



le Bistrot
des
copains

La Table Conviviale

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

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU :

LUNDI AU VENDREDI

DE 11H30 A 14H30

ET DE 18H30 A 22H00

SAMEDI

DE 11H30 A 15H00

ET DE 18H30 A 22H30

DIMANCHE

DE 11H30 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



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

La Table Conviviale

Les Entrées

Rillettes de saumon à l'orange, toast à l'ail et roquette	9.50€
Mousseline de topinambour, œuf poché, sanglier fumé et croûtons	7.50€
Os à moelle cuit au four, champignons de Paris et lard grillé	14.00€
Terrine de sanglier de chasse locale à la pistache, rémoulade de céleri au gingembre	9.60€
Légumes confits au pesto et Mozzarella di Bufala	9.00€

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 poulet et lard grillé, vinaigrette aux œufs	15.00€

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

Nage de Saint-Pierre au chorizo et poivrons, nouilles de riz	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€
Pluma de porc, vinaigrette noisette et gingembre, risotto aux poireaux	22.00€
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) au chorizo et polenta crémeuse	22.50€
Rognons de veau à la moutarde, spaetzles	19.00€
Entrecôte de veau à la plancha, frites, légumes du moment et béarnaise	24.00€

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>	10.90€
Tarte flambée « gratinée » <i>Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé</i>	11.50€
Tarte flambée « Munster » <i>Fromage blanc, oignons, lardons, Munster</i>	12.50€

Menu enfant 9.50 €

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€
La Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	7.20€
Sorbet ou glace*	
1 boule	2.30€
2 boules	4.30€
3 boules	6.30€
<i>Glaces : Vanille, chocolat, café / Sorbets : Fruit de la passion, citron, cassis, framboise, fraise</i>	

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Les Desserts

Crumble pommes-poires et glace carasel	8.50€
Les profiteroles, glace vanille, sauce chocolat nutella	8.50€
Le moelleux au chocolat sans gluten et sa glace vanille	7.60€
Gratin de rhubarbe, sorbet framboise	7.00€
La crème brûlée à la fève tonka	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€

L'apéritif du moment :

Pink bubble (Vodka, Sirop de cerise, Crémant) - 16 cl
8.50€

Softs

Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	3.70€
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	25 cl	3.20€
(Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, mûre, violette)		
Sirop à l'eau	25 cl	2.50€
(Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, mûre, violette)		

Nos Pressions

	25cl	33cl	50cl
Météor Grand malt	3.50€	4.60€	6.50€
Bière de saison	4.70€	6.20€	8.90€
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 ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.50€	7.10€	8.80€	17.50€
● Riesling ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.70€	7.40€	9.30€	18.40€
● Pinot Gris ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
● Gewurztraminer ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€
● Pinot Noir ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	5.10€	8.00€	10.00€	19.80€
● Côtes du Rhône ^{AOP}	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
● Bordeaux ^{AOP}	4.00€	6.30€	7.80€	15.50€

Nos Suggestions de Vins

● VDF Languedoc « Morillon », <i>Domaine Jeff Carrel</i>	6.40€	10.20€	12.70€	25.30€
● Côtes de Gascogne ^{IGP} , « Chambre d'Amour », <i>Domaine Lionel Osmin</i>	5.80€	9.60€	11.60€	23.20€
● Petit Chablis ^{AOP} , <i>Domaine Bardet & Fils</i>	7.80€	12.40€	15.40€	30.60€
● Terres du Midi ^{IGP} , « A l'Ombre de l'Olivier »	5.00€	7.90€	9.70€	18.90€
● VDF - « La Belle Etoile », <i>Vignoble Florian André</i>	4.70€	7.40€	9.20€	18.10€
● Ventoux ^{AOP} « Fourmi Rouge », <i>Domaine Perrin</i>	5.10€	8.10€	10.00€	19.90€
● Corbières ^{AOP} "L'Aventure", <i>Calmel & Joseph</i> 	6.20€	9.80€	12.20€	24.20€
● Minervois ^{AOP} « Tradition », <i>Domaine Pierre Cros</i>	6.40€	10.20€	12.70€	25.30€

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

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, *Nuiton Beauvray* 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, *Domaine Aegerter* 69.60€
- Pommard^{AOP}, 88.10€
- Volnay^{AOP}, *Domaine Bouzereau* 87.10€
- Mercurey^{AOP} "Les Monthelons", *Domaine Venot* 55.10€
- Petit Chablis^{AOP}, *Domaine Bardet & Fils* 46.00€
- Chablis^{AOP}, *Domaine du Colombier* 53.20€

Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, *Château de Juliéna* 42.20€
- Saint-Amour^{AOP}, *Domaine de l'Ancien Relais* 43.10€
- Morgon^{AOP}, *Vignoble Bulliat* 44.00€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", *Maison Denuzière* 26.00€
- Saint-Joseph^{AOP} « La Source » *Domaine Ferraton* 56.20€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, *Maison Les Alexandrins* 50.40€
- Gigondas^{AOP} 55.10€
- Vacqueyras^{AOP}, *Marquis de Fonséguille* 40.60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, *Famille Perrin* 68.50€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", *Famille Perrin* 29.80€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", *Château Beaubois* 43.20€

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", *Ferraton Père & Fils* 25.30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", *Calmel & Joseph* 37.90€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", *Domaine Prés Lasses* 46.90€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", *Benoit Viot* 44.00€
- Pays d'Oc^{IGP} Chardonnay "Savignus", *Domaine Castan* 32.30€
- Pays d'Hérault^{IGP} Viognier "Savignus", *Domaine Castan* 32.30€

Sud-Ouest

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", *Alain Brumont* 37.80€
- Villa Chambre d'Amour *Lionel Osmin* 34.30€

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, *Les Mercadières* 25.30€
- Médoc^{AOP}, *Château Haut Peyrillat* 32.50€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, *Château des Treilles L'Embarré* 51.20€
- St Emilion Lussac^{AOP}, *Château Lussac* 40.60€

Loire

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", *Domaine des Varinelles* 37.00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", *Couly Dutheil* 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, *Les Javeaux* 34.20€
- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie^{AOP} "Clos des Orfeuilles", *Famille Castel* 36.10€
- Sancerre^{AOP}, *Domaine de La Vivandière* 48.70€

Les bulles

- Champagne^{AOP} Brut, *Domaine Lenoble* 64.80€
- Champagne^{AOP} Brut « Impérial », *Domaine Moët & Chandon* 99.40€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT LES MILLESIMÉS DE NOS VINS.