

*Maitre
Restaurateur*

le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

**HERZLICH WILLKOMMEN BEI
LE BISTROT DES COPAINS !**

WIR EMPFANGEN SIE VON :

MONTAG BIS FREITAG : 12.00 UHR BIS 14.00 UHR

18.30 UHR BIS 22.00 UHR

SAMSTAG UND SONTAG : 12.00 UHR BIS 15.00 UHR

18.30 UHR BIS 22.00 UHR



*Im Bistrot des Copains, sind wir stolz darauf,
unsere Zusammenarbeit mit
Green Phoenix hervorzuheben, die es uns
ermöglicht, unseren organischen Abfall zu
recyclen und gleichzeitig grüne Energie zu
produzieren.*

Mehr Infos auf: www.greenphoenix.fr

Maitre
Restaurateur

le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Aperitifs

Gewürztraminer Vendanges Tardives Lorentz	12 cl	11.20€
Muscat d'Alsace Lorentz	12 cl	6.40€
Crémant d'Alsace Grieselberger	12 cl	6.50€
Gewürztraminer Lorentz	12 cl	6.50€
Kir mit elsässischem Weißwein	12 cl	4.50€
Aperol Spritz	15 cl	7.50€
Martini Weiß, Rot oder Rosé	6 cl	4.50€
Weißer Portwein oder 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€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	3.50€
Orangina	33 cl	3.70€
Schweppes Tonic oder Agrum	33 cl	3.70€
Ice Tea	25 cl	3.90€
Limonade	33 cl	3.60€
Fruchtsaft	25cl	3.50€
Diabolo	25 cl	3.20€
(Minze, Grenadine, Zitrone, Pfirsich, Erdbeere, Brombeere, Veilchen)		
Wassersirup	25 cl	2.50€
((Minze, Grenadine, Zitrone, Pfirsich, Erdbeere, Brombeere, Veilchen)		

Fassbier

	25cl	33cl	50cl
Météor Grand malt	3.50€	4.60€	7.00€
Bière de Noël	4.70€	6.20€	9.40€
Wendelinus Rossa	4.65€	6.15€	9.30€
Météor Blanche	3.90€	5.10€	7.80€
Picon	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché	3.20€	4.30€	6.40€
Monaco	3.30€	4.40€	6.60€

Bierflaschen 33 cl

Desperados (5.9°)	5.90€
Heineken (5°)	4.80€
Heineken Zéro (0°)	4.40€

Wasser

Carola Bleue, Verte ou Rouge	50cl	3.50€	1L	6.00€
Badoit Rouge	33 cl	3.50€		



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Wein Vorschläge

	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€

Elsässischen Weine im Glas

• Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
• Sylvaner ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
• Riesling ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
• Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€

Weitere Weine im Glas

• Côtes du Rhône ^{AOP}	3.20€	5.10€	6.40€	12.80€
• Bordeaux ^{AOP}	3.80€	6.30€	7.60€	15.20€

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 Himbeere, Kirsch, Mirabelle, Quetsche, Williamsbirne, Marc de Gewurztraminer	4 cl	8.70€

Kaffee

Irish Coffee	7.80€
Expresso, Ristretto oder koffeinfreier Kaffee	2.30€
Großer Kaffee	3.30€
Capuccino	3.80€
Tee oder Kräutertee	3.10€

Vorspeisen

Selleriecremesuppe mit Kaffee	7.50€
Dünner Blätterteig mit Butternut und Pesto, Kastanieneis	9.00€
Im Ofen geröstete Markknochen, Austernpilze und gegrillter Speck	14.00€
Terrine vom heimischen Wildschwein mit Pistazien, Remouladensellerie mit Ingwer	9.60€

Salate

Salat mit mariniertem Lachs und Avocado-Bruschetta	14.80€
Salat mit geräuchertem Wildschweinfilet, Feigen und Haselnüssen	14.30€
Gekochtes Rindfleischsalat	18.90€
Oder ½ portion	9.50€

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gemüse, Rucola und Balsamico	15.50€
Vegetarischer Burger, Pommes und grüner Salat <i>Burger Brötchen, Mozzarella, Pesto, eingelegtes Gemüse, rote Zwiebeln, Salat</i>	16.00€

Fischgerichte

Zanderfilet, Spaghettikürbis, Glühweinreduktion und „Rattes“ Kartoffeln	23.50€
Wolfsbarschfilet, Butternutpüree mit Rosmarin, „Rattes“ Kartoffeln und cremige Zitronensauce	24.50€

Fleischgerichte

Filet vom elsässischen gelben Hähnchen in Mandelkruste, Gemüse- und Pesto- Risotto	21.60€
Gegrilltes Rindsflankensteak aus Herford, Pommes und Gemüse*	20.50€
Burger „des Copains“, Pommes und grüner Salat <i>Burgerbrot, Hackfleisch, Speck, Käse, Tomaten, Salat und Essiggurken</i>	18.30€
Wildeintopf (aus lokaler Jagd) mit Chorizo und cremiger Polenta	19.20€
Ganze Kalbsnieren, Meerrettichjus, Kürbispüree und gebratene Pilze	19.50€
Kutteln in Riesling Sauce, schmelzende Kartoffeln	18.50€
Gegrilltes französisches Kalbsbries, Rösti und Spinat	29.00€
Oder ½ Portion	14.50€
Sauerkraut mit 5 Fleisch Beilagen	21.90€

* Sauce nach Wahl: Béarnaise, Pimientos

Extra Belag 2,50€: Gemüse, Risotto, grüner Salat, frische Pomme

Maitre
Restaurateur

le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Flammkuchen

Traditionell elsässischer Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

9.90€

Gratinierter Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener Emmentaler

10.50€

Kinder Menü 8.20 €

Kinder unter 10 Jahre alt.

Mini burger Oder 1/2 Flammkuchen

+

2 Kugeln Eis

Käse

Hausgeräucherter Münsterkäse,
Kartoffelbrot 7.50€

Eisbecher

Eiskaffee oder -Schokolade
*Kaffee-/Schokoladen- und Vanilleeis,
eisgekühlter Kaffee/Schokolade mit
Schlagsahne* 7.20€

Eis & Sorbet *
1 Kugel 2.30€
2 Kugeln 4.30€
3 Kugeln 6.30€

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee*

Sorbet: Passionsfrucht, Zitrone, Johannisbeere,
Himbeere, Erdbeere*

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Desserts

Birne und Granatapfel,
Johannisbeersorbet 7.00€

Profiteroles 8.50€
*Mit Vanilleeis gefüllter Windbeutel, Nutella-
Schokoladensauce*

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis 7.60€

Destrukturierter Apfel-Birnen-
Crumble mit Zimt, Karamelleis 8.50€

Vanille „crème brûlée“ 6.30€

Kaffee oder Tee mit Mini Dessert 6.80€

Kaffee oder Tee TRES gourmand 12.30€
*Nach Wahl (4cl): Cointreau, Amaretto oder
Armagnac Samalens VSOP*

Unsere Weinkarte

Elsass

- 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€



Beaujolais

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

Burgund

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

Rhône

- Côtes du Rhône^{AOP} 
« Au bout de la Vigne » 32.40€
- Vacqueyras^{AOP}, « Marquis de
Fonseguille » 38.60€
- Saint-Joseph^{AOP}, Clos de la Ribaudy
Barge.J 59.20€
- Crozes-Hermitage^{AOP} 
Domaine des Entrefaux 52.10€

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc^{IGP} Mourvèdre
Les Jamelles 34.20€
- Pays d'Oc^{IGP} Chardonnay
Les Jamelles 33.30€
- Pays d'Oc^{IGP} Cinsault
Les Jamelles 31.40€

Bordeaux

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

Loire

- Saumur Champigny^{AOP}
Domaine Les Valengenets 33.40€
- Saint-Nicolas de Bourgueil^{AOP}
Domaine Les Javeaux 33.40€

Champagner

- Champagner^{AOP} Brut, Domaine Lenoble 61.00€

• Weißwein • Rotwein • Rosé Wein

NETTOPREISE. DER SERVICE IST BEREITS IM PREIS INBEGRIFFEN.
ÜBERMÄSSIGER ALKOHOLGENUSS IST SCHÄDLICH FÜR DIE
GESUNDHEIT. MASSVOLL GENIEßEN.