



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

Pink bubble (Vodka, Brombeercreme, 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	4.30€	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€		



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Glas und Krug Weine

	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€

Wein Vorschläge

● Gard ^{IGP} « Les Iles Blanches », <i>Cellier des Chartreux</i>	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€
● 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>	7.30€	11.60€	14.50€	28.70€
● 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€
● Pays d'Hérault ^{IGP} « Les Terrasses », <i>Château Coujan</i> 	5.60€	8.90€	11.00€	21.70€
● Cahors ^{AOP} « Haute Côt(e) de Fruit », <i>Domaine Fabien Jouves</i>  	7.20€	11.50€	14.30€	28.40€
● Corbières ^{AOP} "L'Aventure", <i>Calmel & Joseph</i> 	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 Himbeere, Kirsch, Mirabelle, Quetsche, Williamsbirne, Marc de Gewurztraminer	4 cl	8.70€

Kaffee

Irish Coffee	7.80€
Espresso, 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€
Karottencremesuppe mit Zimt	7.50€
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€
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, karamellierte Zwiebelcreme und "Rattes" Kartoffeln	23.50€
Petersfisch in Sud mit Paprika und Chorizo, 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 Hänchen in Mandelkruste, Gemüse- und Pesto- Risotto	21.60€
In Knoblauch geschmorte Lammhaxe, Pastinakenpüree, Spaetzles und 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) nach flämischen „Carbonade“ Art und cremiger Polenta	22.50€
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

Apfel-Birnen-Crumble
und Karamelleis 8.50€

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

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis 7.60€

Cheesecake mit Zwetschge und
Spekulatius 8.00€



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^{AOP} (Signature) 45.90€
Domaine René Muré
- Riesling^{AOP} 
Domaine René Muré 42.30€
- Pinot Gris^{AOP} 41.60€
Domaine René Muré
- 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 Élégance", Château Beaubois  43.20€

Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc^{GP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35.00€
- Pays d'Oc^{GP} "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^{GP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Pays d'Hérault^{GP} 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.