



le Bistrot  
des  
copains

*La Table Conviviale*

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

**NOUS VOUS ACCUEILLONS DU :  
LUNDI AU DIMANCHE  
DE 11H30 A 15H00  
ET DE 18H30 A 22H30  
(JUSQUE 23H00 VENDREDI & SAMEDI)**



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



*RENDEZ-VOUS SUR NOS RESEAUX*



Abonnez-vous à notre newsletter



le Bistrot  
des **copains**

*La Table Conviviale*

**Les Entrées**

Capuccino d'asperges de la ferme Riedinger, jambon de sanglier et œuf poché	11.50€
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€
Salade de légumes confits au pesto et Mozzarella di Bufala	15.80€
Salade de tomates d'antan, jambon sec et Burrata	16.50€
Salade de poulet à la plancha, œuf dur et lard grillé	14.50€

**Le Coin des Végétariens**

Risotto aux légumes, roquette et balsamique	15.50€
Risotto aux asperges de la ferme Riedinger	18.00€
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, asperges blanches d'Alsace, pommes de terre rattes et beurre blanc	23.50€
Filet de dorade, purée de panais, pommes de terre rattes et crème d'ail	24.00€
Le burger des copines, frites et salade verte : <i>Pain burger, filet de saumon, fromage, tomate, salade, oignon et cornichon</i>	19.50€

**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, 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€

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



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

*La Table Conviviale*

**Les Tartes Flambées**

Tarte flambée « traditionnelle » <i>Fromage blanc, oignons, lardons</i>	9.90€
Tarte flambée « gratinée » <i>Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé</i>	10.50€
Tarte flambée « Munster » <i>Fromage blanc, oignons, lardons, Munster</i>	11.50€

**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 <i>Glace café ou glace chocolat, café froid ou chocolat froid et chantilly</i>	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 de rhubarbe, sorbet à la fraise	7.50€
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 <i>Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac Samalens VSOP</i>	12.30€



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 <i>Jack Daniel's, William Lawson's ou Paddy</i>	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€	6.50€
Bière de saison	4.30€	5.70€	8.10€
Wendelinus Rossa	4.70€	6.20€	8.90€
Météor Blanche	3.90€	5.20€	7.30€
Picon	3.90€	5.20€	7.30€
Panaché	3.20€	4.30€	5.90€
Monaco	3.30€	4.40€	6.10€

**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€		



# le Bistrot des copains

## La Table Conviviale

### Nos Vins au Verre et en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Sylvaner <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
● Riesling <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
● 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 Suggestions de Vins

● Gard <sup>IGP</sup> « Les Iles Blanches », <i>Cellier des Chartreux</i>	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€
● Côtes de Gascogne <sup>IGP</sup> , « Chambre d'Amour », <i>Domaine Lionel Osmin</i>	5.80€	9.60€	11.60€	23.20€
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Bardet &amp; Fils</i>	7.30€	11.60€	14.50€	28.70€
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Cinsault, <i>Les Jamelles</i>	5.00€	8.40€	10.00€	20.00€
● VDF - « La Belle Etoile », <i>Vignoble Florian André</i>	4.70€	7.40€	9.20€	18.10€
● Pays d'Hérault <sup>IGP</sup> « Les Terrasses », <i>Château Coujan</i> 	5.60€	8.90€	11.00€	21.70€
● Cahors <sup>AOP</sup> « Haute Côt(e) de Fruit », <i>Domaine Fabien Jouvès</i>  	7.20€	11.50€	14.30€	28.40€
● Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", <i>Calmel &amp; Joseph</i> 	6.20€	9.80€	12.20€	24.20€

### 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<sup>AOP</sup> (Signature) *Domaine René Muré* 45.90€
- Riesling<sup>AOP</sup> *Domaine René Muré* 42.30€
- Pinot Gris<sup>AOP</sup> *Domaine René Muré* 41.60€
- Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim<sup>AOP</sup>, Vieilles vignes *Domaine Gustave Lorentz* 55.20€

### Beaujolais

- Juliéna<sup>AOP</sup>, *Château de Juliéna* 39.50€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, *Domaine de l'Ancien Relais* 42.30€
- Morgon<sup>AOP</sup>, *Vignoble Bulliat* 39.60€

### Bourgogne

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

### Vallée du Rhône

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

### Languedoc-Roussillon

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

### Sud-Ouest

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", *Alain Brumont* 34.10€
- Villa Chambre d'Amour *Lionel Osmin* 33.20€

### Bordeaux

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, *Les Mercadières* 25.20€
- Médoc<sup>AOP</sup>, *Château Haut Peyrillat* 32.30€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, *Château des Treilles L'Embarré* 44.10€
- St Emilion Lussac<sup>AOP</sup>, *Château Lussac* 40.50€

### Loire

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

### Les bulles

- Champagne<sup>AOP</sup> Brut, *Domaine Lenoble* 61.00€