

# Copains comme Cochons

## PLANCHES

|                                                                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>La copine</b>                                                                                                            | <b>14 €</b> |
| Saint Marcellin, Cabecou, Brie, Tomme, Cervelle de canut                                                                    |             |
| <b>La cochonne</b>                                                                                                          | <b>17 €</b> |
| Jambon Serrano, speck, jambon blanc, rosette et mortadelle                                                                  |             |
| <b>La coquine</b>                                                                                                           | <b>28 €</b> |
| Saint Marcellin, Cabecou, Brie, Tomme, Cervelle de canut, jambon Serrano, canut, speck, jambon blanc, rosette et mortadelle |             |

## ENTRÉES

|                                                                                |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Salade de pommes de terre &amp; harengs fumés</b>                           | <b>9 €</b>  |
| <b>Salade de lentilles et cervelas</b>                                         | <b>9 €</b>  |
| <b>Œuf Meurette</b>                                                            | <b>10 €</b> |
| Cassolette de sauce au vin, lardons, œuf et croûtons                           |             |
| <b>Salade Lyonnaise</b>                                                        | <b>11 €</b> |
| Salade verte de saison, croûtons, œuf poché, lard grillé                       |             |
| <b>Escargots de Bourgogne</b>                                                  | <b>15 €</b> |
| Rôtis dans un caquelon, au beurre persillé (x12)                               |             |
| <b>Foie gras maison</b>                                                        | <b>18 €</b> |
| Servi avec duo de chutney de figues et oignons confits, toast de pain d'épices |             |



# PLATS

*2 accompagnements au choix : frites fraîches, riz, salade ou légumes*

|                                                                                                                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Salade Lyonnaise</b><br>Salade verte de saison, croûtons, œuf poché, lard grillé                                                                                             | <b>16 €</b> |
| <b>Gratin de ravioles</b> <br>Ravioles du terroir, crème de parmesan et salade verte de saison | <b>17 €</b> |
| <b>Noix de joue de porc</b><br>Cuisson basse température                                                                                                                        | <b>18 €</b> |
| <b>Tablier de sapeur</b><br>Sauce gribiche                                                                                                                                      | <b>18 €</b> |
| <b>Quenelle de brochet maison</b>                                                                                                                                               | <b>19 €</b> |
| <b>Filet de daurade en croûte d'épices</b><br>Croûte de paprika, curry et cumin                                                                                                 | <b>23 €</b> |
| <b>Ris de veau forestier</b><br>Crème aux cèpes et champignons de saison                                                                                                        | <b>25 €</b> |
| <b>Onglet de Bœuf Black Angus 180g</b><br>Sauce aux 3 poivres                                                                                                                   | <b>27 €</b> |

# FROMAGES

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Fromage blanc</b><br>Coulis d'abricot, fruits rouges ou crème                    | <b>5 €</b> |
| <b>Demi Saint Marcellin</b><br>Salade, noix et confiture d'abricot                  | <b>6 €</b> |
| <b>Cervelle de Canut</b><br>Faisselle fouettée aux herbes fraîches, ail et échalote | <b>6 €</b> |



## DESSERTS

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| <b>Churros</b> nocciolata                             | 6 € |
| <b>Panna Cotta</b> coulis de fruits rouges ou abricot | 6 € |
| <b>Crème brûlée</b>                                   | 7 € |
| <b>Tarte aux pommes</b> des vergers de Chazay         | 7 € |
| <b>Moelleux chocolat</b>                              | 8 € |
| <b>Tarte praline</b>                                  | 8 € |
| <b>Brioche perdue</b>                                 | 9 € |
| Boule de glace vanille et coulis de caramel maison    |     |
| <b>Baba au rhum</b>                                   | 9 € |
| <b>Café des Gourmands</b>                             | 9 € |

**Coupe 2 ou 3 boules au choix :** 5 € / 7 €  
menthe-chocolat, vanille, café, chocolat, yaourt, pistache, coco  
abricot, poire, citron jaune, citron vert, cassis, litchi, framboise

## NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| <b>La Mints</b> 2 boules menthe chocolat et Get 27      | 10 € |
| <b>Le Colonel</b> 2 boules citron jaune et vodka        | 10 € |
| <b>La July</b> 1 boule café 1 boule vanille et Bailey's | 10 € |
| <b>L'Abricote</b> 2 boules abricot et liqueur d'abricot | 10 € |
| <b>L'Hélène</b> 2 boules poire et liqueur de poire      | 10 € |

## NOS DIGESTIFS

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| <b>Limoncello / Manzana</b>                     | 6 €  |
| <b>Get 27 / Get 31 / Baileys</b>                | 8 €  |
| <b>Genepi / Poire / Armagnac</b>                | 8 €  |
| <b>Cognac</b>                                   | 9 €  |
| <b>Rhum Secha de la Silva</b>                   | 9 €  |
| <b>Mandarine, Poire ou Coiron - Aelred</b>      | 9 €  |
| <b>Marc de Bourgogne - Jacoulot</b>             | 9 €  |
| <b>Menthe poivrée - Jacoulot</b>                | 9 €  |
| <b>Prunelle de Bourgogne / Sapin - Jacoulot</b> | 10 € |
| <b>Chartreuse verte ou jaune</b>                | 10 € |
| <b>Balvenie 12 ans</b>                          | 12 € |



# FORMULE DU JOUR

*Uniquement les midis de semaine*

**ENTRÉE + PLAT**

**ou**

**PLAT + DESSERT : 19 €**

----

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21 €**

## ENTRÉES

Salade de pommes de terre & hareng

**ou**

Salade de lentilles et cervelas

**ou**

Assiette de charcuterie

\*\*\*\*\*

## PLATS

Viande **ou** poisson du moment

Accompagnement du jour

**ou**

Tablier de sapeur sauce gribiche

(Supplément 2€)

\*\*\*\*\*

## DESSERTS

Fromage blanc ou Fromage sec

Tarte aux pommes des vergers de Chazay

Crème brûlée

Churros

## MENU DES GONES

11€

**Aiguillettes de poulet**

**ou**

**Filets de cabillaud pané**

accompagné de frites

**+**

Glace fusée

**ou**

Churros

*(Jusqu'à 13 ans)*



MENU  
**BOUCHON**  
27€

**Salade de lentilles et cervelas**

**ou**

**Œuf Meurette**

Cassolette de sauce au vin, lardons,  
œuf et croûtons

**ou**

**Salade Lyonnaise**

Salade verte de saison, croûtons,  
œuf poché, lard grillé, tomates

\*\*\*\*\*

**Quenelle de brochet maison**

**ou**

**Noix de joue de porc**

Cuisson basse température

**ou**

**Tablier de sapeur**

**ou**

**Gratin de ravioles**

Ravioles du terroir, crème de parmesan et salade verte  
de saison

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix**

**Supplément Fromage 3€**

*2 accompagnements au choix : frites fraîches, riz, salade  
ou légumes*



MENU

# DES COPAINS

39€

**Escargots de Bourgogne**

Rôtis dans un caquelon,  
au beurre persillé

**ou**

**Foie gras maison**

Servi avec duo de chutney figues  
et oignons confits,  
toast de pain d'épices

\*\*\*\*\*

**Filet de daurade en croûte d'épices**

Croûte de paprika, curry et cumin

**ou**

**Ris de veau forestier**

Crème aux cèpes et champignons de saison

**ou**

**Onglet de Bœuf Black Angus 180g**

Sauce aux 3 poivres

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix**

**Supplément Fromage 3€**

*2 accompagnements au choix : frites fraîches, riz, salade  
ou légumes*



# CARTE DES VINS

## NOS POTS LYONNAIS

|                                 | 12cl  | 46cl |
|---------------------------------|-------|------|
| <b>Blanc</b> - Beaujolais       | 4 €   | 14 € |
| <b>Blanc</b> - Mâcon            | 5 €   | 18 € |
| <b>Rouge</b> - Régnié           | 4 €   | 15 € |
| <b>Rouge</b> - Côtes du Rhône   | 4,5 € | 16 € |
| <b>Rosé</b> - Côtes de Provence | 4,5 € | 16 € |

## NOS VINS ROUGES

|                                                       | 12cl  | 75cl |
|-------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>AOP Brouilly</b> - Pisse vieille Domaine Dufour    | -     | 32 € |
| <b>AOP Pic Saint Loup</b> - Les Indomptables          | 6 €   | 34 € |
| <b>AOP Fleurie</b> - Montgenas                        | -     | 35 € |
| <b>AOP Vacqueyras</b> - Victor Berard                 | -     | 37 € |
| <b>AOP Crozes Hermitage</b> - Domaine Revol           | -     | 38 € |
| <b>Copain Comme Cochon</b> - Dom. de la Preceptorie ♡ | -     | 42 € |
| <b>AOP St Joseph</b> - Domaine Favière                | 7,5 € | 49 € |
| <b>AOP Nuits Saint Georges</b>                        | -     | 88 € |

## NOS VINS BLANCS

|                                                            | 12cl | 75cl |
|------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> – Domaine Laffitte (moelleux) | 6 €  | 29 € |
| <b>IGP Viognier</b> - Domaine de la baume                  | 6 €  | 32 € |
| <b>AOP St Véran</b> - Les 2 roches                         | -    | 39 € |
| <b>AOP Rully</b> - Millebuis                               | -    | 46 € |

## NOS VINS ROSES

|                                                                | 12cl | 75cl |
|----------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>IGP Languedoc Roussillon</b> - Puech Haut                   | 7 €  | 38 € |
| <b>AOP Côtes de Provence</b> - MIP                             | -    | 42 € |
| <b>AOP Côtes de Provence</b> - Sainte Marguerite - Fantastique | -    | 55 € |

## NOS PETILLANTS ET CHAMPAGNES

|                            |   |      |
|----------------------------|---|------|
| <b>Prosecco</b>            | - | 25 € |
| <b>Champagne</b> Gremillet | - | 70 € |
| <b>Champagne</b> Deutz     | - | 90 € |



## NOS COCKTAILS

|                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tequila sunrise</b>                                                                                  | 9 €  |
| Jus d'orange, grenadine, tequila                                                                        |      |
| <b>Le bleu Chazay</b>                                                                                   | 9 €  |
| Ananas, citron vert, curaçao, cointreau                                                                 |      |
| <b>Magarita</b>                                                                                         | 9 €  |
| Jus de citron vert, tequila, cointreau                                                                  |      |
|                        |      |
|                                                                                                         | 10 € |
| Jus de pommes de Chazay, Jager, liqueur de sureau, gin, sirop de vanille, menthe fraîche et citron vert |      |
| <b>Mojito</b>                                                                                           | 10 € |
| Rhum épicé Havana 3 ans, sucre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse                                |      |
| <b>Americano</b>                                                                                        | 10 € |
| Martini rouge, campari, eau gazeuse                                                                     |      |
| <b>Gin Tonic</b>                                                                                        | 10 € |
| Gin Hendrick's, French tonic, tranche de citron                                                         |      |
| <b>Cuba Libre</b>                                                                                       | 10 € |
| Rhum ambré Sailor Jerry, coca, citron vert pressé                                                       |      |
| <b>Mojito Fraise</b>                                                                                    | 11 € |
| Rhum épicé Havana 3 ans, sucre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, jus de fraise                 |      |
| <b>Moscow Mule</b>                                                                                      | 11 € |
| Vodka, ginger beer, jus de citron vert                                                                  |      |

---

## NOS SPRITZ

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Spritz</b>                                                                       | 9 €  |
| Apéritif Spritz, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange                            |      |
| <b>Lemon spritz</b>                                                                 | 9 €  |
| Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron                                |      |
| <b>Hugo Spritz</b>                                                                  | 11 € |
| Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron                         |      |
|  |      |
|                                                                                     | 11 € |
| Lillet rose, sirop de framboise, prosecco, eau gazeuse, citron vert et framboises   |      |

---





**BIÈRE DU MOIS**  
**BLONDE AU BANYULS**

Bouteille 25cl : 6€

---

Bouteille 75cl : 15€

A partager - Servie en seau à glace

**BRASSERIE CAP D'ONA**

Elue meilleure bière au monde



**NOS BIERES PRESSIONS**

|                    | 25cl  | 50cl  | 1L   |
|--------------------|-------|-------|------|
| JAJA blonde – 5.1% | 3,5 € | 6,5 € | 12 € |
| JAJA Ambrée – 4.5% | 4 €   | 8 €   | 15 € |
| JAJA IPA – 5.4%    | 4,5 € | 8,5 € | 16 € |

**NOS APERITIFS ET ALCOOLS**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Ricard/Pastis 2cl       | 4 €  |
| Martini Rouge/Blanc 5cl | 5 €  |
| Kir cassis 12cl         | 5 €  |
| Grant's 4cl             | 7 €  |
| Havana 3 ans 4cl        | 7 €  |
| Rhum Sailor Jerry 4cl   | 8 €  |
| Vodka Absolut 4cl       | 9 €  |
| Jack Daniel's 4cl       | 9 €  |
| Gin Hendrick's 4cl      | 10 € |

**NOS SOFTS**

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sirop à l'eau 30cl<br><i>(grenadine, fraise, framboise, cassis, citron, pêche, orgeat, menthe, cerise et violette)</i> | 2,5€  |
| Limonade, Diabolo 30cl                                                                                                 | 3,5 € |
| Fuze Tea, Fanta Orange, Sprite 25cl                                                                                    | 4 €   |
| Schweppes Tonic 25cl                                                                                                   | 4 €   |
| Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl                                                                                         | 4,5 € |
| Perrier 33cl                                                                                                           | 4,5 € |
| Jus de fruits Granini 30cl<br><i>(Fraise, Ananas, Orange, Abricot, Pomme, Tomate)</i>                                  | 4,5 € |
| Evian et Badoit 1L                                                                                                     | 5 €   |

**BOISSONS CHAUDES**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Expresso, Ristretto | 2 €   |
| Café allongé        | 2 €   |
| Double café         | 3,5 € |
| Thé vert / Infusion | 3,5 € |
| Cappuccino          | 4,5 € |

