

*Maitre
Restaurateur*

le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

**LE BISTROT DES COPAINS VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE !**

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU :

**LUNDI AU VENDREDI : DE 12H00 A 14H00 ET
DE 18H30 A 22H00**

**SAMEDI ET DIMANCHE : DE 12H00 A 15H00 ET
DE 18H30 A 22H00**



*Nous sommes fiers, au Bistrot, de mettre en
avant notre collaboration avec Green
Phoenix, qui nous permet de recycler nos
déchets organiques tout en produisant de
l'énergie verte.*

Plus d'infos : www.greenphoenix.fr

Les Entrées

Velouté de céleri au café	7.50€
Tarte fine au butternut et pesto, glace aux marrons	9.00€
Os à moelle cuit au four, pleurotes et lard grillé	14.00€
Terrine de sanglier de chasse locale à la pistache, rémoulade de céleri au gingembre	9.60€

Les Salades

Salade de saumon mariné aux baies roses et bruschetta à l'avocat	14.80€
Salade de filet de sanglier chassé et fumé par nos soins, figues et noisettes	14.30€
Salade de pot-au-feu	18.90€
<i>Ou ½ portion</i>	9.50€

Le Coin des Végétariens

Risotto aux légumes, roquette et balsamique	15.50€
Le burger végétarien, frites et salade verte <i>Pain burger, Mozzarella, pesto, légumes confits, oignon rouge, salade verte</i>	16.00€

Les Poissons

Filet de sandre, courge spaghetti, réduction vin chaud et pommes de terre rattes	23.50€
Filet de bar, purée de butternut au romarin, rattes et crème citronnée	24.50€

Les Viandes

Filet de poulet jaune d'Alsace en croûte d'amandes, risotto au pesto et légumes du moment	21.60€
Bavette de bœuf d'Herford grillée à la plancha, frites et légumes*	20.50€
Le burger des copains, frites et salade verte <i>Pain burger, bœuf haché, lard, fromage, tomates, salade et cornichons</i>	18.30€
Cocotte de gibier de chasse locale (selon arrivage) confit au chorizo et polenta crémeuse	19.20€
Rognons de veau entiers, jus au raifort, purée de courges et champignons sautés	19.50€
Tripes au Riesling, pommes de terre fondantes	18.50€
Cœur de ris de veau français grillé, pommes paillason et épinards <i>Ou ½ portion</i>	29.00€ 14.50€
Choucroute garnie : Knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, quenelle	21.90€

*Sauce au choix :
béarnaise, pimientos

Supplément de garniture 2,50€ : légumes,
risotto, salade verte, frites fraîches.

Maitre
Restaurateur

le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Tartes Flambées

Tarte flambée « traditionnelle » 9.90€

Fromage blanc, oignons, lardons

Tarte flambée « gratinée » 10.50€

*Fromage blanc, oignons, lardons,
Emmental râpé*

Menu enfant 8.20 €

En-dessous de 10 ans

Mini burger OU 1/2 Tarte flambée au choix

+

2 boules de glace au choix

Le Fromage

Munster fumé par nos soins, pain de
pomme de terre 7.50€

Les Glaces

Le café ou chocolat liégeois
Glace café ou glace chocolat, café froid
ou chocolat froid et chantilly 7.20€

Sorbet ou glace*
1 boule 2.30€
2 boules 4.30€
3 boules 6.30€

Glaces : Vanille, chocolat, café / Sorbets : Fruit de la
passion, citron, cassis, framboise, fraise

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Les Desserts

Gratin de poire et grenade,
sorbet cassis 7.00€

Les profiteroles, glace vanille,
sauce chocolat nutella 8.50€

Le moelleux au chocolat sans gluten
et sa glace vanille 7.60€

Crumble déstructuré pomme et poire
à la cannelle, glace caramel 8.50€

La crème brûlée à la vanille 6.30€

Le café ou thé gourmand 6.80€

Le café ou thé TRES gourmand 12.30€
Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto,
Armagnac Samalens VSOP

Maitre
Restaurateur

le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Apéritifs

Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz	12 cl	11.20€
Muscat d'Alsace Lorentz	12 cl	6.40€
Crémant d'Alsace Grieselberger	12 cl	6.50€
Gewurztraminer Lorentz	12 cl	6.50€
Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl	4.50€
Spritz Apérol	15 cl	7.50€
Martini Blanc, Rouge ou Rosé	6 cl	4.50€
Porto Blanc ou Ruby Sanderman	6 cl	4.50€
Pastis 51	4 cl	3.90€
Whisky <i>Jack Daniel's, William Lawson's ou Paddy</i>	4 cl	6.80€
Rhum Saint James, Vodka Eristoff ou Gin Gibson's	4 cl	6.60€

Softs

Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	3.50€
Orangina	33 cl	3.70€
Schweppes Tonic ou Agrum	33 cl	3.70€
Ice Tea	25 cl	3.90€
Limonade	33 cl	3.60€
Jus	25cl	3.50€
Diabolo (Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, mûre, violette)	25 cl	3.20€
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, mûre, violette)	25 cl	2.50€

Nos Pressions

	25cl	33cl	50cl
Météor Grand malt	3.50€	4.60€	7.00€
Bière de Noël	4.70€	6.20€	9.40€
Wendelinus Rossa	4.65€	6.15€	9.30€
Météor Blanche	3.90€	5.10€	7.80€
Picon	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché	3.20€	4.30€	6.40€
Monaco	3.30€	4.40€	6.60€

Nos Bières Bouteilles 33 cl

Desperados (5.9°)	5.90€
Heineken (5°)	4.80€
Heineken Zéro (0°)	4.40€

Les Eaux

Carola Bleue, Verte ou Rouge	50cl	3.50€	1L	6.00€
Badoit Rouge	33 cl	3.50€		

Nos Vins Ephémères au Verre

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
● Côtes de Gascogne IGP, « Chambre d'Amour », Domaine Lionel Osmin	5.80€	9.60€	11.60€	23.20€	36.00€
● Gard IGP « Les Iles Blanches » Cellier des Chartreux	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€	33.20€
● Gard IGP « Chamasutra » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€
● Gard IGP « La Nuit Tous les Chats sont Gris » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€

Nos Vins Alsaciens au Verre

● Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
● Sylvaner ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€

Nos Autres Régions au Verre

● Côtes du Rhône ^{AOP}	3.20€	5.10€	6.40€	12.80€
● Bordeaux ^{AOP}	3.80€	6.30€	7.60€	15.20€

Nos Digestifs

Armagnac Samalens VSOP	4 cl	9.90€
Cognac X.O Hennesey	4 cl	9.90€
Rhum Diplomatico	4 cl	9.50€
Cointreau	4 cl	8.20€
Eaux de Vie d'Alsace Adam	4 cl	8.70€
Framboise, Kirsch, Mirabelle, Questsch, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer		

Cafèterie

Irish Coffee	7.80€
Expresso, Ristretto ou Déca	2.30€
Grand Café	3.30€
Capuccino	3.80€
Thé ou Infusion	3.10€

Alsace

- Pinot Noir ^{AOP} (Signature)
Domaine René Muré 45.90€
- Riesling ^{AOP} 
Domaine René Muré 42.30€
- Pinot Gris ^{AOP}
Domaine René Muré 41.60€
- Riesling Grand Cru Altenberg de
Bergheim ^{AOP}, Vieilles vignes 
Domaine Gustave Lorentz 55.20€

Beaujolais

- Beaujolais Villages ^{AOP},
« Les Merrains »
P. Ferraud et Fils 35.10€
- Morgon ^{AOP} « Les Vieux Cèdres »
Domaine Jean Loron 39.60€
- Saint Amour ^{AOP}, « La Victorine »
Famille Charlet 43.20€

Bourgogne

- Hautes Côtes de Nuit ^{AOP}
Nuiton-Beaunoy 43.20€
- Mercurey ^{AOP}, « Les Monthelons »
Domaine Venot 52.30€
- Pommard ^{AOP}
Domaine Bertrand Bachelot 80.40€
- Gevrey-Chambertin ^{AOP} 
Jean-Claude Rateau 82.20€
- Chablis 1er Cru ^{AOP}
Montmain, Louis Michel et Fils 53.40€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône ^{AOP} 
(Au bout de la Vigne) 32.40€
- Vacqueyras ^{AOP}, « Marquis de
Fonseguille » 38.60€
- Saint-Joseph ^{AOP}, Clos de la Ribaudy
Barge.J 59.20€
- Crozes-Hermitage ^{AOP} 
Domaine des Entrefaux 52.10€

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc ^{IGP} Mourvèdre
Les Jamelles 34.20€
- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay
Les Jamelles 33.30€
- Pays d'Oc ^{IGP} Cinsault
Les Jamelles 31.40€

Bordeaux

- Côtes de Bourg ^{AOP}
Château La Bataille 32.60€
- Graves ^{AOP}
Château de Sauvage 38.80€
- Montagne Saint-Emilion ^{AOP}
Château Rocher Gardat 46.70€
- Saint-Emilion Grand Cru ^{AOP},
« Le Palatin »
Château Palais Cardinal 65.00€
- Haut-Médoc Grand Cru Classé ^{AOP}
Château de Camensac 90.00€

Loire

- Saumur Champigny ^{AOP}
Domaine Les Valengenets 33.40€
- Saint-Nicolas de Bourgueil ^{AOP}
Domaine Les Javeaux 33.40€

Les bulles

- Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble 61.00€

● Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A
CONSOMMER AVEC MODERATION.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE
CONCERNANT LES MILLESIMES DE NOS VINS.