



le Bistrot  
des **copains**

*La Table Conviviale*

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

**WIR EMPFANGEN SIE**

**MONTAG BIS FREITAG:**

VON 11.30 UHR BIS 14.30 UHR  
UND VON 18.30 UHR BIS 22.00 UHR

**SAMSTAG:**

VON 11.30 UHR BIS 15.00 UHR  
UND VON 18.30 UHR BIS 22.30 UHR

**SONNTAG:**

VON 11.30 UHR BIS 15.00 UHR  
UND VON 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 recyceln und gleichzeitig grüne Energie zu  
produzieren.*

*Mehr Infos auf: [www.greenphoenix.fr](http://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

Pink bubble (Vodka, Kirschensirup, Crémant) - 16 cl  
8.50€

### 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	4.70€	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€

### 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

### Glas und Krug Weine

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Sylvaner <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.50€	7.10€	8.80€	17.50€
● Riesling <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.70€	7.40€	9.30€	18.40€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
● 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>	5.10€	8.00€	10.00€	19.80€
● Côtes du Rhône <sup>AOP</sup>	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
● Bordeaux <sup>AOP</sup>	4.00€	6.30€	7.80€	15.50€

### Wein Vorschläge

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

### 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€



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

*La Table Conviviale*

### Vorspeisen

Lachs „Rillettes“ mit Orange, Toastbrot mit Knoblauch und Rucola	9.50€
Topinambur-Mousseline, pochiertes Ei, geräuchertes Wildschwein und Croutons	7.50€
Im Ofen geröstete Markknochen, Pilze und gegrillter Speck	14.00€
Terrine vom heimischen Wildschwein mit Pistazien, Remouladensellerie mit Ingwer	9.60€
Eingelegtes Gemüse mit Pesto und Mozzarella di Bufala	9.00€

### Salate

Salat mit mariniertem Lachs und Avocado-Bruschetta	14.80€
Salat mit geräuchertem Wildschweifilet, Feigen und Haselnuss	14.30€
Salat mit gegrillten Hähnchen, Speck und Vinaigrette mit Ei	15.00€

### 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

St. Petersfisch in Brühe mit Chorizo, Paprika und Reismudeln	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€
Pluma vom Schwein, Haselnuss une Ingwer Vinaigrette, Lauchrisotto	22.00€
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	22.50€
Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle	19.00€
Gegrilltes Kalbs „Entrecôte“, Pommes, Gemüse der Saison und „Béarnaise“ Sauce	24.00€

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 7.20€

Coupe Dänemark 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

Apfel-Birnen-Crumble  
und Karamelleis 8.50€

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

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit  
Vanilleeis 7.60€

Rhabarbergratin, Himbeersorbet 7.00€

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

## Bourgogne

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






## Beaujolais

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat  44.00€

## Vallée du Rhône

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

## Languedoc-Roussillon

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



## Sud-Ouest

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin 34.30€

## Bordeaux

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25.30€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- St Emilion Lussac<sup>AOP</sup>, Château Lussac 40.60€

## Loire

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

## Les bulles

- Champagne<sup>AOP</sup> Brut, Domaine Lenoble 64.80€
- Champagne<sup>AOP</sup> Brut « Impérial », Moët & Chandon 99.40€

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