

*Maître  
Restaurateur*

le Bistrot  
des **copains**

*La Table Conviviale*

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

**NOUS VOUS ACCUEILLONS DU MARDI AU  
SAMEDI DE 11H30 A 15H00 ET DE  
18H30 A 22H30 ET LE DIMANCHE DE  
11H30 À 15H00**



*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.greenphenix.fr](http://www.greenphenix.fr)*

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 (5°)	3.50€	4.60€	7.00€
Météor de Printemps (5.5°)	4.30€	5.70€	8.60€
Ambrée « Au Brasseur »	4.20€	5.50€	8.40€
Météor Blanche (4.7°)	3.90€	5.10€	7.80€
Licorne Black (6°)	4.50€	5.90€	9.00€
Picon (3 cl)	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
Pays d'Oc IGP Chardonnay, « Savignus », Domaine Guilhem Castan	4.60€	7.70€	9.20€	18.40€	28.80€
Côtes de Gascogne IGP, « Chambre d'Amour », Domaine Lionel Osmin	5.80€	9.60€	11.60€	23.20€	36.00€
Costière de Nîmes AOP  , « Expression » Château Beaubois	5.20€	8.50€	10.40€	20.80€	33.00€
Vin de Pays des Collines Rhodaniennes IGP, Syrah, Domaine Les Remizières	5.70€	8.80€	11.40€	22.80€	34.50€

## Nos Vins Alsaciens au Verre

Sylvaner <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€

## Nos Autres Régions au Verre

Côtes du Rhône <sup>AOP</sup>	3.20€	5.10€	6.40€	12.80€
Bordeaux <sup>AOP</sup>	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€

## Les Entrées

Tataki de Cerf	9.50€
Capuccino d'asperges de la ferme Riedinger, sanglier fumé	11.00€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain à la pomme de terre	13.80€
Os à moelle cuit au four, pleurotes et lard grillé	12.50€
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 César du Bistrot <i>Salade romaine, poulet, anchois, Parmesan, croûtons</i>	13.50€
Salade cocktail avocat crevettes <i>Salade, avocat, crevettes et pamplemousse</i>	12.00€
Salade de légumes confits au pesto et Mozzarella di Bufala	15.80€

## Les Poissons

Filet de sandre au beurre rouge et pied de Mr. Cochon, pommes de terre fondantes	22.50€
Nage de Daurade au lait de coco Thaï	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 sanglier confit au chorizo et polenta crémeuse	19.20€
Rognons de veau entiers, jus au raifort, purée de légumes racines	20.70€
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€

\*Sauce au choix :  
béarnaise, pimientos

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

## Le Coin des Végétariens

Risotto aux asperges blanches de la  
ferme Riedinger 15.50€

Le burger végétarien,  
frites et salade verte  
Pain burger, Mozzarella, pesto, légumes  
confits, oignon rouge, salade verte 15.80€

## Les Tartes Flambées

Tarte flambée « traditionnelle » 9.80€  
*Fromage blanc, oignons, lardons*

Tarte flambée « gratinée » 10.80€  
*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, chocoalt, café / Sorbets : Fruit de la  
passion, citron, cassis, framboise, fraise

\*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

## Les Desserts

Cheesecake au spéculos  
et fruits de la passion 7.80€

Les profiteroles, glace vanille,  
sauce chocolat nutella 8.50€

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

La forêt noire 7.70€

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

## Notre Carte des Vins Evolutive

### Nos Accords Mets-Vins

Laissez-vous tenter par des vins sur-mesure hors carte

Deux verres de vin pour tout entrée et plat ou plat et dessert - 14€

Trois verres de vin pour tout entrée et plat et dessert - 21€

#### Alsace

Gewurztraminer <sup>AOP</sup>  
Domaine Gustave Lorentz 39.50€

Muscat <sup>AOP</sup>  
Domaine Gustave Lorentz 34.00€

Riesling <sup>AOP</sup>  
Domaine Jérôme Meyer 36.50€

Pinot Noir <sup>AOP</sup>  
Domaine Jérôme Meyer 37.50€

Pinot Gris <sup>AOP</sup>  
Domaine Gustave Lorentz 31.20€

Sylvaner <sup>AOP</sup>  
Domaine Jean-Baptiste Adam 29.00€

#### Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir <sup>AOP</sup>   
Domaine Chapelle et Fils 41.90€

Petit Chablis <sup>AOP</sup>  
Domaine Louis Michel et Fils 39.00€

#### Beaujolais

Beaujolais Village <sup>AOP</sup>, « Les Merrains »  
Domaine P. Ferraud et Fils 23.70€

Morgon <sup>AOP</sup>, « Les Charmes »  
Domaine P. Ferraud et Fils 38.50€

#### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône <sup>AOP</sup>, « Vieux Clocher »  
Domaine Arnoux et Fils 26.50€

Vacqueyras <sup>AOP</sup>, « Fontimple » **Vegan**  
Rhonéa 41.50€

#### Bordeaux

Côtes de Bourg <sup>AOP</sup>  
Château de la Haute Libarde 35.00€

Graves <sup>AOP</sup>  
Château de Sauvage 43.50€

#### Loire

Saumur Champigny <sup>AOP</sup> , « L'Inconnu »  
Domaine des Varinelles 31.50€

Sancerre <sup>AOP</sup>, « La Garenne »  
Domaine Fouassier 48.50€

#### Nos Grands Vins

Chablis 1<sup>er</sup> Cru <sup>AOP</sup> 59.00€  
Domaine Montmain Louis Michel et Fils

Mercurey <sup>AOP</sup>, « Les Monthelons » 55.00€  
Domaine Venot

Pouilly Fumé <sup>AOP</sup> 56.50€  
Domaine Saget

Saint Emilion Grand Cru <sup>AOP</sup>, « Le Palatin » 73.60€  
Château Palais Cardinal