

*Maitre  
Restaurateur*

le Bistrot  
des **copains**

*La Table Conviviale*

**WELCOME TO THE  
BISTROT DES COPAINS !**

**WE WELCOME YOU**

**MONDAY TO FRIDAY : 12:00 AM TO 2:00 PM**

**6:30 PM TO 10:00 PM**

**SATURDAY AND SUNDAY : 12:00 AM TO 3:00 PM**

**6:30 PM TO 10:00 PM**



*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](http://www.greenphoenix.fr)*

Maitre  
Restaurateur

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€	7.00€
Bière de Noël	4.70€	6.20€	9.40€
Wendelinus Rossa	4.65€	6.15€	9.30€
Météor Blanche	3.90€	5.10€	7.80€
Picon	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché	3.20€	4.30€	6.40€
Monaco	3.30€	4.40€	6.60€

**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€		

## Wine suggestions

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
● Côtes de Gascogne IGP, « Chambre d'Amour », Domaine Lionel Osmin	5.80€	9.60€	11.60€	23.20€	36.00€
● Gard IGP « Les Iles Blanches » Cellier des Chartreux	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€	33.20€
● Gard IGP « Chamasutra » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€
● Gard IGP « La Nuit Tous les Chats sont Gris » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€

## Alsatian wine by the glass

● Pinot Noir AOP, Domaine Gustave Lorentz	4.40€	7.00€	8.80€	17.60€
● Sylvaner AOP, Domaine Gustave Lorentz	3.50€	5.60€	7.00€	14.00€
● Riesling AOP, Domaine Gustave Lorentz	3.70€	6.10€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris AOP, Domaine Gustave Lorentz	4.50€	7.10€	9.00€	18.00€
● Gewurztraminer AOP, Domaine Gustave Lorentz	6.50€	8.90€	13.00€	26.00€

## More wine by the glass

● Côtes du Rhône AOP	3.20€	5.10€	6.40€	12.80€
● Bordeaux AOP	3.80€	6.30€	7.60€	15.20€

## 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€

Maitre  
Restaurateur

le Bistrot  
des **copains**

*La Table Conviviale*

### First courses

Creamy celery soup with coffee	7.50€
Thin butternut and pesto tart, chestnut ice cream	9.00€
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€
Pot-au-feu salad	18.90€
<i>Or ½ portion</i>	9.50€

### 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, spaghetti squash, mulled wine reduction and "rattes" potatoes	23.50€
Fillet of sea bass, butternut purée with rosemary, "rattes" potatoes and creamy lemon sauce	24.50€

### Meat dishes

Yellow chicken fillet from Alsace in an almond crust, risotto with pesto and vegetables	21.60€
Grilled beef flank steak from Herford, French fries and vegetables*	20.50€
The 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, horseradish jus, mashed squash and pan-fried mushrooms	19.50€
Tripe with Riesling sauce, melting potatoes	18.50€
Grilled French veal sweetbreads, potatoes pancake and spinach <i>Or ½ portion</i>	29.00€ 14.50€
Alsatian Sauerkraut garnished with meats and sausages	21.90€

\* Choice of sauce: béarnaise,  
pimientos

Extra topping 2,50€: vegetables, risotto,  
green salad, French fries.



Maitre  
Restaurateur

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€

### 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

Pear and pomegranate gratin,  
blackcurrant sorbet 7.00€

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€

Vanilla "crème brûlée" 6.30€

Coffee or Tea gourmand 6.80€

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

## Our Wine List

### Alsace

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


### Beaujolais

- Beaujolais Villages <sup>AOP</sup>,  
« Les Merrains »  
P. Ferraud et Fils 35.10€
- Morgon <sup>AOP</sup> « Les Vieux Cèdres »  
Domaine Jean Loron 39.60€
- Saint Amour <sup>AOP</sup>, « La Victorine »  
Famille Charlet 43.20€

### Burgundy

- Hautes Côtes de Nuit <sup>AOP</sup>  
Nuiton-Beaunoy 43.20€
- Mercurey <sup>AOP</sup>, « Les Monthelons »  
Domaine Venot 52.30€
- Pommard <sup>AOP</sup>  
Domaine Bertrand Bachelot 80.40€
- Gevrey-Chambertin <sup>AOP</sup>   
Jean-Claude Rateau 82.20€
- Chablis 1er Cru <sup>AOP</sup>  
Montmain, Louis Michel et Fils 53.40€

### Rhône Valley

- Côtes du Rhône <sup>AOP</sup>   
« Au bout de la Vigne » 32.40€
- Vacqueyras <sup>AOP</sup>, « Marquis de  
Fonseguille » 38.60€
- Saint-Joseph <sup>AOP</sup>, Clos de la Ribaudy  
Barge.J 59.20€
- Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup>   
Domaine des Entrefaux 52.10€

### Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Mourvèdre  
Les Jamelles 34.20€
- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay  
Les Jamelles 33.30€
- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Cinsault  
Les Jamelles 31.40€

### Bordeaux

- Côtes de Bourg <sup>AOP</sup>  
Château La Bataille 32.60€
- Graves <sup>AOP</sup>  
Château de Sauvage 38.80€
- Montagne Saint-Emilion <sup>AOP</sup>  
Château Rocher Gardat 46.70€
- Saint-Emilion Grand Cru <sup>AOP</sup>,  
« Le Palatin »  
Château Palais Cardinal 65.00€
- Haut-Médoc Grand Cru Classé <sup>AOP</sup>  
Château de Camensac 90.00€

### Loire

- Saumur Champigny <sup>AOP</sup>  
Domaine Les Valengenets 33.40€
- Saint-Nicolas de Bourgueil <sup>AOP</sup>  
Domaine Les Javeaux 33.40€

### Sparkling wine

- Champagne <sup>AOP</sup> Brut,  
Domaine Lenoble 61.00€

• Vins blancs • Vins rouges • Vins rosés

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.