

LE COPERNIC

BRASSERIE

54, AVENUE KLÉBER - 75016 PARIS

01.83.91.60.32

OUVERT 7J/7

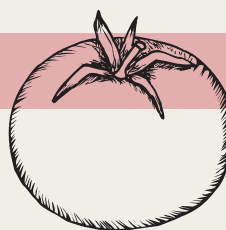
lecopernic75@gmail.com

OMELETTES & CROQUES

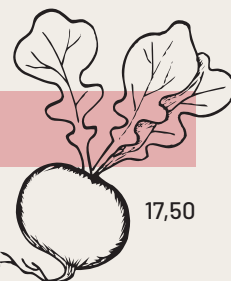
OMELETTE NATURE <i>frites & salade</i> Plain omelette, fries and salad	12,50
OMELETTE AU FROMAGE <i>frites & salade</i> Cheese omelette, fries and salad	15,50
OMELETTE MIXTE (<i>jambon et fromage</i>) <i>frites & salade</i> Mixed omelette (ham and cheese), fries and salad	16,00
CROQUE MONSIEUR <i>frites & salade</i> Toasted ham and cheese sandwich, fries and salad	14,50
CROQUE MADAME <i>frites & salade</i> Toasted ham and cheese sandwich topped with fried egg, fries and salad	16,50
CLUB SANDWICH POULET <i>frites & salade</i> Club sandwich with chicken and French fries and salad	17,50

ENTRÉES / STARTERS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>Les 6 / Les 12</i> Burgundy snails 6 or 12	10,00 / 20,00
SOUPE À L'OIGNON Onion soup	11,00
CUISSES DE GRENOUILLES Frog legs	14,50
SAUMON GRAVELAX MARINÉ <i>salade de pomme de terre</i> Marinated gravlax salmon, potato salad	18,00
FOIE GRAS MAISON <i>100g, Chutney figues, pain d'épices</i> Home made foie gras, fig chutney and gingerbread	23,00
GASPACHO DE TOMATE FAIT MAISON Homemade tomato gazpacho	10,00
CEVICHE D'AVOCAT AUX AGRUMES ET CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR Avocado ceviche with citrus fruits and pink prawns from Madagascar	18,00
ŒUF MAYONNAISE BIO Organic egg with mayonnaise	9,90
BURRATA CRÉMEUSE ET TOMATES À L'ANCIENNE Creamy burrata and old-fashioned tomatoes	18,00



SALADES / SALADS



SALADE CÉSAR <i>Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce César maison</i>	17,50
Romaine salad, chicken breast, croutons, grated Parmesan cheese, homemade Caesar sauce	
SALADE ITALIENNE <i>Jambon de pays, jeunes pousses, tomates confites, Burrata, légumes grillés, sauce pesto</i>	18,50
Italian salad, country ham, baby greens, preserved tomatoes, burrata, grilled vegetables, pesto sauce	
SALADE FRAÎCHEUR <i>Mesclun, pastèque, ananas, avocat, saumon fumé et crevettes roses</i>	21,00
Fresh salad (mesclun, watermelon, pineapple, avocado, smoked salmon and prawns)	
SALADE COOB <i>Romaine, lardons, avocat, tomate, haricots verts, choux rouge et œuf dur</i>	18,50
Romaine Cobb salad (bacon, avocado, tomato, green beans, red cabbage and hard-boiled egg)	
POKE BOWL AU SAUMON <i>Quinoa, mangue, maïs, avocat, concombre et saumon</i>	19,00
Salmon poke bowl (Quinoa, mango, corn, avocado, cucumber and salmon)	

VIANDES / MEATS



SUPRÊME DE POULET <i>riz pilaf, curry rouge et arôme Thai</i>	18,50
Chicken supreme, rice pilaf, red curry and Thai aroma	
TARTARE DE BŒUF <i>frites & salade</i>	18,50
Beef tartar with fries & salad	
ENTRECÔTE DE SALERS <i>300g sauce au poivre, frites fraîches</i>	28,00
Entrecote of Salers 300g with pepper sauce and fresh french fries	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE <i>et penne sauce tomate</i>	22,00
Milanese veal cutlet and penne tomato sauce	
MAGRET DE CANARD SAUCE AUX FRAMBOISES <i>purée maison</i>	24,50
Duck breast fillet with raspberry sauce, homemade mashed potatoes	
FILET DE BŒUF "ANGUS" <i>sauce béarnaise et frites fraîches</i>	32,00
"Angus" fillet of beef with béarnaise sauce and fresh fries	



POISSONS / FISHES

FISH & CHIPS DE CABILLAUD <i>frites et salade</i>	19,00
Cod Fish & chips, fries and salad	
FILET DE BAR SAUVAGE <i>crème de poivrons, sauce vierge et légumes de saison</i>	24,50
Fillet of wild bass, pepper cream, virgin sauce and seasonal vegetables	
RISOTTO DE GAMBAS DE MADAGASCAR	26,00
Prawn Risotto from Madagascar	
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE <i>frites fraîches et salade</i>	21,00
Label Rouge salmon tartare, fresh fries and salad	

BURGERS

VEGGIE BURGER	17,50
<i>pain brioché, galette de pois chiche, pickles au chou rouge sauce Tzatziki</i>	
Veggie burger (brioche bun, chickpea patty, red cabbage pickles with Tzatziki sauce)	
LE COPERNIC	18,50
<i>pain brioché, steak haché 180g, oignons confits, cheddar tranche, frites et salade</i>	
Le Copernic (brioche bun, 180g ground steak, onion, cheddar cream, fries and salad)	
BURGER AU POULET PANÉ <i>frites fraîches et salade</i>	18,50
Breaded chicken burger, fresh fries and salad	

Prix nets en euros (taxes et service compris).

PÂTES / PASTA



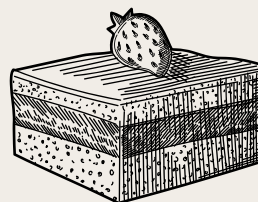
PENNE SICILIANA <i>Sauce tomate, mozzarella et aubergine</i> Penne pasta with tomato sauce, mozzarella and eggplant	17,50
PENNE CARBONARA Penne pasta with Carbonara sauce	17,00
RIGATONI <i>crème de Parmesan truffée et champignons sautés</i> Regatoni with truffled parmesan cream and sautéed mushrooms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

MENU ENFANTS 13€50 KIDS MENU

BURGER AU BŒUF <i>frites fraîches</i> Beef burger, fresh fries OU / OR
NUGGETS DE POULET <i>frites</i> 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

1 FROMAGE AU CHOIX <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
DUO DE FROMAGES Duo of cheeses	10,50
PLANCHE DE FROMAGES Board of cheeses	19,00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR Caramelized custard cream with bourbon vanilla from Madagascar	10,00
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES Cheesecake with red fruit sauce	10,00
CRÊPES AU SUCRE <i>ou</i> NUTELLA Crêpes with sugar or Nutella	7,00 / 8,00
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	10,00
BELLE PROFITEROLE MAISON Large homemade Profiterole	12,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT, <i>vanille bourbon de Madagascar</i> Soft chocolate cake, bourbon vanilla from Madagascar	10,00
TARTE FINE AUX POMMES <i>glace caramel beurre salé</i> Fine apple tart, salted butter caramel ice cream	10,00
SALADE DE FRUITS FRAIS Fresh fruit salad	10,00



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	24cl	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	11,00	18,00	27,00
IGP MÉDITERRANÉE <i>Demoiselle Sans-Gêne</i> BIO MAGNUM	-	-	-	55,00
IGP MÉDITERRANÉE <i>Studio by Miraval</i>	7,50	14,00	21,00	29,00
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Minuty Prestige</i>	9,50	17,00	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	16,50	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	16,00	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	12,00	19,00	27,00
ITALIE - IGT SALENTO <i>Terrame - Primitivo</i>	7,00	13,00	22,00	31,00
PIC SAINT-LOUP AOP CHÂTEAU <i>Lancyre Clos des Combes</i>	8,00	15,00	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).