

# LE COPERNIC

BRASSERIE

54, AVENUE KLÉBER - 75016 PARIS

01.83.91.60.32

OUVERT 7J/7

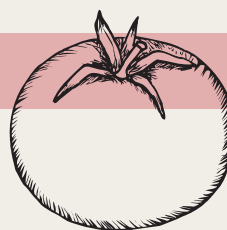
lecopernic75@gmail.com

## OMELETTES & CROQUES

<b>OMELETTE NATURE</b> <i>frites &amp; salade</i> Plain omelette, fries and salad	12,50
<b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <i>frites &amp; salade</i> Cheese omelette, fries and salad	14,50
<b>OMELETTE MIXTE</b> ( <i>jambon et fromage</i> ) <i>frites &amp; salade</i> Mixed omelette (ham and cheese), fries and salad	15,50
<b>CROQUE MONSIEUR</b> <i>frites &amp; salade</i> Toasted ham and cheese sandwich, fries and salad	14,50
<b>CROQUE MADAME</b> <i>frites &amp; salade</i> Toasted ham and cheese sandwich topped with fried egg, fries and salad	16,50
<b>CLUB SANDWICH POULET</b> <i>frites &amp; salade</i> Club sandwich with chicken and French fries and salad	17,50

## ENTRÉES / STARTERS

<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> <i>Les 6 / Les 12</i> Burgundy snails 6 or 12	10,00 / 20,00
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> Onion soup	11,00
<b>CUISSES DE GRENOUILLES</b> Frog legs	14,50
<b>SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE</b> <i>pain d'épices, sauce herbes</i> Red label smoked salmon and gingerbread with herb sauce	18,00
<b>FOIE GRAS MAISON</b> <i>100g, Chutney figues, pain d'épices</i> Home made foie gras, fig chutney and gingerbread	23,00
<b>VELOUTÉ DU MOMENT</b> Velvety soup of the moment	10,00
<b>PÂTÉ EN CROÛTE</b> Pâté in a pastry crust	12,50
<b>ŒUF MAYONNAISE BIO</b> Organic egg with mayonnaise	9,90
<b>MILLE FEUILLE DE CHAIR DE CRABE</b> Millefeuille of crabmeat	13,50



## SALADES / SALADS

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

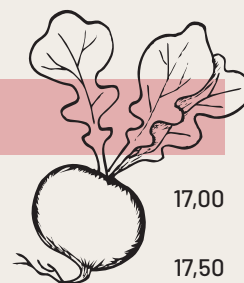
Warm goat cheese salad

### SALADE CÉSAR

*salade romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce César maison*  
Romaine salad, chicken breast, croutons, grated Parmesan cheese, homemade Caesar sauce

### SALADE ITALIENNE

*jambon de pays, jeunes pousses, tomates confites, Burrata, légumes grillés, sauce pesto*  
Italian salad, country ham, baby greens, preserved tomatoes, burrata, grilled vegetables, pesto sauce



17,00

17,50

18,50

## VIANDES / MEATS



### SUPRÊME DE POULET *riz pilaf, curry rouge et arôme Thai*

Chicken supreme, rice pilaf, red curry and Thai aroma

18,50

### TARTARE DE BŒUF *frites & salade*

Beef tartar with fries & salad

18,50

### ENTRECÔTE DE SALERS *300g sauce au poivre, frites fraîches*

Entrecote of Salers 300g with pepper sauce and fresh french fries

26,50

### ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE *7 heures, lentilles verts et carottes*

Confit lamb shoulder, 7 hours, green lentils and carrots

2400

### MAGRET DE CANARD SAUCE AUX FRAMBOISES *purée maison*

Duck breast fillet with raspberry sauce, homemade mashed potatoes

24,50

## POISSONS / FISHES



### FISH & CHIPS DE CABILLAUD *frites et salade*

Cod Fish & chips, fries and salad

17,50

### FILET DE DAURADE SAUVAGE *légumes du moment*

Filet of sea bream, seasonal vegetables

24,00

### RISOTTO DE SAINT-JACQUES

Risotto of fresh scallops

26,00

## BURGERS

### VEGGIE BURGER

*pain brioché, galette de pois chiche, pickles au chou rouge sauce Tzatziki*  
Veggie burger (brioche bun, chickpea patty, red cabbage pickles with Tzatziki sauce)

17,50

### LE COPERNIC

*pain brioché, steak haché 180g, oignons confits, cheddar tranche, frites et salade*  
Le Copernic (brioche bun, 180g ground steak, onion, cheddar cream, fries and salad)

18,50

*Prix nets en Euros (taxes et service compris).*

## PÂTES / PASTA



<b>PENNE SICILIANA</b> <i>Sauce tomate, mozzarella et aubergine</i> Penne pasta with tomato sauce, mozzarella and eggplant	17,50
<b>PENNE CARBONARA</b> Penne pasta with Carbonara sauce	17,00
<b>RIGATONI</b> <i>crème de Parmesan truffée et champignons sautés</i> Regatoni with truffled parmesan cream and sautéed mushrooms	18,50
<b>LASAGNES DE BŒUF</b> Beef Lasagna	18,50

## MENU ENFANTS 13€50 KIDS MENU

SAUCISSE *frites* Sausage, fries  
OU / OR

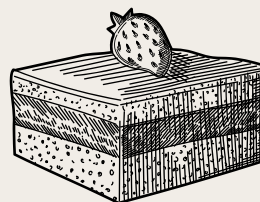
NUGGETS DE POULET *frites* Chicken nuggets, fries  
OU / OR

PENNE CARBONARA Penne pasta with carbonara sauce  
+

SIROP AU CHOIX, 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX  
Choice of syrup, 1 scoop of ice cream of your choice

## FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

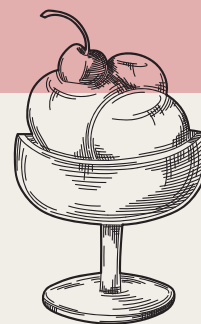
<b>1 FROMAGE AU CHOIX</b> <i>Camembert, Cantal, Brie de Meaux et Bleu d'Auvergne</i> 1 cheese of your choice Camembert, Cantal, Brie from Meaux, Blue cheese from Auvergne	6,50
<b>DUO DE FROMAGES</b> Duo of cheeses	10,50
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> Board of cheeses	19,00
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR</b> Caramelized custard cream with bourbon vanilla from Madagascar	8,50
<b>PAIN PERDU MAISON, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ</b> Homemade French toast, salted butter caramel ice cream	9,50
<b>CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES</b> Cheesecake with red fruit sauce	9,00
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> Homemade chocolate mousse	8,50
<b>TARTE TATIN MAISON, GLACE VANILLE</b> Homemade Tatin tart with vanilla ice cream	9,50
<b>TARTE TATIN MAISON FLAMBÉE AU GRAND MARNIER</b> Homemade Tatin tart flambéed with Grand Marnier	11,00
<b>CRÊPES AU SUCRE</b> <i>ou NUTELLA</i> Crêpes with sugar or Nutella	7,00 / 8,00
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Gourmet coffee	9,50



## GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL, PISTACHE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, FRAISE, RHUM RAISIN.

1 BOULE  
2 BOULES  
3 BOULES



3,50  
7,00  
10,00

## VINS BLANCS

	15cl	24 cl	50cl	Btle
IGP PAYS D'OC <i>Viognier - Le Versant</i> VEGAN	6,00	11,00	19,00	27,00
IGP PAYS D'OC <i>Chardonnay - Orchys</i>	6,80	11,80	21,80	29,00
ANJOU BLANC AOC <i>Le P'tit Chenin</i> BIO	6,50	11,00	19,80	28,00
SANCERRE AOC <i>Les Broux</i>	9,50	15,00	29,00	42,00
CHABLIS AOC <i>Château de Fleys</i>	10,00	18,00	33,00	46,00
POUILLY FUISSÉ AOC <i>Vincent Girardin, Vieilles Vignes</i>	-	-	-	54,00
MONBAZILLAC AOC <i>Château Beautrand, Vieilles Vignes</i>	6,00	11,00	21,00	29,00

## VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE <i>Demoiselle Sans-Gêne</i> BIO	6,00	9,00	18,00	27,00
IGP MÉDITERRANÉE <i>Demoiselle Sans-Gêne</i> BIO MAGNUM	-	-	-	55,00
IGP MÉDITERRANÉE <i>Studio by Miraval</i>	7,50	11,00	21,00	29,00
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Minuty Prestige</i>	9,50	15,00	29,00	42,00

## VINS ROUGES

### BORDEAUX

BORDEAUX AOC <i>Réserve James Deschartrons</i>	6,00	9,00	17,00	28,00
LUSSAC-SAINT-EMILION AOC <i>Château La Claymore</i>	9,00	15,00	28,00	41,00
MOULIS AOC <i>N°2 de Maucaillou</i>	-	-	-	52,00

### BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

BROUILLY AOC <i>Château des Tours</i>	7,80	12,80	24,00	35,00
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC <i>Pinot Noir - Millebuis</i>	8,90	13,50	26,00	36,00
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS <i>Domaine Cornu</i>	-	-	-	41,00
SANTENAY ROUGE AOC <i>Vincent Girardin vieilles vignes</i>	-	-	-	62,00

### RHÔNE ET MÉDITERRANÉE

CÔTES DU RHÔNE AOC <i>Les Grès de Gayanne</i> BIO	6,50	10,50	19,00	27,00
ITALIE - IGT SALENTO <i>Terrame - Primitivo</i>	7,00	11,00	22,00	31,00
PIC SAINT-LOUP AOP CHÂTEAU <i>Lancyre Clos des Combes</i>	9,00	12,90	24,00	35,00
SAINT-JOSEPH AOC <i>Vins de Vienne (Gaillard, Villard et Cuilleron)</i>	-	-	-	48,00



Prix nets en Euros (taxes et service compris).