



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Entrées

Asperges mimosa	16,90 €
Rémoulade de céleri rave, oignons caramélisés et croûtons à l'ail.....	7,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil et pesto de basilic, glace artisanale au chèvre frais	8,50 €
Gravlax de saumon, blinis et caviar de hareng.....	10,00 €
Tataki de bœuf, guacamole et pickles d'oignons rouges	13,00 €
Os à moelle cuit au four, pleurotes et lard grillé.....	15,00 €
Foie gras de canard maison, chutney du moment, pain grillé.....	Petit : 14,90 € Grand : 23,50 €

Les Salades

Salade de filet de sanglier chassé et fumé par nos soins, figues et noisettes.....	17,50 €
Salade de saumon mariné aux baies roses et bruschetta à l'avocat.....	17,90 €

Le Coin des Végétariens

Risotto aux légumes, roquette et balsamique	17,00 €
Le burger végétarien et salade verte.....	16,50 €
<i>Pain burger, mozzarella, pesto, légume du moment, oignon rouge, salade verte</i>	

Les Poissons

Dos de cabillaud cuit à la nacre, sauce de crustacés et purée de pommes de terre.....	22,00 €
Filet de dorade royale, caviar d'aubergines, sauce vierge aux tomates cerises et pommes de terre Rattes.....	21,50 €



le **Bistrot**
des **copains**

La Table Conviviale

Les Viandes

Magret de canard rôti, sauce gastrique aux framboises et lingots de polenta.....	21,00 €
Filet de poulet jaune d'alsace en croûte de sésame, jus brun et risotto de légumes de saison.....	22,00 €
Bavette de bœuf d'Herford grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites et légumes du moment.....	23,00 €
Le burger des copains, frites et salade verte.....	18,30 €
<i>Pain burger, bœuf haché, lard, fromage, tomates, salade et cornichons</i>	
Cocotte de gibier de chasse locale (<i>selon arrivage</i>) au chorizo et purée de pommes de terre.....	23,00 €
Cœur de ris de veau français, pommes paillasson et asperges sautées.....	28,00 €

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

Le Fromage

Munster fumé par nos soins, pain de pomme de terre.....	7,50 €
---	--------

Les Desserts

Tarte citron déstructurée.....	6,80 €
Crème brûlée à la vanille.....	7,00 €
Pain perdu, glace vanille et sauce caramel.....	7,50 €
Poêlée de fraises au vinaigre balsamique, glace vanille, amandes grillées.....	8,50 €
Moelleux au chocolat sans gluten, sorbet framboise.....	9,90 €
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat nutella.....	8,50 €

Café ou Thé gourmand ou TRÈS
gourmand..... 8,50 € / 12,90€
*Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac
Samalens VSOP*

Les Glaces

Café ou Chocolat liégeois.....	7,20 €
<i>Glace café ou glace chocolat, café froid ou chocolat froid et chantilly</i>	
Dame blanche.....	7,20 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
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.*



le **Bistrot**
des **copains**

La Table Conviviale

Les Tartes Flambées

Tarte flambée « traditionnelle »

Fromage blanc, oignons, lardons

11,90 €

Tarte flambée « gratinée »

Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé

12,50 €

Tarte flambée « Munster »

Fromage blanc, oignons, lardons, Munster

13,90 €

Tarte flambée « asperges »

Fromage blanc, oignons, asperges, pesto et roquette

14,50 €

Menu enfant - 9,50 €

Enfants moins de 10 ans

Nuggets de poulet, frites

OU

1/2 Tarte flambée au choix

+

2 boules de glace au choix