

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 Rillette 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 ?

« Millésimées » Sardinen in nativem Olivenöl extra
serviert mit geröstetem Brot15,90 €

OLIVE SANS POPEYE

Natives Olivenöl extra von Alexis Munoz, grüne Tapenade,
Olivenmischung zum Teilen ...13.90€

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

Rillette 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, Falafel mit Kürbiscrème, Honig
und Ingwer, geriebene Kartoffeln, Blumenkohlpudding,
Tagessuppe, warmer Linsensalat und geräucherter
Kartoffel-Cappuccino, Trüffel-Burrata, Rucola und
sonnengetrocknete Tomaten

Erbsen ... 27,90€ Karotten ... 39.90€

UNSERE VORSPEISEN

L'OEUF PARFAIT

Auf 64 Grad Celsius gegart, variation auf Blumenkohl, Croutons, Haselnussstückchen, geräucherte Entenbrust

Als Starter ... **18,90€** Als Hauptgericht ... **26,90€**

LES GROSSES CREVETTES

Geschält und genascht, in einer offenen Ravioli, mit kleinem Gemüse, kandierten Tomaten, grünem Apfel, Curryemulsion und Kokosmilch

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

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Mit Waldpilzen und jungem Gemüse, grünen Linsen, Petersilien-Knoblauch-Creme, geräuchertem Kartoffel-Cappuccino

Als Starter ... **17,90€** Als Hauptgericht ... **28,90€**



LES NOIX DE ST JACQUES

Nur « snackées » Kürbiscrème mit Honig und Ingwer, Kastanienstücke, Kürbis-Falafel, lila Kartoffelchips

Als Starter ... **21,90€** Als Hauptgericht ... **35,90€**

LA BURRATA A LA TRUFFE (Vg)

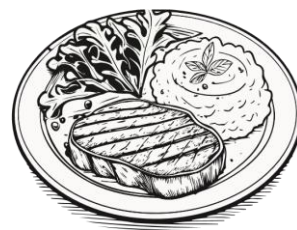
Warme Artischockensuppe mit Trüffelaromen, Croutons, grünen Linsen und Artischockenwürfeln, serviert mit warmem Brioche

Als Starter ... **18,90€** Als Hauptgericht ... **27,90€**

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 €)



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, Trüffel-Burrata, Trüffelöl, Balsamico-Essig aus Modena ... **37,90€**

LE FORESTIER

Rahmsauce mit Waldpilzen und Jura-Gelbwein ... **37,90€**

LE VIGNERON

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

LE BUCHERON

Passen Sie auf Ihren Atem auf!

Eine charaktervolle Sauce aus elsässischem Münsterkäse ... **37,90€**

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, Perlzwiebeln, Karotten, geräucherter Speck) und das Püree der berühmten Freunde !!... **29,90€**



LA SOURIS D'AGNEAU

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

LA COCOTTE DE VOLAILLE

Niedrigtemperaturgegart mit Waldpilzen und Jura-Gelbwein, Frikassee von Erbsen und Saubohnen, artischocke, cremiges Parmesan-Risotto ... **29,90€**

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU

Frikassee mit Champignons von Paris, Karotten, Perlzwiebeln, altmodischer Senfsauce, Kartoffelpüree ... **26,90€**

LA COCOTTE DE ST JACQUES

Nur « snackées », Frikassee aus Waldpilzen und kleinem Gemüse, Champagnersauce, Kartoffelpüree von Freunden... **37,90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

Gesnackt und geschält, kleines Gemüse, grüne Äpfel und gegrillte Mandeln, Currysauce und Kokosmilch, Friends-Püree ... **35,90€**

LA COCOTTE DE PACCHERI A LA CREME DE TRUFFE (Vg)

Junges Gemüse, Pilzfrikassee, Linsen, Kastanienstücke ... **29,90€**

UNSERE BURGERS

BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

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

LE JEANNOT

Der Bestseller des Hauses, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Emmentaler, die geheime Soße der Freunde ... **27,90€**



LE RALEUR !!! (Le burger préféré du chef)

Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Essiggurken, knusprige Zwiebeln, gebratener Speck, Pfeffersauce ... **27,90€**

LE GRIMPEUR

Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Raclette, geriebene Kartoffeln, gebratener Speck, Bourguoy-Burgersauce ... **27,90€**

LE COQ LAID

Knusprige Hähnchenfilets, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar und Emmentaler, Essiggurken, Barbecuesauce ... **27,90€**

LA LUCETTE (Vg et Végan)

Falafel-Steak, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geriebene Kartoffeln, gegrilltes Gemüse, kandierte Tomaten, vegane Mayonnaise mit curry ... **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€**

UNSERE GERICHTE



QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

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

Belag nach Wahl ... **28,90€**

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, Trüffel-Burrata, kandierte Tomaten, Balsamico-Essig aus Modena, Trüffelöl, Artischockencreme.

Belag nach Wahl ... **29,90€**

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

Entenschenkel-Confit à la Vigneronne, Großmutter's Garnitur, Kartoffelpüree von Freunden, Tagessalat... **26,90€**



LE PLAT DE MON ENFANCE...EN MIEUX !!!

Muschelnudeln mit Schinken und Trüffelcreme, überbacken mit Comté, Tagessalat ... **23,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Petersfisch in schaumiger Butter gegart, Kartoffelpüree, Blumenkohlvariationen, geröstete Haselnüsse ... **36,90€**

ELLES NE SONT PAS DE COMPOSTELLE !!

Gebratene Jakobsmuscheln, Parmesanrisotto, Kürbiscreme mit Honig und Ingwer, Babygemüse, Kürbisfalafel, geräucherter Kartoffelcappuccino ... **39,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Paccheri mit Trüffelcreme, Pilzfrikassee, Linsen, Kastanienstücke, Champagnersauce ... **37,90€**

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

Cremiges Parmesanrisotto, Pilzfrikassee, Blumenkohlvariation, Kürbisfalafel, Rucola, Maronenstücke ... **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€**

POUR LES DINGUES DE CHOCOLAT !!

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

ARRETE DE ME PRESSER !

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

ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Unsere Vanille-Pralinen-Crème Brle und unser Haselnusseis ... **12,90€**

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

Das Medley aus Birnen, Mandarinen und Himbeeren, Überraschungs-Schokokugel, Baisersplitter und geröstete Mandeln, 3 Schokokugeln, heiße Schokoladensauce 68% Kakao) ... **17.90€**

GARDE A VOUS!!

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

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Karamell-Crème-brle, Vanille-Profiterole mit Schokoladensauce, dekonstruierte Zitrontarte, Espresso oder Kaffee ... **18.90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Karamell-Crème-brle, Vanille-Profiterole mit Schokoladensauce, dekonstruierte Zitrontarte, Tee oder Aufguss ... **19.90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ... 4,00 €/Kugel Eis

Sorbets: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht.

Eisorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzenes Butterkaramell.

