

Zu **LES COPAINS D'ABORD** lieben wir das Teilen und die gute Laune!!!

Ein wenig Brot, etwas Wein und eine schöne Platte zum Teilen.

UNSERE BOARDS



LE MANS

Die unverzichtbare Rilette mit ihren pickles

Version 12H7,90€ Version 24H 13,90€

LE BONNET D'ANE

Weil er ein Schwein ist !!!

Wurst von Freunden zum Schneiden auf dem Brett ...14.90€

IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?

Direkt aus Spanien in Dosen, serviert mit geröstetem Brot ...19,90€

- Sardinen in nativem Olivenöl extra
- Jakobsmuscheln in galizischer Sauce (Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzwein)

OLIVE SANS POPEYE

Natives Olivenöl extra von Alexis Munoz, grüne Tapenade, Olivenmischung zum Teilen ...15.90€

LE VILAIN PETIT CANARD !

Scheibe Foie Gras, halb gegart in einem hausgemachten Tuch, serviert mit Mango-Chutney und einer kleinen Brioche ...25,90€

LES 3 PETITS COCHONS IBERIQUES

Ibérico-Schinken, Lomo, Chorizo.
Pequena ... 27,90€ Grande ... 39,90€

JE SUIS RITAL ET JE LE RESTE

Parmaschinken, Mortadella, Coppa, Bresaola.
Piccolo ... 25,90€ Grande ... 37,90€

LE PETIT COUP DE FROMETON

Reblochon aus Savoyen, Sainte Maure aus der Touraine, Munster aus dem Elsass, Comté aus dem Jura, Camembert aus der Normandie, Fourme d'Ambert aus der Auvergne.
La piote ... 23,90€ La golée ... 33,90€

LA GARGANTUA

Scheibe Foie Gras, halbgegart in einem hausgemachten Tuch, schottischer Räucherlachs, Ibérico-Schinken, Comté-Käse

Kleine Spieler... 39,90€ Krieger ... 54,90€

LES COPAINS FARCEURS

Der Hausmix

Rilette aus Le Mans, Parmaschinken, Rosette aus Lyon, Camembert aus der Normandie, Reblochon aus Savoyen, Comté aus dem Jura.

Version XS ... 29,90€ Version XXL ...42,90€

JE SUIS TOMBEE DANS LES POMMES

Eine vegetarische Mischung für alle, die sich fragen, ob es Speck oder Schweinefleisch ist !!!
Gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto, geriebenen Kartoffeln, Erbsencreme mit Himbeeren und Haselnussstückchen, Zucchini Blütenpuffer, Rucola und griechischer Joghurt, Mozzarella-Stracciatella-Basilikum und kandierte Tomaten.

Erbsen ... 27,90€ Karotten ... 39,90€

LA MOZZARELLA DANS TOUS SES ETATS !!

Eine Verkostung von Mozzarella di Bufala in verschiedenen Texturen und Geschmacksrichtungen (Burrata, geräuchert, Stracciatella), begleitet von Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, kandierten Tomaten, nativem Olivenöl extra und Balsamico-Essig aus Modena... 28,90 €

Italienische Aufschnitt-Ergänzung ... 19,90 €

UNSERE VORSPEISEN



L'OEUF PARFAIT

Auf 64 Grad Celsius gegart mit Pfifferlingen, geräucherter Entenbrust, Portweincrème und Jura-Gelbwein.

Als Starter ... **15,90€** Als Hauptgericht ... **24,90€**

LES GROSSES CREVETTES

Garnelen Snack und geschälte, Zucchini-Blütenpuffer, griechischer Joghurt, Rucola, Combawa-Zitrone, Thai-Sauce.

Als Starter ... **24,90€** Als Hauptgericht ... **35,90€**

LE THON ROUGE

Tartar nach Thai-Art mit Sesam-Soja-Vinaigrette, Granatapfel, Röstzwiebeln, Schnittlauch und Rucola

LA SALADE CAESAR COMME A NEW-YORK !

Römersalat, karamellisiertes Hähnchen mit Zitrone, Erdnüsse, Croutons, gehobelter Parmesan, gebratener Speck, hausgemachtes Caesar-Dressing.

Als Starter ... **19,90€** Als Hauptgericht ... **29,90€**

LA BURRATA DI BUFALA (Vg)

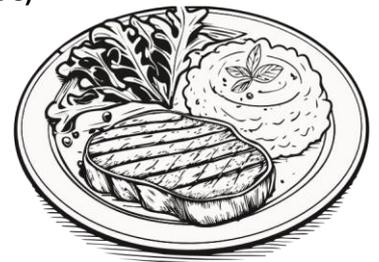
Erfrischende Creme aus Erbsen, Himbeeren, kandierten Tomaten, Haselnussstückchen, Rucola, nativem Olivenöl extra.

Als Starter ... **17,90€** Als Hauptgericht ... **26,90€**

UNSERE SPEZIALITÄT

COEUR DE RUMSTEAK TERROIR LUXEMBOURGEOIS

Dazu gibt es nach Wahl hausgemachte Pommes Frites, Friends-Mash, cremiges Parmesan-Risotto, grüne Bohnen, Pasta-Risotto oder einen aktuellen Salat. (Zuschlag = 4 €)



Plat Végétarien 

LE DECONNEUR

Die geheime Soße des Küchenchefs zu entdecken ... **37,90€**

LE PEPERE

Grüne Pfeffersauce flambiert mit Cognac, zerstoßenem Pfeffer und gemahlenem Pfeffer ... **37,90€**

LE BAVARD

In Tagliata, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, gehobelter Parmesan, natives Olivenöl extra, Balsamico-Essig aus Modena ... **37,90€**

LE PLEURNICHEUR ... SPICY !!!

Crying Tiger-Stil, Tabasco, rote Paprika, Piment d'Espelette, Thai-Sauce **37,90€**

LE VIGNERON

Rotweinsauce in der Ecke des Herdes geköchelt, Großmutter's Garnitur (karamellierte Zwiebeln, Champignons von Paris, geräucherter Speck)... **37,90€**

LE CONNAISSEUR

Gebratene Pfifferlinge der Saison, Portweincrème und gelber Jurawein ... **38,90€**

UNSERE COCOTTES

Unsere gekochte Gerichte lange in der Ecke des Herdes, serviert in einer Auflaufform.

LE BOEUF BOURGUIGNON

Dazu gibt es die Garnitur nach Großmutter's Art (Champignons, Perlwiebeln, Karotten, Speck) und das Püree der berühmten Freunde !!... **29,90€**



LA SOURIS D'AGNEAU

5 Stunden lang langsam geschmort mit Thymian und Rosmarin, Wildpilzen, jungem Gemüse und das Püree der Freunde !!... **37,90€**

LA COCOTTE DE VOLAILLE

Niedrigtemperaturgegart mit Pfifferlingen und Jura-Gelbwein, Frikassee von Erbsen und Saubohnen, grüner Spargel, cremiges Parmesan-Risotto ... **38.90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

Gesnackt und geschält, kleines Gemüse, grüne Äpfel und gegrillte Mandeln, Madras-Currysauce, Friends-Püree ... **36.90€**

LA COCOTTE DE RAVIOLES RICOTTA-EPINARDS (Vg)

Kleines Gemüse, grüner Spargel, Pfifferlinge, Haselnussstücke, Erbsencreme ... **30.90€**

UNSERE BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

Dazu wahlweise hausgemachte Pommes, Kartoffelpüree, cremiges Risotto, Pastarisotto, grüne Bohnen oder Salat (zusätzliche Beilage = 4 €).

LE JEANNOT

Der Bestseller des Hauses, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Emmentaler, die geheime Soße der Freunde ... **27.90€**

LE LEWIS (Der Lieblingsburger des Küchenchefs)

Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Essiggurken, knusprige Zwiebeln, gebratener Speck, Bourguoy-Burgersauce ... **27,90€**



LE RITON (Spicy)

Ein Burger, der nichts für schwache Nerven ist!!

Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, würziger Cheddar, rote Paprika, Tabasco, knusprige Zwiebeln, Piment d'Espelette, Thai-Sauce ... **27,90€**

LA LUCETTE (Vg et Végan)

Steak Beyond Meat, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geriebene Kartoffeln, Basilikum, gegrilltes Gemüse, kandierte Tomaten, vegane Mayonnaise mit Basilikumpesto ... **27,90€**

L'ARIEL (la petite sirène ... pas la lessive !!)

Snackiertes Lachsschnitzel, geriebene Kartoffeln, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geräucherter Lachs, Vollkorn-Senf-Mayonnaise und Combawa-Zitrone ... **27,90€**

LE POLLO

Knusprige Hähnchenfilets, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geräucherter Mozzarella, Essiggurken, Barbecuesauce ... **27,90€**



UNSERE GERICHTE



QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

Also haben wir die beiden in unser berühmtes, mit einem Messer geschnittenes Kindertatar gelegt, das unsere Freunde in der Küche gewürzt haben.

Belag nach Wahl ... **29,90€**

COPAIN COMME COCHON !!

Das legendäre Gericht der Freunde !! Pluma vom iberischen Schwein, Chorizo-Nudelrisotto, Zuckerschoten, Balsamico-Honigsauce, rote Paprika-Coulis ... **39,90€**

QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !!

Bei niedriger Temperatur gegarte Geflügel-Tagliata, Rucola, geräucherter Mozzarella, kandierte Tomaten, Zucchini Blütenpuffer, Balsamico-Creme, natives Olivenöl extra, Basilikumpesto, rote Paprika-Coulis.

Belag nach Wahl ... **32,90€**

LE COIN COIN QUI N'EST PAS DANS LA SALLE DE BAIN !!

Confitierte Entenkeule, Kartoffelpüree für Freunde, Tagessalat, grüne Pfeffersauce mit Cognac flambiert ... **27,90€**



TOUT EST BON SAUF LA TETE !!

Risotto aus gebratenen und geschälten großen Garnelen, jungem Gemüse, grünen Äpfeln, Zucchini Blütenpuffer, kandierten Tomaten, gerösteten Mandeln, Rucola, Madras-Currysauce ... **36,90€**

ELEVE SOUS « LA MERE » ET PAS SOUS LA « MER » !!

Kalbsskotelett mit Pfifferlingen und Jura-Gelbwein, grüner Spargel, Erbsen, Freundepüree, Erbsencreme ... **39,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Gesnacktes Doradefilet, Friends-Püree, kandierte Tomaten, Saubohnen, Zucchini Blütenpuffer,, Basilikumpesto, Combawa-Zitrone, Champagnersauce ... **36,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Petersfisch in schaumiger Butter gegart, cremiges Parmesanrisotto, grüner Spargel, Erbsen, gebratene Pfifferlinge und Gelbweinsauce, Erbsencreme ... **38,90€**

ON N'A PAS EU BESOIN DE LE MAQUILLER POUR LE RENDRE BEAU !!

Gebrautes Thunfischsteak, Kartoffelpüree, gegrilltes Gemüse, kandierte Tomaten, Basilikumpesto, rote Paprika-Coulis. , natives Olivenöl extra ... **37,90€**

RIEN NE VAUT UN REPAS GRATUIT !! ... On blague !!! (Vg)



Cremiges Risotto mit Parmesan, Pfifferlingen, grünem Spargel, Zucchini Blütenpuffer, junges Gemüse, Himbeeren, Rucola, Parmesanspäne, Erbsencreme und rote Paprika-Coulis, natives Olivenöl extra ... **32,90€**

MENÜ «KLEINE FREUNDE» (unter 10 Jahren)

1 Hauptgericht nach Wahl, 1 Dessert, 1 Getränk ... 19.90€



GERICHTE

EMINCÉ DE VOLAILLE

Champignon-Rahmsauce, Garnitur nach Wahl

CHEESEBURGER

Belag nach Wahl

POISSON DU MARCHÉ À LA PLANCHA

Friends First Püree

PENNES

Tomaten-Basilikum-Sauce.

DESSERT

EISBECHER 2 KUGELN DEINER WAHL
Ou
DER GOURMET-CLOWN.



UNSERE KASESORTEN

Das von Freunden ausgewählte Käsebrett

4.50€ pro Stück. Ohne Mäßigung zu entdecken !!

Wählen Sie aus unserer AOP-Auswahl:

Camembert aus der Normandie / Reblochon aus Savoyen / Sainte-Maure aus der Touraine / Comté aus dem Jura / Munster aus dem Elsass / Fourme d'Ambert aus der Auvergne.



Begleitet von Marktsalat und korsischer Feigenmarmelade.

UNSERE DESSERTS



L'ODE A LA BRETAGNE

Ein Geschmackserlebnis mit unterschiedlichen Texturen und Temperaturen !

Warme karamellisierte Äpfel, bretonisches Shortbread, hausgemachtes Karamell, gesalzenes Butterkaramelleis, Sabayon ... **14,90€**

ARRETE DE LA RAMENER !!

Ein erfrischendes und leichtes Dessert!

Romanov-Erdbeeren: Curaçao, Orangensaft, Erdbeercoulis, Vanilleeis ... **13,90 €**

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Unsere Vanille-Kaffee-Crème Brûlée, begleitet von Arabica-Kaffeeeis ... **12,90€**

POUR LES AMOUREUX DE L'ITALIE !!

Tahiti-Vanille-Panna-Cotta mit Basilikum, Himbeeren, Rhabarberkompott, Baiserstückchen und gerösteten Mandeln, Basilikum-Olivenöl ... **14,90€**

POUR LES DINGUES DE CHOCOLAT !!

Unsere berühmten Vanille-Profiteroles, beträufelt mit unserer 68% Kakao-Heischokoladensauce, gerösteten Mandeln und hausgemachter Schlagsahne ... **15,90€**

GARDE A VOUS!!

Der Colonel (3 Zitronenkugeln) mit Wodka und Combawa-Zitrone beträufelt ... **14.90€**

SI TU ME CHAUFFES ... JE FONDS ! ... UN DESSERT INCONTOURNABLE CHEZ LES COPAINS !!

Erdbeer-Himbeer-Medley, Schokoladen-Überraschkugel, Baisersplitter und geröstete Mandeln, 3 Schokolade «billes», chokoladenkugeln, warme Schokoladensauce (68% Kakao) ... **17.90€**

ARRETE DE ME PRESSER !

Unstrukturierte Zitronentarte, Combawa-Zitrone, Siphon-Baiser, Zitronensorbet ... **13.90€**

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Karamell-Crème-brûlée, Vanille-Profiterole mit Schokoladensauce, Erdbeer-Rhabarber-Basilikum-Panna-Cotta, Espresso oder Kaffee ... **18.90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Karamell-Crème-brûlée, Vanille-Profiterole mit Schokoladensauce, Erdbeer-Rhabarber-Basilikum-Panna-Cotta, Tee oder Aufguss ... **19.90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ...

Sorbets: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht.

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzenes Butterkaramell.

4,00 €/Kugel Eis

