



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

**WELCOME TO THE
BISTROT DES COPAINS !**

WE WELCOME YOU

MONDAY TO FRIDAY:

11:30 AM TO 14:30 PM

6:30 PM TO 10:00 PM

SATURDAY:

11:30 AM TO 15:00 PM

6:30 PM TO 10.30 PM

SUNDAY:

11:30 AM TO 15:00 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



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 :

Pink bubble (Vodka, cherry syrup, Crémant) -16cl
8.50€

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	4.70€	6.20€	8.90€
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

● VDF Languedoc « Morillon », <i>Domaine Jeff Carrel</i>	6.40€	10.20€	12.70€	25.30€
● 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>	7.80€	12.40€	15.40€	30.60€
● 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€
● Ventoux ^{AOP} « Fourmi Rouge », <i>Domaine Perrin</i>	5.10€	8.10€	10.00€	19.90€
● Corbières ^{AOP} "L'Aventure", <i>Calmel & Joseph</i> 	6.20€	9.80€	12.20€	24.20€
● Minervois ^{AOP} « Tradition », <i>Domaine Pierre Cros</i>	6.40€	10.20€	12.70€	25.30€

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 Framboise, Kirsch, Mirabelle, Questsch, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer	4 cl	8.70€

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 orange, garlic toast and arugula	9.50€
Jerusalem artichoke mousseline, poached egg, smoked wild boar and croutons	7.50€
Roasted marrow bone, mushrooms and grilled bacon	14.00€
Terrine of local wild boar with pistachio, celery remoulade with ginger	9.60€
Candied vegetables with pesto and Mozzarella di Buffala	9.00€

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€
Grilled chicken and bacon salad with egg vinaigrette	15.00€

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

St Pierre stew with chorizo, peppers and 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€
Pork pluma with hazelnut and ginger vinaigrette, leek risotto	22.00€
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	22.50€
Veal kidneys, in mustard sauce and spaetzles	19.00€
Grilled veal entrecôte, chips, vegetables, and Béarnaise sauce	24.00€

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

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€

Dame blanche 7.20€
*Vanilla ice cream with chocolate sauce and
whipped cream*

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

Apple and pear crumble
with caramel ice cream 8.50€

Profiteroles, vanilla ice cream,
Nutella chocolate sauce 8.50€

Gluten-free chocolate cake with
vanilla ice cream 7.60€

Rhubarb gratin
with raspberry sorbet 7.00€

Tonka bean "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) 45.90€
Domaine René Muré
- Riesling^{AOP}  42.30€
Domaine René Muré
- Pinot Gris^{AOP} 41.60€
Domaine René Muré
- Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim^{AOP}, Vieilles vignes  55.20€
Domaine Gustave Lorentz

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuits Beauvray 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard^{AOP}, 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€






Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44.00€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph^{AOP} « La Source » 56.20€
Domaine Ferraton
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas^{AOP} 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} "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 64.80€
- Champagne^{AOP} Brut « Impérial », Moët & Chandon 99.40€

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