



CARTE ENCAS

Plats préparés par notre cuisine, puis mis sous vide afin de préserver et d'optimiser la qualité, de façon à répondre à **un service 24h/24h**

Coquillettes à la truffe noire & parmesan **23€**

Sauté de volaille aux champignons du moment,
olives & pommes de terre **21€**

Mi- cuit chocolat "Maison" **7€**

LE COIN TAPAS

Tartinade 90g "Porc noir Gascon du Louron" **9€**

Terrine 90g "Porc noir Gascon du Louron et canard" **9€**

Émietté de truite des Pyrénées 90g au basilic **11€**

Demi-Saucisson 140g de "Porc noir Gascon du Louron" **15€**

Terrine de truite des Pyrénées fumée au piment d'Espelette **11€**

Caviar d'aquitaine Baeri 10g **25€**

Tartinade de carottes rôties aux épices 105g **9€**

Tartinade de butternut 105g **9g**

LE COIN DES GLACES

5.50€

Vanille
Chocolat
Caramel beurre salé
Pistache



Pot 140ml

Fraise
Mangue
Citron
Myrtille



NOS COCKTAILS CRÉATIONS

ROGER LE ROCHER (9cl)

(Complexe & Gourmand)

Rhum infusé à la noisettes et au chocolat noir,
sirop de vanille & café
(contient trace de lactose)

14€

MARTI LE CAVISTE (11cl)

(Floral & Fumé)

Armagnac VSOP, Floc de Gascogne, Pousse Rapière,
sirop d'orgeat, jus de citron, cerise Amarena
& fumé au bois de cerisier

14€

BETTY LA MAGARITA (14cl)

(Audacieux & Acidulé)

Tequila blanco, cordial betterave shoga & ananas,
jus de citron jaune & rim de sel de betterave

14€

ARNAULT L'ABRICOT (17.5cl)

(Vif & Onctueux)

Gin Lost Mountain, Pousse Rapière sureau,
schrub d'abricot, eau pétillante & mousse d'abricot

14€

SPRITZ DES COPAINS (16cl)

(Pétillant & Fruité)

Pousse Rapière, liqueur de myrtille Baronnie,
sirop de fleur de sureau, pétillant à la framboise
de Loudervielle & eau pétillante

14€



Offert dès 2 cocktails





NOS COCKTAILS CLASSIQUES

NEGRONI (9cl)

Campari, Martini rouge, gin

12€

EXPRESSO MARTINI (11cl)

Vodka, expresso, Kahlúa, sirop de sucre

12€

AKU AKU (15cl)

*Rhum Havana 3, crème de pêche, purée d'ananas Ponthier,
sirop de Menthe **bio**, feuilles de menthe, citron vert, sucre*

14€

PORNSTAR MARTINI (11cl)

*Vodka, sirop de vanille, purée de passion Ponthier,
citron, shot de Prosecco*

14€

**Tous vos cocktails préférés sont aussi
disponibles à la demande**

NOS MOCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA (15cl)

*Jus d'ananas, purée de coco Ponthier,
citron vert, sirop de sucre, ginger beer*

10€

D'JIN (24cl)

D'jin 0%, Tonic Kaskad des Pyrénées, citron

11€

VIRGIN SPRITZ (20cl)

Crodino, citron jaune, sirop de fleurs de sureau, tonic

10€

MOCKTAIL DES SPORTIFS

GREEN DETOX (15cl)

*Pousses d'épinards, pomme verte,
citron vert, concombre & collagène*

(Contient trace animale)

12€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Copains BAR

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl **5€**

Kaskad tonic bio des Pyrénées 20cl **5€**

Fuzetea pêche 25cl **5€**



Limonade nature Ogeu 33cl **5€**

Orangina 25cl **5€**

Ogeu 33cl **5€**

Sirop à l'eau **2.5€**

(Pêche, Menthe, Citron, Fraise, Grenadine, Orgeat)

Diabolo **4€**

Jus de l'atelier du fruits **7€**

*(Pomme **Bio**, tomate **Bio**, pêche **Bio**, poire **Bio**, mangue **Bio**, orange **Bio**, abricot **Bio**, ananas)*

LES BIÈRES

Pression Heineken 25cl **5€**

Pression Heineken 50cl **9€**

Pression IPA Brooklyn pulp art 25cl **5€**

Pression IPA Brooklyn pulp art 50cl **9€**

Pression du moment 25cl **5€**

Pression du moment 50cl **9€**

Chouffe (blonde, cerise) 33cl **7€**

Duvel 33cl **7€**

Panaché 25cl **5€**

Panaché 50cl **9€**

Monaco 25cl **5€**

Monaco 50cl **9€**

Picon bière 25cl **5€**

Picon bière 50cl **9€**



Bières locales **Bio** La Nestoise 33cl **7€**

(Blonde, blanche, ambrée, triple)

1664 sans alcool 33cl **5€**

LES APÉRITIFS

Ricard 4cl **5€**

Suze 4cl **5€**

Martini (rouge, blanc, dry) 6cl **5€**

Campari 4cl **5.50€**

Kir des Copains 12cl **8€**

(Cerise piment d'Espelette ou Myrtille)



Kir Royal des Copains 12cl **10€**

(à base de vin sauvage & Pousse Rapière)

LES APÉRITIFS RÉGIONAUX

Floc de Gascogne rouge 6cl **6€**

Floc de Gascogne blanc 6cl **6€**



Copains BAR

LES CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut 37.5cl **42€**

Laurent Perrier Brut 75cl **84€**

Gremillet Brut 75cl **70€**

Ruinart Brut 75cl **150€**

COUPE DE BULLES

Gremillet 12cl **15€**

Vin sauvage Monluc 12cl **7€**

♥ Fragosta (pétillant à la framboise) 12cl **8€**

DÉCOUVERTE DE CHAMPAGNE & CAVIAR — 45€
2 coupes de Champagne Gremillet accompagnées
d'une Caviar d'aquitaine (10g)

LES PORTO 6CL



Sanderman Rouge **7€**

Sanderman blanc **7€**

LES ARMAGNACS 4CL



Laubade Millésime 1978 **21€**

Dartigalongue :

VSOP **10€**

Réserve **12€**

XO **14€**

Heritage **17€**

Prestige **20€**

LES COGNACS 4CL



Hennessy VS **9€**

Courvoisier VSOP **9€**

LES WHISKIES 4CL

Chivas Regal 12 Ans **11€**

Jameson **9€**

Jack Daniels Tennessee N.7 **9€**

Aberlour 10 ans Forest Reserve **12€**

Lagavulin 16 Ans **18€**

Haig club **9€**

Four Roses **9€**



Copains BAR

TEQUILAS ET MEZCAL 4CL



JOSE CUERVO Especial Reposado **9€**

Cazadores blanco **11€**

La Madre Espadin **12€**

LES VODKAS 4CL

Grey Goose **14€**

Cultiv' **10€**



LES RHUMS 4CL

Hocbendock Rhum Occitan Spicy **8€**

Diplomatico - Reserva Exclusiva **10€**

Don Papa Baroko **14€**

Rhum Gouverneur 1648 - XO 10 years **12€**

Rhum - Zacapa - Solera Gran Reserva **17€**



LES GINS TONIC 4CL

♥ Bear Brothers Microcitrus (*Gin des Pyrénées*) Bio **15€**



Bombay Sapphire **10€**



Suntory Roku **13€**



Hendrick's **13€**



D'jin (sans alcool) **10€**



Lost Moutain (*Gin des Pyrénées*) **14€**



Atipeak (au Génépi des Pyrénées) **15€**



Generous **12€**



LES DIGESTIFS

Bailey's 6cl **8€**

Cassagnac (crème d'Armagnac) 6cl **9€**

Cointreau 4cl **8€**

Amaretto 6cl **8€**

Kahlúa 6cl **8€**

Get 27 ou Get 31 6cl **8€**

Génépi 4cl **8€**

Joseph Cartron Marc de Bourgogne 15 ans 4cl **12€**

Calvados Drouin 4cl **8€**

Eau de vie Carton 4cl **9€**

(Framboise sauvage, Poire Williams, Mirabelle)

♥ Liqueurs Monluc légères et fraîches 6cl **9€**

Le Limoncello Gascon (liqueur Armagnac & citron)

Le Stinger Gascon (liqueur Armagnac & menthe)

Quartier Latin (liqueur Armagnac & sureau)

Tous nos Gins Tonic sont accompagnés de Tonic Kaskad bio des Pyrénées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



CAFÉTERIE

Café expresso **2.50€**

Décaféiné **2.50€**

Double expresso **4€**

Noisette **3.50€**

Latte macchiato **5€**

Capuccino **5€**

Chocolat chaud **5€**



THÉ / INFUSION (VRAC) 5€ PALAIS DE THÉS

N°1: Earl Grey aux pétales de bleuets

Thé noir parfumé agrumes - bergamote

N°2: Quatre fruits rouges

Thé noir parfumé - fraise - framboise - cerise - groseille

N°3: Assam Hattiali

Thé noir d'Assam, Inde- notes fleuries et épicées

N°4: Thé vert de Chine à la menthe douce BIO

N°5: Mao Jian Impéria

Thé vert du Hubei, Chine- notes végétales et minérales

N°6: L'herboriste n°74

Infusion BIO tilleul, camomille, fleur d'oranger

N°7: Detox sud-africaine bio

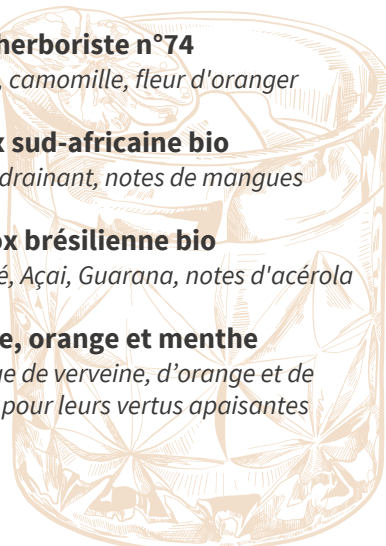
Rooibos parfumé - drainant, notes de mangues

N°8: Detox brésilienne bio

Thé vert parfumé - Maté, Açai, Guarana, notes d'acérola

N°9: Verveine, orange et menthe

Un délicieux mélange de verveine, d'orange et de menthe, reconnues pour leurs vertus apaisantes



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

AU VERRE

ROSÉS

12cl

AOP CÔTES DE PROVENCE



8€

“CHÂTEAU LA MARTINETTE” - 2025

IGP BÉARN

6€

CUVÉE DU CHEVAL D’HENRY IV

BLANCS

12cl

AOP CHABLIS - DOMAINE JEAN-MARC BROCARD

8 €

“CHABLIS” - 2024

AOC POUILLY-FUMÉ – DOMAINE JOSEPH MELLOT

9€

“LE TRONCSEC” - 2024

AOP PACHERENC DU VIC BIHL - ALAIN BRUMONT

7€

“LES JARDINS PHILOSOPHIQUES” - 2021

AOP JURANÇON DOUX - CAVE DE JURANÇON

7€

“PAVILLON ROYAL” - 2021

ROUGES

12cl

VIN DE FRANCE - CHÂTEAU BOUSCASSÉ

8€

“PINOT NOIR” - 2022

AOC MADIRAN - CHÂTEAU BOUSCASSÉ

9€

“MADIRAN” - 2020

AOP PIC SAINT-LOUP - HÉRITAGE DU PIC SAINT-LOUP

8€

“TOUR DE PIERRES” - 2024



AOP BORDEAUX - CHÂTEAU JOININ - 2023

7€