



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Entrées

Tataki de bœuf, guacamole et pickles d'oignons rouges	13,00 €
Os à moelle cuit au four, pleurotes et lard grillé	15,00 €
Mousseline de topinambours, œuf poché, sanglier fumé et croûtons	8,00 €
Gravlax de saumon, blinis de maïs au caviar de hareng	10,00 €
Rémoulade de céleri rave, oignons caramélisés et croûtons à l'ail	7,00 €
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 à l'oseille, blésotto et légumes	19,50 €
Poêlée de gambas façon thaï au lait de coco et pois mangetout, nouilles de riz	25,00 €



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Viandes

Magret de canard laqué au miel, sauce gastrique 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 (selon arrivage) façon carbonade flamande, purée de pommes de terre.....	23,00 €
Rognons de veau à la parisienne (lardons, oignons, trompettes de la mort et persil haché), purée de pomme de terre.....	19,00 €
Cœur de ris de veau français, pommes paillason et épinards sautés au beurre.....	26,00 €

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 pistache.....	7,00 €
Pain perdu, glace vanille et sauce caramel.....	7,50 €
Crumble pomme poire, glace carasel.....	7,50 €
Poêlée de clémentines flambées au Malibu, amandes caramélisées et glace coco.....	8,00 €
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€
<i>Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac Samalens VSOP</i>	

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



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

La Table Conviviale

Les Tartes Flambées

Tarte flambée « traditionnelle »

Fromage blanc, oignons, lardons

10,90 €

Tarte flambée « gratinée »

Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé

11,50 €

Tarte flambée « Munster »

Fromage blanc, oignons, lardons, Munster

12,50 €

Menu enfant - 9,50 €

Enfants moins de 10 ans

Mini burger, frites

OU

Nuggets de poulet, frites +0.50€

OU

1/2 Tarte flambée au choix

+

2 boules de glace au choix