



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Vorspeise

Cremige Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Haselnüssen und einem Schuss grünem Öl.....	7,90 €
Lachs-Gravlax, Blinis mit Heringskaviar.....	10,00 €
Tataki vom Rind, Guacamole und rote Zwiebel-Pickles.....	13,00 €
Markknochen, Austernpilze und gegrillter Speck.....	15,00 €
Hausgemachte Enten Foie Gras, Chutney und Toastbrot.....	Klein : 14,90 € Groß : 23,50 €
Burgunder Schnecken, Kräuterbutter mit frischen Kräutern.....	6 : 9,90 € 12 : 14,90 €

Salate

Caesar-Salat vom Bistrot des Copains.....	18,50 €
<i>Panierte Hähnchenstreifen, Salat, Parmesanspäne, Dinkel mit süßem Senf und Schnittlauch, Knoblauchcroutons, Caesar-Dressing</i>	
Salat mit geräuchertem Wildschweinfilet, Feigen und Haselnuss.....	17,50 €
Salat mit mariniertem Lachs und Avocado-Bruschetta.....	17,90 €

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gemüse, Rucola und Balsamico.....	17,00 €
Vegie Burger, Pommes frites und grüner Salat.....	16,50 €
<i>Burgerbrot, Mozzarella, Pesto, Gemüse, rote Zwiebel, grüner Salat</i>	

Fischgerichte

Kabeljau-Rücken, Zitronencreme und Kartoffelpüree.....	22,00 €
Gebratenes Lachssteak, Butter-Sauce mit Zitronenschale und Pilawreis mit Gemüsebrühe.....	22,90 €



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust, Himbeer-Gastrique, gebratene Polenta.....	21,00 €
Gelbes Elsässer Hühnerfilet in Sesamkruste, und Risotto mit Saisongemüse.....	22,00 €
Gegrilltes Flank Steak vom Herforder Rind, Sauce Béarnaise, Pommes und Gemüse.....	23,00 €
Burger « des Copains », Pommes und grüner Salat	18,30 €
<i>Burgerbrot, Hackfleisch, Speck, Käse, Tomaten, Salat und Essiggurken</i>	
Wildeintopf (aus lokaler Jagd) mit Chorizo und Kartoffelpüree.....	23,00 €
Iberische Schweinefleischfeder, Balsamico-Reduktion mit Feigen und Gemüserisotto.....	24,90 €

Beilagenzuschlag 2,50€: Gemüse, grüner Salat, Pommes

Käse

Selbst geräucherter Münsterkäse, Kartoffelbrot.....	7,50 €
---	--------

Nachspeisen

Feigenkuchen mit Mandelcreme und Zimteis.....	8,50 €
Vanille-Crème brûlée.....	7,00 €
Arme Ritter, Vanilleeis und Karamellsauce.....	7,50 €
In Rotwein pochierte Birne, Vanille- Mascarpone-Creme und Karamelleis	8,90 €
Glutenfreier Schokoladenkuchen (10 Min. Backzeit), Himbeere-Sorbet.....	9,90 €
Profiteroles, Vanilleeis, Nutella- Schokoladensoße.....	8,50 €

Kaffee oder Tee mit Mini-desserts.....	8,50 €
--	--------

Kaffee oder Tee „TRES gourmand“.....	12,90 €
<i>Nach Wahl (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac Samalens VSOP</i>	

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.*



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

Flammkuchen

Traditionell elsässischer Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

11,90 €

Gratinierter Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener Emmentaler

12,50 €

Gratinierter Flammkuchen mit Munster Käse

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Munster Käse

13,90 €

Kinder Menü - 9,50 €

Kinder unter 10 Jahre alt.

Chicken Nuggets mit Pommes

Oder

1/2 Flammkuchen

+

2 Kugeln Eis

DIE LISTE DER 14 ALLERGENE IST AUF ANFRAGE BEI UNSEREM PERSONAL ERHÄLTlich.
JEDER KUNDE TRÄGT DIE VERANTWORTUNG FÜR SEINE WAHL. NETTOPREISE. SERVICE INBEGRIFFEN.