



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€
Rosé Pamplemousse « Maison »	20 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€

Our Suggestion :

Rosé Pamplemousse « Maison » - 20 cl
7.50€

Softs

Pepsi or Pepsi Max	33 cl	3.70€
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€		

NET PRICE. SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. PLEASE CONSUME WITH MODERATION.



le Bistrot
des copains

La Table Conviviale

Wine by the glass

	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€

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€
● Méditerranée ^{IGP} , « Bain de midi », <i>Aurose</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 Jouve</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 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€
Framboise, Kirsch, Mirabelle, Questsch, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer		

Coffee

Irish Coffee	7.80€
Expresso, 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

Salmon rillettes with dill and orange, garlic toast and	8.00€
Beef Tataki with Ginger and arugula	10.00€
Roasted marrow bone, 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€
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, pumpkin purée and hazelnuts, caramelised onion cream and "rates" potatoes	23.50€
St Pierre fish stew with peppers and chorizo, rice noodles	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€
Beef tartare with pesto, French fries and arugula	23.00€
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€

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

10.90€

Emmental tart flambée

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

11.50€

Munster tart flambée

Fromage blanc, onions, bacon strips, Munster cheese

12.50€

Children menu 9.50 €

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

Thin fig and hazelnut tart with yoghurt
ice cream 8.00€

Profiteroles, vanilla ice cream,
Nutella chocolate sauce 8.50€

Gluten-free chocolate cake with
vanilla ice cream 7.60€

Quetsche and speculos cheesecake 8.00€



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 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} Maison les Alexandrins 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^{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€

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