



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Entrées

Os à moelle gratiné, lard et pleurotes 12.50

Fines tranches de filet de sanglier fumé, céleri rémoulade au gingembre 11

Tataki d'onglet de bœuf et pickles de légumes 9.50

Tartare de saumon au combawa 11.50

Foie gras de canard maison, chutney du moment, pain de pommes de terre 14.90

Escargots au beurre maître d'hôtel, 6 pièces 6.50 12 pièces 11.90

Les Salades

Salade de filet de sanglier fumé de chasse locale, figues et noisettes 17.50

Salade de saumon mariné aux baies roses, bruschetta à l'avocat
et caviar de hareng 17.90

Le Coin des Végétariens

Risotto aux légumes de saison, roquette et balsamique 17

Le burger végétarien, frites et salade verte 16.50

Pain burger, mozzarella, pesto, galette de lentilles corail, oignon rouge, salade verte

Les Poissons

Filet de Saint-Pierre poché au lait de coco, nouilles de riz et coriandre fraîche 23.50



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Les Viandes

Steak flambé, sauce au poivre, frites 20

Filet de bœuf grillé à la plancha, purée de pommes de terre 29.90

Onglet de bœuf grillé à la plancha, échalotes en chemise, frites 24.50

Brochette de bœuf mariné au piment d'Espelette, frites 23.90

Choix de sauce : poivre, béarnaise fumée, béarnaise, jus au beurre noisette

Choix de garniture : frites de patates douces, frites fraîches

Filet de poulet jaune d'alsace en croûte d'amandes, risotto de légumes de saison 21

Cocotte de gibier de chasse locale, purée de pommes de terre 22

Burger des copains, frites et salade 18.30

Pain burger, bœuf haché, lard, fromage, tomate, salade et cornichon

Supplément de garniture 2.5 : légumes, salade verte, frites fraîches

Les Fromages

Munster affiné au Kirsch, pain de pommes de terre 7.50

Munster fumé, pain de pommes de terre 7.50

Les Desserts

Crèmeux de mascarpone à la vanille,
compotée de rhubarbe au gingembre
et amandes caramélisées 8.50

Crème brûlée à la vanille 6.50

Pain perdu, glace vanille
et sauce caramel 7.50

Ananas rôti au romarin, crème de
mascarpone au Diplomatico 8.50

Moelleux au chocolat cuit minute,
glace vanille 9.50

Profiteroles, glace vanille,
sauce chocolat noir 8.90

Café gourmand 8.50

Les Glaces

Café ou Chocolat liégeois 7.90

*Glace café ou glace chocolat, café froid ou
chocolat froid et chantilly*

Dame Blanche ou Dame Noire 7.90

Banana Split 9.50

*Banane, 3 boules de glace vanille, chantilly,
sauce chocolat*

Sorbets arrosé (3 boules) 8.50

Sorbet ou glace*

1 boule : 2

2 boules : 3.80

3 boules : 5.40

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé

Sorbets : Citron, fraise

+ Sauce chocolat 1.90

+ Sauce caramel 1.90

+ Chantilly 1.90

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par l'artisan glacier
« Glaces du Lac », installé à Ittenheim, près de Strasbourg.



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

Les Tartes Flambées

Tarte flambée de Saison

A découvrir sur les ardoises ou auprès de notre équipe en salle

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 du Bistrot

Fromage blanc, oignons, lardons, filet de sanglier fumé, noisette

13.90

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