



*Notre carte évolue chaque semaine
en accord avec les saisons
et produits frais du marché*

Les entrées :

- ◆ Os à moelle, pleurotes et lard grillé, jus de veau 9.50€
- ◆ Fricassée de champignons, marrons et œuf à cheval.....11.50€
- ◆ Foie gras de canard mi-cuit chutney de fruit, pain à la pomme de terre13.50€
- ◆ Jambon de sanglier de chasse locale, rémoulade de céleri au gingembre10.50€
- ◆ Salade de butternut et potimarron grillés, Mozzarella di Bufala et pesto11.00€
- ◆ Terrine de lièvre aux pistaches au foie gras..... 9.00€

Les plats :

- ◆ Filet de poulet jaune d'Alsace en croûte d'amandes, risotto au pesto
et légumes du moment21.00€
- ◆ Aiguillettes de rumsteak Angus grillées à la plancha, sauce Béarnaise,
frites et légumes21.00€
- ◆ Maminha d'Argentine (aiguillette Baronne) pour 2pers., sauce Béarnaise,
frites et légumes à discrétion49.00€/kg
- ◆ Onglet de veau grillé à la plancha, pleurotes, frites et légumes du moment21.50€
- ◆ Ballotine de jarret de Mr. Cochon pané, pommes de terre rattes au Munster
et à l'ail des ours19.00€
- ◆ Filet de dorade à la vapeur, lentilles et courge spaghetti.....23.00€
- ◆ Risotto au pesto, et légumes du moment, roquette et balsamique.....15.00€
- ◆ Salade de saumon mariné aux baies roses et bruschetta à l'avocat14.50€
- ◆ Salade du Bistrot15.00€
Saumon mariné, magret de canard fumé, foie gras, marrons et champignons
- ◆ Le burger cucurbitacée, frites et salade verte13.50€
Pain burger, Mozzarella, pesto, cucurbitacée, champignons, oignon rouge, salade
- ◆ Le burger des copains, frites et salade verte14.90€
Pain burger, bœuf haché, lard, fromage, tomates, salade et cornichons
- ◆ Tarte flambée « traditionnelle » Fromage blanc, oignons, lardons 9.50€
- ◆ Tarte flambée « gratinée » Fromage blanc, oignons, lardons, emmental râpé10.50€
- ◆ Tarte flambée « munster » Fromage blanc, oignons, lardons, munster11.50€

Nos viandes rouges sont servies avec frites fraîches et légumes du moment.

Sauce au choix : béarnaise, poivre vert.

Supplément de garniture 2,50€ : légumes, risotto, salade verte, frites fraîches*

Supplément de sauce 1,00€ : béarnaise, poivre vert.

Nos desserts :

- ◆ Crumble aux pommes et glace caramel fleur de sel..... 6.50€
 - ◆ Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat nutella..... 6.50€
 - ◆ La crème brûlée à la vanille..... 6.00€
 - ◆ Le moelleux au chocolat sans gluten et sa glace vanille..... 6.60€
 - ◆ Le café gourmand..... 6.50€
 - ◆ Le thé gourmand..... 6.50€
 - ◆ Le café ou chocolat liégeois 6.90€
Glace café ou glace chocolat, café froid ou chocolat froid et chantilly
 - ◆ Sorbet ou glace :
- 1 boule2.00€ 2 boules.....4.00€ 3 boules..... 6.00€

Glaces* : Vanille, chocolat, café Sorbets* : Fruit de la passion, citron, cassis, framboise, fraise

◆ Menu enfant 7.90 €

En-dessous de 10 ans

Mini burger OU 1/2 Tarte flambée au choix
2 boules de glace au choix

◆ Plat du jour 9.90 €

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

Nos menus sont publiés tous les jours sur notre page facebook :

[bistrot.des.copains](https://www.facebook.com/bistrot.des.copains) ainsi que sur notre site internet : www.bistrotdescopains.com

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

** Prix du menu par personne

Utilisation occasionnelle de fonds de volaille pré-cuisiné.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS.