimps	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération. Prix en euros ttc service inclus, cb minimum 10 euros, la maison n'accepte pas les chèques, la liste des allergènes présentes dans nos plats est disponible au bar.*

## **VIANDES / MEAT**

<b>Tartare de bœuf frites &amp; salade</b>	<b>17,50</b>
Beef tartar with fries & salad	
<b>Filet de bœuf Simmenthal, sauce au foie gras, carottes multi couleurs caramélisés à l'orange et Shitaki</b>	<b>29,00</b>
Fillet of beef Simmenthal , foie gras sauce, multi-colored carrots caramelized with orange and Shitaki	
<b>Magret de canard, sauce aux framboises, ails confits et purée maison</b>	<b>20,50</b>
Duck breast, raspberry sauce, garlic confit and homemade purée	
<b>Entrecôte de Salers 300 g sauce béarnaise et frites</b>	<b>26,50</b>
Entrecote of Salers 300 g with Bearnaise sauce and french fries	
<b>Suprême de poulet fermier, riz pilaf, curry rouge et arôme Thaï</b>	<b>18,00</b>
Farm chicken supreme, rice pilaf, red curry and Thai aroma	

## **POISSONS / FISH**

<b>Tartare de saumon frites et salade vinaigre passion</b>	<b>18,50</b>
Tartar of salmon with fries and passion vinegar salad	
<b>Filet de bar sauvage, légumes du moment</b>	<b>22,00</b>
Wild sea bass fillet, vegetable of the moment	
<b>Fish &amp; chips sauce tartare, frites et salade</b>	<b>17,50</b>
Fish & chips with tartar sauce, fries and salad	

## **BURGERS**

<b>Le Copernic (pain brioiché, steak haché 180 g, oignon, crème cheddar, frites et salade)</b>	<b>18,00</b>
Le Copernic (brioche bun, 180 g ground steak, onion, cheddar cream, fries and salad)	
<b>Veggie burger (pain brioiché, galette de pois chiche, pickles aux choux rouge sauce Tzatziki)</b>	<b>16,50</b>
Veggie burger (brioche bun, chickpea patty, red cabbage pickles with Tzatziki sauce)	

## **PATES**

<b>Lasagnes de bœuf</b>	<b>17,50</b>
Beef Lasagna	
<b>Regatoni crème de parmesan truffée et champignons sautés</b>	<b>17,00</b>
Regatoni with truffled parmesan cream and sautéed mushrooms	
<b>Risotto au cumin, gambas flambées au cognac</b>	<b>21,00</b>
Risotto with cumin, gambas flambéed in cognac	

## SALADES

<b>Salade César, salade romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, œuf sauce César maison</b>	<b>16,00</b>
Romaine salad, chicken breast, croutons, parmesan shavings, homemade Caesar sauce	
<b>Poké bowl au saumon label rouge, riz, avocat, maïs, fèves, concombre, radis et mangue</b>	<b>17,50</b>
Poké bowl with red label salmon, rice, avocado, corn, beans, cucumber, radish and mango	
<b>Salade Italienne, jambon de pays, jeunes pousses, tomates confites, burrata, légumes grillés, sauce pesto</b>	<b>17,50</b>
Italian salad, country ham, baby greens, tomato confit, burrata, grilled vegetables, pesto sauce	

## MENUS ENFANTS / KIDS MENU

<b>Steak haché frites ou Nuggets de poulet frites</b>	<b>12.00</b>
Chopped steak and fries or Fried chicken nuggets	
<b>Sirop aux choix, 1 boule de glace aux choix</b>	
Choice of syrup, 1 scoop of ice cream of your choice	

## FROMAGES & DESSERTS

<b>1 Fromage au choix, Camembert ,Cantal, Brie de Meaux et bleu d'Auvergne</b>	<b>6,50</b>
Duo de fromages .	<b>10,5</b>
Planche de fromages	<b>19,00</b>
Café gourmand	<b>9,50</b>
Moelleux au chocolat glace vanille	<b>9,00</b>
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar.	<b>8,00</b>
Tiramisu au thé Macha	<b>8,00</b>
Cheesecake au coulis de fruits rouges	<b>8,50</b>
La tarte du jour	<b>8,50</b>
Salade de fruits	<b>8,00</b>

## GLACES & SORBETS

Vanille, Chocolat, Café ,Caramel ,Pistache.	
Fruits de la passion, Citron Vert, Fraise, Rhum Raisin	
<b>1 Boule</b>	<b>3,50</b>
<b>2 Boules</b>	<b>7,00</b>
<b>3 Boules</b>	<b>10,00</b>

<b>VINS BLANCS</b>		15cl	24 cl	50cl	btle
<b>Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant Vegan</b>	Souple et frais, nez d'abricot, de fleur d'oranger et de citron.	5.0	9.0	18.0	25
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc - Orchys</b>	Elégant, tendre et ciselé, aux notes de fleurs blanches.	6.0	11.0	20.0	28
<b>Anjou blanc AOC - Le P'tit Chenin Bio</b>	Un chenin vif et bien sec, croquant comme une pomme !	5.5	10.5	19.0	27
<b>Sancerre AOC - Les Broux</b>	Droit, frais et désaltérant, nez de buis et de zestes d'agrumes.	8.5	14.0	26.0	39
<b>Chablis AOC Château de Fleys</b>	Du volume, un joli gras et des notes de noisette.	10	16	31.0	45
<b>Pouilly Fuissé AOC - Vincent Girardin Vieilles Vignes</b>	Nez très fin, notes toastées, tendre et plein en bouche, finale beurrée.				54
<b>Monbazillac AOC Château Beautrand Vieilles Vignes</b>	Moelleux, onctueux et fruité, nez d'abricot sec et de fruits confits.	6.0	9.0	18.0	26
<b>VINS ROSES</b>					
<b>IGP Méditerranée - Demoiselle Sans-Gêne Bio</b>	Espiègle et gourmand, bien sec et fruité.	5.5	8.0	16	25
<b>IGP Méditerranée - Demoiselle Sans-Gêne Bio Magnum</b>					50
<b>IGP Méditerranée Studio by Miraval</b>	Souple et frais, gourmand comme un bonbon, avec une finale ciselée.	6.5	11	20	29
<b>Côtes de Provence AOC - Minuty Prestige</b>	Toujours aussi élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.	8.5	14	27	39
<b>VINS ROUGES</b>					
<b><u>Bordeaux</u></b>					
<b>Bordeaux AOC - Réserve James Deschartrons</b>	Dominante Merlot. Charnu et rond, bien enrobé et joliment fruité.	5.0	7.0	14.0	21
<b>Lussac-Saint-Emilion AOC - Château La Claymore</b>	Profond, ample et velouté, nez boisé de chêne, de brioche et d'épices douces.	8.0	14.0	26.0	39
<b>Moulis AOC - N°2 de Maucaillou</b>	Des tanins enrobés par les notes boisées de chêne, bien en chair et long en bouche.				49.5
<b><u>Bourgogne et Beaujolais</u></b>					
<b>Brouilly AOC - Château des Tours</b>	Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille.	7.0	12	23	34
<b>Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Millebuis Pinot Noir</b>	Souple et caressant, fruits mûrs et notes toastées.	8.0	12	24	34
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - Domaine Cornu</b>	Nez intense et fruité de cassis, de framboise. Bouche soyeuse, charnue et acidulée.				39
<b>Santenay rouge AOC - Vincent Girardin vieilles vignes</b>	Plein et concentré, nez de baies rouges bien mûres sur des notes boisées.				62
<b><u>Rhône et Méditerranée</u></b>					
<b>Côtes du Rhône AOC Les Grès de Gayanne Bio</b>	Du fruit bien mûr, des notes de garrigue et une bouche ronde et charnue.	5.5	9.50	18.5	24.5
<b>Italie - IGT Salento - Terrame - Primitivo</b>	Nez confituré, baies rouges, rond et plein en bouche. Région des Pouilles, cépage Primitivo.	6.5	10	20	29
<b>Pic Saint-Loup AOP Château Lancyre Clos des Combes</b>	Souple et charnu, tanins réglissés, nez de fruits rouges, framboise, cerise à l'eau de vie, romarin.	7.0	11	22	32
<b>Saint-Joseph AOC Vins de Vienne (Gaillard, Villard et Cuilleron)</b>	Soyeux et velouté, nez de fruits noirs, de poivre, note toastée.				46