

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

## Les Entrées

Gaspacho à la tomate et aux poivrons, chips de jambon cru et toast au Parmesan	7.50€
Tarte fine à la tomate et au pesto, glace chèvre et poivre Sichuan, miel	9.00€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain à la pomme de terre	12.90€
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€
Filet de daurade, purée de courgette à l'ail, sauce vierge au poivron et pommes de terre rattes	24.00€

## 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, ratatouille	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 légumes, roquette et balsamique	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 » Fromage blanc, oignons, lardons	9.90€
Tarte flambée « gratinée » Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé	10.50€

### 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 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

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€
Fraises marinées au balsamique et sorbet rhubarbe	7.00€
La crème brûlée à la vanille	6.30€
Le café ou thé gourmand	6.80€
Le café ou thé TRES gourmand Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac Samalens VSOP	12.30€

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 Weizen (5.0°)	3.65€	4.80€	7.30€
Wendelinus Rossa (6.0°)	4.65€	6.15€	9.30€
Météor Blanche (4.7°)	3.90€	5.10€	7.80€
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
● 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€
● Gard IGP « Chamasutra » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€
● 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 <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
● 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€
● 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€

## 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

- Beaujolais Villages<sup>AOP</sup>,  
« Les Merrains »  
P. Ferraud et Fils 35.10€
- Morgon<sup>AOP</sup> « Les Vieux Cèdres »  
Domaine Jean Loron 39.60€
- Saint Amour<sup>AOP</sup>, « La Victorine »  
Famille Charlet 43.20€

## Bourgogne

- Hautes Côtes de Nuit<sup>AOP</sup>  
Nuiton-Beaunoy 43.20€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, « Les Monthelons »  
Domaine Venot 52.30€
- Pommard<sup>AOP</sup>  
Domaine Bertrand Bachelot 80.40€
- Gevrey-Chambertin<sup>AOP</sup>   
Jean-Claude Rateau 82.20€
- Chablis 1er Cru<sup>AOP</sup>  
Montmain, Louis Michel et Fils 53.40€

## Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône<sup>AOP</sup>   
(Au bout de la Vigne) 32.40€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, « Marquis de  
Fonseguille » 38.60€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup>, Clos de la Ribaudy  
Barge.J 59.20€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>   
Domaine des Entrefaux 52.10€

## Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Mourvèdre  
Les Jamelles 34.20€
- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Chardonnay  
Les Jamelles 33.30€
- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Cinsault  
Les Jamelles 31.40€

## Bordeaux

- Côtes de Bourg<sup>AOP</sup>  
Château La Bataille 32.60€
- Graves<sup>AOP</sup>  
Château de Sauvage 38.80€
- Montagne Saint-Emilion<sup>AOP</sup>  
Château Rocher Gardat 46.70€
- Saint-Emilion Grand Cru<sup>AOP</sup>,  
« Le Palatin »  
Château Palais Cardinal 65.00€
- Haut-Médoc Grand Cru Classé<sup>AOP</sup>  
Château de Camensac 90.00€

## Loire

- Saumur Champigny<sup>AOP</sup>  
Domaine Les Valengenets 33.40€
- Saint-Nicolas de Bourgueil<sup>AOP</sup>  
Domaine Les Javeaux 33.40€

## Les bulles

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

● Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A  
CONSOMMER AVEC MODERATION.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE  
CONCERNANT LES MILLESIMES DE NOS VINS.