



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

**WELCOME TO THE
BISTROT DES COPAINS !**

**WE WELCOME YOU
MONDAY TO SUNDAY:
11:30 AM TO 3:00 PM
6:30 PM TO 10:30 PM**

(UNTIL 11:00 PM FRIDAY & SATURDAY)



*We are proud to highlight our collaboration
with Green Phoenix, which allows us to recycle
our organic waste while producing green
energy.*

More infos : www.greenphoenix.fr



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

La Table Conviviale

Aperitifs

Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz	12 cl	11.20€
Muscat d'Alsace Lorentz	12 cl	6.40€
Crémant d'Alsace Grieselberger	12 cl	6.50€
Gewurztraminer Lorentz	12 cl	6.50€
Kir with Alsatian white wine	12 cl	4.50€
Aperol Spritz	15 cl	7.50€
White, red or rosé Martini	6 cl	4.50€
White port wine or 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€

Softs

Pepsi or Pepsi Max	33 cl	3.50€
Orangina	33 cl	3.70€
Schweppes Tonic or Agrum	33 cl	3.70€
Ice Tea	25 cl	3.90€
Limonade	33 cl	3.60€
Juice	25cl	3.50€
Diabolo	25 cl	3.20€
(Mint, grenadine, lemon, peach, strawberry, blackberry, violet)		
Water sirup	25 cl	2.50€
(Mint, grenadine, lemon, peach, strawberry, blackberry, violet)		

Draft beer

	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€

Bottled beer 33 cl

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

Water

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



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Wine by the glass

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Sylvaner ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
● Riesling ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
● Gewurztraminer ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€
● Pinot Noir ^{AOP} , <i>Domaine Gustave Lorentz</i>	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
● Côtes du Rhône ^{AOP}	3.20€	5.10€	6.40€	12.80€
● Bordeaux ^{AOP}	3.80€	6.30€	7.60€	15.20€

Wine suggestions

● 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€
● Pays d'Oc ^{IGP} Cinsault, <i>Les Jamelles</i>	5.00€	8.40€	10.00€	20.00€
● 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€

Digestives

Armagnac Samalens VSOP	4 cl	9.90€
Cognac X.O Hennessy	4 cl	9.90€
Rhum Diplomatico	4 cl	9.50€
Cointreau	4 cl	8.20€
Eaux de Vie d'Alsace Adam Framboise, Kirsch, Mirabelle, Questsch, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer	4 cl	8.70€

Coffee

Irish Coffee	7.80€
Espresso, Ristretto ou Déca	2.30€
Grand Café	3.30€
Capuccino	3.80€
Thé ou Infusion	3.10€



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

La Table Conviviale

First courses

Asparagus cappuccino, wild boar ham and poached egg	11.50€
French-style fried pork trotters, sweet potato chutney and arugula	8.00€
Roasted marrow bone, oyster mushrooms and grilled bacon	14.00€
Terrine of local wild boar with pistachio, celery remoulade with ginger	9.60€

Salads

Salad with marinated salmon and pink berries, avocado bruschetta	14.80€
Salad with wild boar fillet hunted and smoked by the Chef, figs and hazelnuts	14.30€
Confit vegetable salad with pesto and Mozzarella di Bufala	15.80€
Tomato salad with cured ham and Burrata cheese	16.50€
Salad with grilled chicken, hard-boiled egg, and grilled bacon	14.50€

Vegetarian's corner

Risotto with vegetables, arugula and balsamic	15.50€
Risotto with asparagus from the Riedinger farm	18.00€
Vegetarian burger, French fries and green salad <i>Burger bun, Mozzarella, pesto, candied vegetables, red onion, salad</i>	16.00€

Fish dishes

Pike-perch fillet, white asparagus from Alsace, "ratte" potatoes and beurre blanc sauce	23.50€
Fillet of sea bream, parsnip purée, "rattes" potatoes and garlic creamy	24.00€
Burger „des Copines“, french fries and green salad : <i>Burger bun, salmon fillet, cheese, tomato, salad, onion and gherkin</i>	19.50€

Meat dishes

Yellow chicken fillet from Alsace in an almond crust, risotto with pesto and vegetables	21.60€
Grilled beef flank steak from Herford, béarnaise sauce, French fries and vegetables	20.50€
Burger „des Copains“, french fries and green salad <i>Burger bread, beef, bacon, cheese, tomatoes, salad and pickles</i>	18.30€
Game stew (from local hunting) with chorizo and creamy polenta	19.20€
Veal kidneys, in mustard sauce and spaetzles	19.00€
Tripe with Riesling sauce, melting potatoes	18.50€
Veal sweetbreads glazed in gravy, potato mousseline and parsley cream	29.00€
Extra topping 2,50€: vegetables, risotto, green salad, French fries.	



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

Tartes flambées

Traditional tart flambée

Fromage blanc, onions, bacon strips

9.90€

Emmental tart flambée

*Fromage blanc, onions, bacon strips, Emmental
cheese*

10.50€

Munster tart flambée

Fromage blanc, onions, bacon strips, Munster cheese

11.50€

Children menu 8.20 €

Children under 10 years old.

Mini burger

OR

1/2 Tarte flambée

+

2 scoops ice cream

Cheese

Home smoked Munster cheese,
potato bred 7.50€

Ice Cream

Café or Chocolat liégeois
*Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or
iced chocolate and whipped cream* 7.20€

Sorbet or ice cream *
1 scoop 2.30€
2 scoops 4.30€
3 scoops 6.30€

Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee*

Sorbet: Passion fruit, lemon, blackberry, raspberry,
strawberry*

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Desserts

Rhubarb gratin with strawberry sorbet 7.50€

Profiteroles, vanilla ice cream,
Nutella chocolate sauce 8.50€

Gluten-free chocolate cake with
vanilla ice cream 7.60€

Apple and pear crumble with
cinnamon and caramel ice cream 8.50€



Pistachio "crème brûlée" 6.50€

Coffee or Tea gourmand 6.80€

Coffee or Tea TRES gourmand 12.30€
*Choice (4cl): Cointreau, Amaretto or Armagnac
Samalens VSOP*

Wine List

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 39.50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42.30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39.60€

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 43.10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Aegerter 56.90€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83.00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87.10€
- Mercurey^{AOP} "Les Monthelons", Domaine Venot 52.30€
- Petit Chablis^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 43.10€
- Chablis^{AOP}, Domaine du Colombier 51.60€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25.20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54.10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48.60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53.50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38.70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64.80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26.60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42.20€

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  36.10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43.30€
- Pays d'Oc^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30.70€
- Pays d'Hérault^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30.70€

Sud-Ouest

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34.10€
- Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin 33.20€

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25.20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32.30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44.10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40.50€

Loire

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36.00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46.00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33.40€
- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 35.10€
- Sancerre^{AOP}, Domaine de La Vivandière 51.30€

Les bulles

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

NET PRICE. SERVICE INCLUDED.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. PLEASE CONSUME WITH MODERATION. WE ARE AT YOUR DISPOSAL FOR ANY REQUEST CONCERNING THE MILLESIMES OF OUR WINES.



le Bistrot
des copains

La Table Conviviale