

*Maître
Restaurateur*

le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

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

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU :

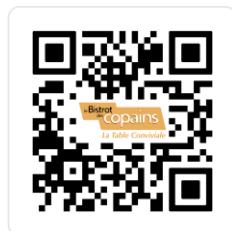
**LUNDI AU VENDREDI : DE 12H00 A 14H00 ET
DE 18H30 A 22H00**

**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



RENDEZ-VOUS SUR NOS RESEAUX



Abonnez-vous à notre newsletter

Les Entrées

Tarte fine au pesto et salsifis, glace noisette	9.00€
Pieds de porc panés, chutney de patate douce et roquette	8.00€
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€

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, embeurrée de poireaux, pommes de terre rattes et réduction de vin chaud	23.50€
Filet de dorade, purée de panais, pommes de terre rattes et crème d'ail	24.00€

Les Viandes

Filet de poulet jaune d'Alsace en croûte d'amandes, risotto au pesto et légumes du moment	21.60€
Maminha de bœuf, sauce béarnaise, frites et légumes du moment <i>(pour 2 pers.)</i>	65.00€ le kg
Bavette de bœuf d'Herford grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites et légumes du moment	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 à la moutarde, spaetzles	19.00€
Tripes au Riesling, pommes de terre fondantes	18.50€
Ris de veau glacé au jus de viande, mousseline de pommes de terre et crème de persil	29.00€

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 d'ananas et mangue au citron
vert, sorbet citron 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 pistache 6.50€

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 Jack Daniel's, William Lawson's ou Paddy	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€
Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€
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€
● « La Belle Etoile », Vignoble Florian André	4.30€	7.20€	9.00€	18.00€	27.00€
● 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, Quetsche, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer		

Caféterie

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



NOTRE CARTE DES VINS

Alsace

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

Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, 39.50€
Château de Juliéna
- Saint-Amour^{AOP}, 42.30€
Domaine de l'Ancien Relais
- Morgon^{AOP}, 39.60€
Vignoble Bulliat

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, 43.10€
Nuiton Beaunoy
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, 56.90€
Domaine Aegerter
- Pommard^{AOP}, 83.00€
Domaine Bertrand Bachelet
- Volnay^{AOP}, 87.10€
Domaine Bouzereau
- Mercurey^{AOP} "Les Monthelons", 52.30€
Domaine Venot
- Petit Chablis^{AOP}, 43.10€
Domaine Bardet & Fils
- Chablis^{AOP}, 51.60€
Domaine du Colombier

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", 25.20€
Maison Denuzière
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", 54.10€
Ferraton Père & Fils
- Crozes-Hermitage^{AOP}, 48.60€
Maison les Alexandrins
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", 53.50€
Domaine Le Clos des Cazaux
- Vacqueyras^{AOP}, 38.70€
Marquis de Fonséguille
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, 64.80€
Famille Perrin
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", 26.60€
Famille Perrin
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Elégance", 42.20€
Château Beaubois

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah " Naturalys", 35.00€
Domaines Gérard Bertrand
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", 25.30€
Ferraton Père & Fils
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", 36.10€
Calmel & Joseph
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", 46.00€
Domaine Prés Lasses
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", 43.30€
Benoit Viot
- Pays d'Oc^{IGP} Chardonnay "Savignus", 30.70€
Domaine Castan
- Pays d'Hérault^{IGP} Viognier "Savignus", 30.70€
Domaine Castan

Sud-Ouest

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", 34.10€
Alain Brumont
- Villa Chambre d'Amour 33.20€
Lionel Osmin

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, 25.20€
Les Mercadières
- Médoc^{AOP}, 32.30€
Château Haut Peyrillat
- Lalande de Pomerol^{AOP}, 44.10€
Château des Treilles L'Embarré
- St Emilion Lussac^{AOP}, 40.50€
Château Lussac

Loire

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", 36.00€
Domaine des Varinelles
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", 46.00€
Couly Dutheil
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, 33.40€
Les Javeaux
- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie^{AOP} "Clos des Orfeuilles", 35.10€
Famille Castel
- Sancerre^{AOP}, 51.30€
Domaine de La Vivandière

Les bulles

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