

Chez **LES COPAINS D'ABORD** Wir lieben es, gemeinsam Spaß zu haben !!!

Ein bisschen Brot, Wein und eine schöne Platte zum Teilen.

UNSERE BRETTCHEN



LE MANS

Die unverzichtbare Rilette mit ihren Gewürzgurken

Version 12H7,90€ Version 24H 13,90€

LE BONNET D'ANE

Denn er ist ein Schwein !!!

Die Wurst zum Aufschneiden für Freunde seine Guillotine...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** nach galicischer Art (mit Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Tomaten und gewürztem Wein)

OLIVE SANS POPEYE

Natives Olivenöl extra von Alexis Munoz, grüne Tapenade, Olivenmischung zum Teilen ...14,90€

LE VILAIN PETIT CANARD !

Eine Scheibe hausgemachte, im Tuch gegarte halbgegarte Gänseleber, serviert mit einem Mango-Chutney und ihr kleines Brötchen ...25,90€

LES 3 PETITS COCHONS IBERIQUES

Iberischer Schinken, Lendenstück, Chorizo.
Pequena ... 27,90€ Grande ... 39,90€

JE SUIS RITAL ET JE LE RESTE

Parmaschinken, Mortadella, Coppa, gekochter Schinken.

Piccolo ... 25,90€ Gigante ... 37,90€

LE PETIT COUP DE FROMETON

Reblochon aus Savoyen, Sainte-Maure aus der Touraine, Münster 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

Eine Scheibe hausgemachte, im Tuch gegarte halbgegarte Gänseleber, schottischer Räucherlachs, Comté aus dem Jura.

Petits joueurs ... 39,90€ Guerriers ... 54,90€

LES COPAINS FARCEURS

Der Hausmix

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

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

JE SUIS TOMBEE DANS LES POMMES

Eine vegetarische Mischung für alle, die sich fragen, ob es Speck oder Schweinefleisch ist!!!

Falafel, vegane Curry-Mayonnaise, Kartoffelraspeln, Erbsencreme mit Himbeeren und Haselnussstückchen, Zucchini-Blüten-Beignets, Rucola und griechischer Joghurt, Mozzarella-Stracciatella, Basilikum und getrocknete Tomaten, Salat aus jungen Sprossen mit Sesam-Soja-Dressing und Tofu.

Petit pois ... 27,90€ Carottes ... 39,90€

LA MOZZARELLA DANS TOUS SES ETATS !!

Eine Verkostung von Mozzarella in verschiedenen Konsistenzen und Geschmacksrichtungen (**Burrata, geräuchert, Stracciatella**), serviert mit Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, getrockneten Tomaten, nativem Olivenöl extra und Balsamico-Essig aus Modena ... **28,90 €**

UNSERE EINTRÄGE



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

Bei 64 Grad gegart, Spargel der Saison, geräucherte Entenbrust, Croutons, Spargelcremesuppe.

Als Vorspeise ... **18,90€** Eine Plattform ... **27,90€**

LES GROSSES CREVETTES

geröstet und geschält, Zucchini Blüten-Beignets, griechischer Joghurt, Rucola, Combawa-Zitrone, Salat aus jungen Sprossen mit Sesam-Soja-Dressing und Thai-Sauce.

Als Vorspeise ... **23,90€** Eine Plattform ... **35,90€**

L'ENTREE MYTHIQUE DES COPAINS

Ravioli mit Foie gras, Morcheln und Vin Jaune, Spargel der Saison, Spargelcremesauce

Als Vorspeise ... **24,90€** Eine Plattform ... **37,90€**

LA SALADE CAESAR COMME A NEW-YORK !

Römersalat, mit Zitrone karamellisiertes Hähnchenfleisch, Erdnüsse, Croutons, Parmesanspäne, angebratener Speck und hausgemachte Caesar-Sauce.

Als Vorspeise ... **19,90€** Eine Plattform ... **29,90€**

LA BURRATA DI BUFALA (Vg)

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

Als Vorspeise ... **17,90€** Eine Plattform ... **26,90€**

UNSERE RINDERECKE

Unser Französisches Terroir Falsche Filet

Dazu wahlweise hausgemachte Pommes frites, Kartoffelpüree nach Art der Freunde, cremiges Parmesan-Risotto, grüne Bohnen, Risotto mit Muschelnudeln, kleinen Kartoffeln oder Salat der Saison. (Aufpreis für Beilage = 5 €)
Gratin Dauphinois mit Trüffeln +4 € (Beilagezuschlag = 8 €)

LE DECONNEUR

Die geheime Sauce des Küchenchefs – entdecken Sie sie! ... **37,90€**

LE PEPERE

Mit Cognac flambierte grüne Pfeffersauce, grobkörniger Pfeffer und frisch gemahlener Pfeffer ... **37,90€**

LE FORESTIER

Portweinsauce mit Waldpilzen ... **37,90€**

LE BAVARD

Als Tagliata, mit Rucola, getrockneten Tomaten, Basilikum, cremiger Burrata, nativem Olivenöl extra, Basilikum-Pesto, Balsamico aus Modena ... **37,90€**

LE PLEURNICHEUR ... SPICY !!!

Nach Art von „Weinendem Tiger“, Tabasco, rote Chilischoten, Espelette-Chilis, Thai-Sauce ... **37,90€**

LE VIGNERON

Am Herd langsam gekochte Rotweinsauce, nach Großmutter's Art (karamellierte Zwiebeln, Champignons, geräucherter Speck) ... **37,90€**

LE CONNAISSEUR

Morchelsauce mit Vin Jaune aus dem Jura, Spargel der Saison ... **39,90€**



UNSERE AUFLAUFFORMEN

Unsere Gerichte, die lange am Herd geschmort und im Schmortopf serviert werden.

LE BOEUF BOURGUIGNON

Serviert mit der traditionellen Beilage (Champignons, Perlzwiebeln, Karotten, geräucherter Speck) und das berühmte Püree des Copains ! ... **29,90€**



LA SOURIS D'AGNEAU

5 Stunden lang langsam geschmort mit Thymian und Rosmarin, Waldpilzen und kleinem Gemüse und Püree des Copains ... **37,90€**

LA COCOTTE DE VOLAILLE

Bei niedriger Temperatur gegart mit Morcheln und Vin Jaune aus dem Jura, dazu ein Frikassee aus Erbsen und Saubohnen, Spargel der Saison, cremiges Risotto mit Parmesan ... **38.90€**

LA COCOTTE DE GROSSES CREVETTES

geröstet und geschält, kleines Gemüse, grüne Äpfel und geröstete Mandeln, Madras-Curry-Sauce, Kartoffelpüree des Copains ... **36.90€**

LA COCOTTE DE TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS (Vg)

kleines Gemüse, Spargel, Austernpilze, Himbeeren, Tofu, Haselnussstückchen, Erbsencreme, junge Spinatblätter... **31.90€**

UNSERE BURGER

LUXEMBOURGISHER BURGER VON EINHEIMISCHER RASSE 200 GRS.

Dazu wahlweise hausgemachte Pommes frites, Kartoffelpüree nach Art der Freunde, cremiges Parmesan-Risotto, grüne Bohnen, Risotto mit Muschelnudeln, kleinen Kartoffeln oder Salat der Saison. (Aufpreis für Beilage = 5 €)
Gratin Dauphinois mit Trüffeln +4 € (Beilagezuschlag = 8 €)

LE JEANNOT

Unser Bestseller: Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Emmentaler, Geheimrezept der Freunde ... **28.90€**



LE RALEUR (le burger préféré du chef)

Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Gewürzgurken, knusprige Zwiebeln, angebratener Speck, Bourguoy-Burger-Sauce ... **28,90€**

LE RITON (Spicy)

Ein Burger, nichts für schwache Nerven!!
Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, rote Chilischoten, Tabasco, knusprige Zwiebeln, Espelette-Chilis, Thai-Sauce ... **28,90€**

LE COQ LAID

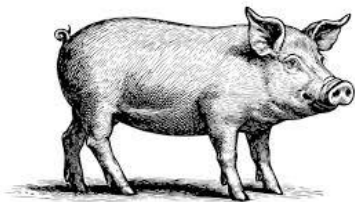
Knusprige Hähnchenfilets, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar und Emmentaler, Gewürzgurken, Barbecue-Sauce ... **28,90€**

LA LUCETTE (Vg et Végan)

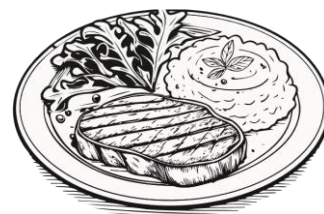
Falafel-Burger, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Kartoffelraspeln, Krautsalat, vegane Curry-Mayonnaise ... **28,90€**

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

Gebratenes Lachsfilet, Kartoffelraspeln, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Räucherlachs, Krautsalat, Mayonnaise mit grobkörnigem Senf und Combawa-Zitrone ... **28,90€**



UNSERE GERICHTE



QUI VOLE UN OEUF, VOLE UN BOEUF !!

Also haben wir beides in unser berühmtes, in der Küche gewürztes, von Hand geschnittenes Rindertatar gegeben von den Copains.

Belag nach Wahl ... **29,90€**

COPAIN COMME COCHON !!

Das legendäre Gericht für Freunde!! Iberische Schweinebrust, Risotto mit Chorizo und Muschelnudeln, Zuckerschoten, Honig-Balsamico-Sauce, Püree aus roten Paprikaschoten ... **39,90€**

QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !!

Bei niedriger Temperatur gegarte Geflügel-Tagliata, Rucola, cremige Burrata, getrocknete Tomaten, Balsamico-Creme, natives Olivenöl extra, Basilikum-Pesto, Erbsencreme.

Belag nach Wahl ... **34,90€**

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

Entenkeule confit, Kartoffelpüree, Salat der Saison, Sauce aus grünem Pfeffer, mit Cognac flambiert ... **27,90€**



IL EST BIEN TENDRE ET UN PEU GRAS... COMME MOI !!!

Kalbssteak mit Morcheln und Vin Jaune aus dem Jura, Spargel, Erbsen, Gratin Dauphinois mit Trüffel, Spargelcremesuppe ... **39,90€**

NOTRE INCONTOURNABLE DE LA MAISON !!!

Unser berühmtes Geflügel-Cordon bleu, reichlich gefüllt mit gekochtem Schinken und übergossen mit Emmentaler, serviert mit unserer Portwein-Sahnesauce mit Waldpilzen, belag nach Wahl ... **32,90€**

TOUT EST BON SAUF LA TETE !!

Risotto mit gebratenen, geschälten Riesengarnelen, kleinem Gemüse, grünen Äpfeln, Zucchini Blüten-Beignets, getrockneten Tomaten, gerösteten Mandeln, Rucola und Madras-Curry-Sauce ... **36,90€**

IL N'EST PAS DANS UN AQUARIUM !!

Gebratenes Doradenfilet, Kartoffelpüree, getrocknete Tomaten, Saubohnen, Zucchini Blüten-Beignet, Basilikum-Pesto, Combawa-Zitrone, Champagnersauce ... **37,90€**

ON EN PARLE AUSSI DANS LES EGLISES !!

In schaumiger Butter gebratener Petersfisch, Dauphinois-Gratin mit Trüffeln, Spargel der Saison, kleines Gemüse, Erbsencremesuppe mit Hummeröl... **38,90€**

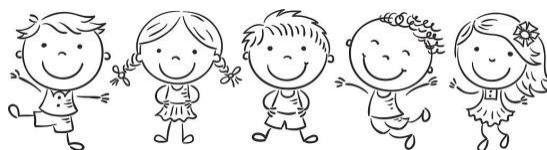
RIEN NE VAUT UN REPAS GRATUIT !! ... On blague !!! (Vg)

Cremiges Risotto mit Parmesan, Austernpilzen, Spargel, Zucchini Blüten-Beignets, kleinem Gemüse, Himbeeren, Tofu, gerösteten Haselnüssen, Erbsencreme und jungen Spinatsprossen, natives Olivenöl extra ... **32,90€**



MENÜ « LES PETITS COPAINS » (- de 10 ans)

1 Gerichte, 1 Dessert, 1 Getränk ... 19.90€



GERICHTE

Geflügelschnitzel

Pilz-Sahnesauce, Belag nach Wahl

CHEESEBURGER

Belag nach Wahl

POISSON DU MARCHÉ À LA PLANCHA

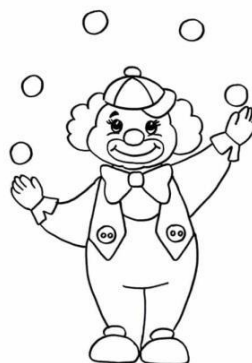
Kartoffelpüree Copains d'abord

PENNES

Tomaten-Basilikum-Sauce.

DESSERT

**EISBECHER MIT 2 KUGELN NACH WAHL
Ou
DER FEINSCHMECKER-CLOWN.**



UNSERE KÄSE

Die Käseplatte, zusammengestellt von Les Copains

4.50€ der Song. Unbedingt anhören!

Wählen Sie aus unserem AOP-Sortiment:

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

Dazu gibt es einen Salat vom Markt und korsische Feigenkonfitüre.



UNSERE DESSERTS



L'ODE A LA BRETAGNE

Ein Geschmackserlebnis mit verschiedenen Texturen und Temperaturen!

Lauwarme karamellisierte Äpfel, bretonisches Mürbeteiggebäck, hausgemachtes Karamell, Eis mit gesalzener Karamellbutter, Zabaglione... **14,90€**



ELLE EST BRULEE MAIS PAS CRAMEE !!

Unsere Crème brûlée mit Praliné, serviert mit Haselnusseis ... **12,90€**

POUR LES DINGUES DE CHOCOLAT !!

Unsere berühmten Vanille-Profiteroles, übergossen mit unserer heißen Schokolader 68 % Kakao, geröstete Mandeln und hausgemachte Schlagsahne ... **15,90€**



BELLA VITA !! NOTRE DESSERT AU PETIT GOUT D'ITALIE !!

Panna Cotta mit Vanille und Basilikum, Erdbeeren vom Markt, Rhabarberkompott, Baiser-Stückchen und geröstete Mandeln, Olivenöl mit Basilikum ... **14,90€**

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

Ein Mix aus Erdbeeren und Himbeeren, eine Schokoladen-Überraschkugel, Baiserstückchen, geröstete Mandeln, 3 Schokoladenkugeln, warme Schokoladensoße mit 68 % Kakaoanteil ... **17,90€**

ARRETE DE ME PRESSER !

Dekonstruierte Zitrontarte, Combawa-Zitrone, Baiser aus der Sprühflasche, Zitronensorbet **13,90€**

DEMAIN JE FAIS REGIME !!

Crème brûlée mit Praliné, Vanille-Profiteroles mit Schokoladensoße, Panacotta mit Erdbeeren, Rhabarber und Basilikum, Espresso oder Kaffee ... **18,90€**

DEMAIN JE FAIS AUSSI REGIME !!

Crème brûlée mit Praliné, Vanille-Profiteroles mit Schokoladensoße, Panacotta mit Erdbeeren, Rhabarber und Basilikum, Tee oder Kräutertee ... **19,90€**

GARDE A VOUS !!

Der Colonel (3 Spritzer Zitronensaft), mit Wodka und Combawa-Zitrone beträufelt ... **14,90€**

ON SE FERAIT BIEN UNE PETITE BOULE ...

Sorbets: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht.

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Karamellbutter, Haselnuss.

4.00€/der Ball

