



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

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

**WIR EMPFANGEN SIE
VON MONTAG BIS SONNTAG:
VON 11.30 UHR BIS 15.00 UHR
UND VON 18.30 UHR BIS 22.30 UHR
(BIS 23.00 UHR FREITAG & SAMSTAG)**



**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



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€
Rosé Pamplemousse « Maison »	20 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 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€

Unsere Empfehlung

Rosé Pamplemousse « Maison » - 20 cl
7.50€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi ou Pepsi Max	33 cl	3.70€
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€	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€

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€		

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



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Glas und Krug Weine

		12cl	20cl	25cl	50cl
•	Sylvaner ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.50€	7.10€	8.80€	17.50€
•	Riesling ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.70€	7.40€	9.30€	18.40€
•	Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
•	Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€
•	Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Gustave Lorentz	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€

Wein Vorschläge

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

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

Kaffee

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



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Vorspeisen

Lachsrillettes mit Dill und Orange, Knoblauchbrot und Rucola	8.00€
Süßkartoffelküchlein, Quark mit Schnittlauch und roten Zwiebeln, Rucola	8.00€
Im Ofen geröstete Markknochen, Pilze 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€
Eingelegtem Gemüse mit Pesto und Mozzarella di Bufala	15.80€
Lauch mit Vinaigrette und geräuchertem Seelachs, pochiertes Ei, Salat und Croutons	15.00€
Salat mit gegrillten Hähnchenfleisch, Ei und Speck	14.50€

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gemüse, Rucola und Balsamico	15.50€
Vegetarische Burger, Pommes und Salat : <i>Burgerbrötchen, Mozzarella, Pesto, eingelegtes Gemüse, rote Zwiebeln, Blattsalat</i>	16.00€

Fischgerichte

Zanderfilet, Kürbispüree und Haselnussplitter, karamellisierte Zwiebelcreme und "Rattes" Kartoffeln	23.50€
Petersfisch in Sud mit Paprika und Chorizo, Reisnudeln	24.00€
Burger „des Copines“, Pommes und Salat : <i>Burgerbrot, Lachsfilet, Käse, Tomate, Salat, Zwiebel und Essiggurke</i>	19.50€

Fleischgerichte

Filet vom elsässischen gelben Hähnchen in Mandelkruste, Gemüse- und Pesto- Risotto	21.60€
In Knoblauch geschmorte Lammaus, Pastinakenpüree, Ratten, Haselnussjus	24.00€
Herforder Rinder Flank Steak, Béarnaise Sauce, 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€
Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle	19.00€
Kutteln in Riesling Sauce, schmelzende Kartoffeln	18.50€

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



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Flammkuchen

Traditionell elsässischer Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

10.90€

Gratinierter Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener

Emmentaler

11.50€

Gratinierter Flammkuchen

mit Munster Käse

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Munster Käse

12.50€

Kinder Menü 9.50 €

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

DünneTorte mit Feigen und
Haselnussplittern, Joghurteis

8.00€

Profiteroles

8.50€

*Mit Vanilleeis gefüllter Windbeutel, Nutella-
Schokoladensauce*

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis

7.60€

Cheesecake mit Zwetschge und
Spekulatius

8.00€

Pistazie „crème brûlée“

6.50€

Kaffee oder Tee mit Mini Dessert

6.80€

Kaffee oder Tee TRES gourmand

12.30€

*Nach Wahl (4cl): Cointreau, Amaretto oder
Armagnac Samalens VSOP*

Weinkarte

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€

Beaujolais

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

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP},
Nuiton Beaunoy 45.10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP},
Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard^{AOP},
Domaine Bertrand Bachelet 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€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes",
Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton
Père & Fils 54.50€
- Crozes-Hermitage^{AOP},
Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour
Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 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
Elégance", Château Beaubois  43.20€

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys",
Domaines Gérard Bertrand  35.00€
- 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 62.60€

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



le Bistrot
des copains

La Table Conviviale