

**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  
12H .....7,90€ Version 24H ..... 13,90€

### **LE BONNET D'ANE**

**Weil er ein Schwein ist !!!**

Wurst von Freunden zum Schneiden auf  
der guillotine !!!...14.90€

### **IL EST PAS FRAIS MON POISSON ?**

« Millésimées » Sardinen in nativem Olivenöl extra  
serviert mit geröstetem Brot .....15,90 €

### **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, Artischockencreme mit  
Trüffelaroma, geriebene Kartoffeln, Blumenkohlpufer,  
warmer Linsensalat und geräucherter Kartoffel-  
Cappuccino, Trüffel-Burrata, Rucola und  
sonnengetrocknete Tomaten

Erbsen ... 27,90€ Karotten ... 39.90€



## UNSERE VORSPEISEN

### L'OEUF QUI ME RESSEMBLE... DONC PARFAIT !!

Bei 64 Grad Celsius „en meurette“ gegart, mit einer Winzergarniture (Champignons, geräucherter Speck, Perlzwiebeln) und Croutons.

Als Starter ... **15,90€** Als Hauptgericht ... **25,90€**



### L'ENTREE MYTHIQUE DES COPAINS

Foie-gras-Ravioli mit Morcheln und Vin Jaune, cremige Hühnerbrühe-Emulsion mit Trüffelaromen

Als Starter ... **23,90€** Als Hauptgericht ... **36,90€**

### IL NE FAUT PAS ETRE INTELLIGENT POUR EN MANGER !!

« Les sot-l'y-laisse » geflügel, Gnocchi und geräucherter Speck, Comté-Käsewürfel, Jura-Gelbweinsauce, geräucherter Kartoffel-Cappuccino

Als Starter ... **19,90€** Als Hauptgericht ... **28,90€**

### ELLES N'ONT PAS FAIT LE CHEMIN DE COMPOSTELLE !!

Nur « snackées » eine variation von Blumenkohl, Iberico-Schinken und Kaviar, mit Haselnussöl.

Als Starter ... **28,90€** Als Hauptgericht ... **42,90€**

### 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 FRANÇAIS RACE NORMANDE

Dazu gibt es nach Wahl hausgemachte Pommes Frites, Friends-Mash, cremiges Parmesan-Risotto, grüne Bohnen, Pasta-Risotto, neue Kartoffeln oder saisonaler Salat. (Zusätzliche Garnitur = 5 €)  
Kartoffelgratin mit Trüffel +4 € (Zusätzliche Garnitur = 8 €)



### 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 ... **39,90€**

### 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, Perlwiebeln, 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 Morcheln und Jura-Gelbwein, Frikassee von Erbsen und Saubohnen, artischocke, Trüffel-Dauphinoise-Kartoffeln... **38,90€**

### LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU ET SOT-L'Y-LAISSE

In einem Frikassee, flambiert mit Cognac, Wildpilzen, grüner Pfeffersauce, sautierten neuen Kartoffeln mit frischer Petersilie.....**28,90€**

### LA COCOTTE DE ST JACQUES

Nur « snackées », Wildpilze, Blumenkohl, junges Gemüse, Kastanienstücke, Champagnersauce, cremiges Parmesanrisotto **37,90€**

### LA COCOTTE DE POT AU FEU DE LEGUMES A LA TRUFFE (Vg)

Blumenkohl, Gnocchi, Pilzfrikassee, grüne Bohnen, Linsen, neue Kartoffeln, Karotten, Artischocken, Kastanienstücke und mit Trüffel verfeinerte Gemüsebrühe..... **32,90€**

## UNSERE BURGERS

### BURGER DE RACE TERROIR LUXEMBOURGEOIS 200 grs.

Dazu wahlweise hausgemachte Pommes, Kartoffelpüree, cremiges Risotto, Pastarisotto, Grüne Bohnen, neue Kartoffeln oder saisonaler Salat. (Zusätzliche Garnitur = 5 €)  
Kartoffelgratin mit Trüffel +4 € (Zusätzliche Garnitur = 8 €)

### 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€**

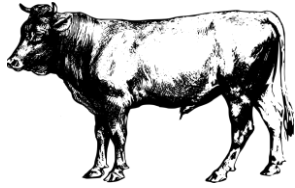
### L'ARIEL (la petite sirène ... pas la lessive !!)

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



## UNSERE GERICHTE

Unser gesamtes Fleisch stammt aus luxemburg, Frankreich, der UE und Neuseland



### QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

Also haben wir die beiden in unser berühmtes, mit einem Messer geschnittenes 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 ... **32,90€**

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

Entenschenkel-Confit, Cremige Pilzsoße, mit Trüffel verfeinerte Kartoffelgratin, Salat des Tages ... **28,90€**



### ELLE N'EST PAS BELLE MA SAUCISSE ???

Das typisch luxemburgische Wäinzoossiss: Kartoffelpüree, langsam gekochter Fleischsaft, Salat des Tages... **23,90€**

### IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Gebratenes Wolfsbarschilet, cremiges Parmesanrisotto, Pilzfrikassee, Saubohnen, Linsen, Kastanienstücke, Champagnersauce ... **37,90€**

### ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

Petersfisch in schäumender Butter, Gnocchi, Artischockencreme, grüne Linsen, geröstete Haselnüsse, geräucherter Kartoffel-Cappuccino ... **36,90€**

### LE PLAT QUI A FAIT NOTRE RENOMMEE DEPUIS 2006

Gebratene Jakobsmuscheln, Gänseleberavioli mit Morcheln und Jura-Gelbwein, cremige Hühnerbrühe-Emulsion mit Trüffelaromen ... **42,90€**

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

Cremiges Parmesanrisotto, Pilzfrikassee, Blumenkohlvariation, 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:

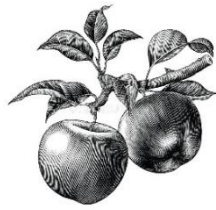
Camembert aus der Normandie / Reblochon aus Savoyen / Sainte-Maure aus der Touraine / Comté aus dem Jura / Munster aus dem Elsass / Fourme d'Ambert aus der Auvergne.



**Begleitet von Marktsalat und korsischer Feigenmarmelade.**



## UNSERE DESSERTS



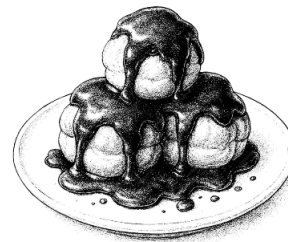
### L'ODE A LA BRETAGNE

**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€**

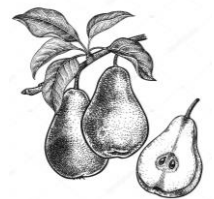


### ARRETE DE ME PRESSER !

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

### ELLE EST BRULEE MAIS PAS CAMEE !!

Unsere Arabica-Kaffee-Crme brle und unser Eiskaffee ... **12,90€**



### SI TU ME CHAUFFES ... JE FONDS ! ...

**Poire Belle Hlne, von Freunden neu besucht !**

Pochierte Birnen mit Vanille, Schokoladenberraschkugel, Vanillecreme, Birnengel, Granolastckchen und Dreifachschokoladenperlen, warme Schokoladensoe (68 % Kakaoanteil). ... **17.90€**

### GARDE A VOUS !!

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

### DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Karamell-Crme-brle, Vanille-Profiterole mit Schokoladensauce, dekonstruierte Zitrontarte, Espresso oder Kaffee ... **18.90€**

### DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Karamell-Crme-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.

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzenes Butterkaramell.

