

Les Bières

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
• Fischer tradition (5.5°).....	3.30€	6.50€
• Bière de saison.....	4.00€	8.00€
• Picon bière.....	4.00€	8.00€
• Panaché	3.60€	7.00€
• Monaco	3.70€	

EN BOUTEILLE

	25 cl	33 cl
• Buckler (1.2% d'alcool) ...	4.10€	
• Edelweiss.....	3.50€	
• Kriek cerise.....	3.50€	
• Desperados (5.9°).....	5.20€	

Apéritifs classiques

• Spritz.....	12cl	6.50€
• Muscat d'Alsace	12cl	4.20€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	7.50€
• Vin blanc d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche	12cl	4.50€
• Crémant d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche	12cl	6.90€
• Crémant d'Alsace.....	12cl	6.50€
• Whisky Jack Daniels.....	4cl	6.80€
• Whisky JB.....	4cl	5.00€
• Ricard.....	3cl	4.20€
• Martini blanc ou rouge	6cl	5.00€
• Suze, Campari	6cl	4.00€

Les Eaux

	50cl	1L
• Carola bleu, verte.....	2.90€	5.50€
• Carola rouge	2.90€	
• Perrier 33cl.....	3.50€	

Sodas & Jus de Fruits

• Schweppes Indian Tonic, Agrum'	25cl	3.50€
• Ice Tea, Orangina.....	25cl	3.50€
• Pepsi, Pepsi Max	33cl	3.50€
• Jus de fruits	25cl	3.50€
Orange, pomme, tomate		
• Sirop	25cl	1.90€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche		
• Diabolo	25cl	2.90€
• Limonade	25cl	2.50€

Les vins AOP en pichet

	12 cl	25 cl	50 cl
• Gewurztraminer	4.20€	7.10€	13.90€
• Muscat	4.20€	7.10€	13.90€
• Pinot Gris.....	4.00€	6.70€	12.90€
• Edel	2.30€	4.20€	8.20€
• Riesling	2.70€	5.30€	10.20€
• Pinot Noir.....	3.10€	6.10€	11.80€
• Rosé	2.30€	4.20€	8.20€
• Bordeaux	2.70€	5.30€	10.20€
• Côtes du Rhône.....	2.70€	5.30€	10.20€

Apéritif Maison 5.20€

Pétillant à la liqueur de mirabelle

Nos Pétillants

• Crémant d'Alsace Klipfel à Barr (67).....	30.40€
• Champagne Lenoble Brut	51.00€



" Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle."

Nos Entrées

	½	Entière
L'assiette de la Tocante Saumon fumé, foie gras de canard et jambon de la Forêt Noire	8.50€	17.20€
Terrine de foie gras de canard, Gelée au Pinot Noir et quatre épices, toasts	10.90€	15.90€
La salade alsacienne Salade, cervelas, Emmental, cornichons, œuf dur, tomates et oignons	6.80€	11.90€
Escargots à l'alsacienne (par 6 ou par 12)	7.20€	13.20€
Assiette de saumon fumé maison, crème d'aneth et salade		16.20€
Salade de pot au feu, crème de raifort		13.90€
Tarte à l'oignon, salade verte		9.10€

Nos Tartes Flambées *au déjeuner et au dîner*

	La ½	Entière
Traditionnelle crème, oignons, lardons	4.50€	7.90€
Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental	5.10€	9.30€
Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris	5.10€	9.50€
Champignons gratinée crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental	5.30€	9.80€
Munster crème, oignons, lardons, Munster	5.30€	9.90€
Chèvre au miel crème, oignons, fromage de chèvre, miel ciboulette	5.30€	9.90€
Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette	5.10€	9.00€
Saumon fumé crème, oignons, saumon fumé	5.30€	9.50€
Végétarienne crème, oignons, tomates, champignons, persillade	5.30€	9.70€
Salade verte		3.00€
Tartes flambées à volonté, pour l'ensemble de la table (sauf sucrées)		13.90€

Nos Galettes de Pomme de Terre

Natures, salade verte	12.90€
Gratinées au Munster, confit d'oignons, salade verte	14.90€
Au jambon de la Forêt Noire, salade verte	15.30€
Au saumon fumé, crème d'aneth et salade verte	15.90€
Façon grand-mère, tranche de lard grillé et œuf au plat, salade verte	15.90€



Prix nets. Service compris. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

*Frites fraîches crues de la maison Epluchleg.

Nos Spécialités Alsaciennes

Choucroute et ses 5 garnitures	14.90€
Lard salé, lard fumé, knack, saucisse fumée, viande fumée et pommes vapeur	
Choucroute royale	16.50€
Lard salé, lard fumé, knack, saucisse fumée, viande fumée, ½ jarret et pommes vapeur	
Fleischkiechele , sauce crème et champignons, pommes de terre sautées	14.90€
Rognons de veau à l'ancienne , spaetzle	18.90€
Véritable bouchée à la reine , spaetzle	14.90€
Tête de veau sauce ravigote , pommes vapeur	16.70€
Jambonneau rôti , pommes de terre sautées	15.90€
Jambonneau gratiné au Munster , pommes de terre sautées	16.90€
Souris d'agneau cuite en basse température aux épices douces , frites fraîches et légumes	18.60€
Pot au feu et ses légumes , pommes vapeur et salade verte	16.80€
Munster frit , salade verte	15.70€
Tourte au foie gras , salade verte	18.30€
Civet de gibier de chasse locale aux champignons des bois , spaetzle	17.30€
Käsknepfle , lard poêlé sauce au Riesling, salade verte	16.70€
Le traditionnel baeckeofe d'Alsace aux trois viandes (porc, bœuf et agneau), salade verte	18.90€

Nos Viandes

Onglet de bœuf (env. 200g) à l'échalote , frites fraîches et légumes	17.70€
Filet de bœuf (env. 200g) grillé , beurre Maître d'Hôtel, pommes de terre sautées et légumes	22.50€
Filet de bœuf façon Rossini , pommes de terre sautées et légumes	26.90€
Cordon bleu de volaille au Munster , frites fraîches et légumes	17.80€
Cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème et champignons , frites fraîches et légumes	19.80€
Cordon bleu de volaille à l'Emmental , frites fraîches et légumes	17.30€
Cordon bleu de volaille à l'Emmental, sauce crème et champignons , frites fraîches et légumes	19.30€
Tartare de bœuf , frites fraîches et salade verte	18.50€
<i>Supplément de garniture +1.50€</i>	

Nos Poissons

Pavé de saumon à la plancha , sauce beurre blanc, écrasé de patate douce aux herbes	18.70€
Croustillant de sandre , sauce beurre blanc, pommes de terre vapeur et légumes	17.60€



Pour les Enfants

Formule plat, boisson et dessert pour 9.50€ jusqu'à 10 ans

Nuggets, frites et légumes **ou** knacks, frites et légumes **ou** ½ tarte flambée

Dessert surprise

1 boisson au choix (sirop a l'eau ou diabolo)

Nos Fromages et Desserts

Munster au cumin	3.90€
Fromage de chèvre	3.50€
Munster mariné au kirsch d'Alsace	4.30€
Assortiment de fromages	8.70€
Crème brûlée au pain d'épices	5.90€
Tarte du jour aux fruits de saison	5.70€
Pommes fondantes, streussel et sa glace cannelle	6.90€
Tiramisu	6.90€
Millefeuille aux fruits de saison	7.20€
Soupe d'oranges et sa glace vanille	6.30€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	6.80€
Mousse au chocolat	5.30€
Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados	½ 6.00€ entière 9.50€
Tarte flambée à la banane, flambée au Rhum	½ 6.00€ entière 9.50€
Café gourmand	7.10€

Nos Desserts Glacés :

Café ou chocolat Liégeois **5.50€**

Dame Blanche **5.50€**

Coupe de sorbets arrosés :

Citron et Marc de Gewurztraminer ou vodka,

Framboise et eau de vie de Framboise,

Poire et Eau de vie de Poire

2 boules

3 boules

Coupe de glace :

1 boule

2 boules

3 boules

Glace : caramel, vanille, chocolat, café.

Sorbet : poire, citron, framboise, fruits exotiques

Supplément chantilly Maison 2.00€



Digestifs 4cl

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP 5.50€

Eau de vie 5.50€
(Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise)

Caféterie

Thé, infusion 2.90€

Expresso, décaféiné 2.20€

Café au lait 2.80€

Double expresso 3.80€

Grand café 2.50€

Cappuccino ou café 3.50€

Café Alsacien ou Irish Coffee 8.50€

Suivez-nous sur notre page Facebook : [La Tocante](#)
Et restez informé de nos plats du jour et nos actualités !



La Carte des Vins

Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace (AOP)

	75 cl	37.5 cl
ALSACE		
Pinot noir "Rouge d'Ottrot" Klipfel à Barr (67)	28.30€	18.90€
Pinot noir Médaille d'or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	
Pinot noir René Muré à Rouffach (68)	39.90€	
Pinot noir réserve Lorentz à Bergheim (68)	25.20€	14.90€
Pinot noir Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	31.90€	
Sylvaner Gd Cru Albert Seltz à Mittelbergheim "Vieilles Vignes" (67)	39.90€	
Pinot Auxerrois Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	28.20€	
Pinot "Auxerrois" Schoech à Ammerschwihr "Vieilles Vignes" (68)	29.90€	
Klevener de Heiligenstein Klipfel	30.40€	
Pinot Blanc René Muré à Rouffach (68)	32.30€	
Riesling René Muré à Rouffach (68)	39.10€	
Riesling Lorentz réserve à Bergheim (68)	24.70€	13.90€
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	42.20€	
Riesling Gd Cru Zotzenberg Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	57.20€	
Riesling Gd Cru Kirchberg Klipfel à Barr, Hospices de Strasbourg (67)	41.00€	
Pinot Gris René Muré à Rouffach (68)	34.90€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.30€	16.50€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	31.90€	
Pinot Gris Gd Cru Kirchberg Klipfel à Barr, Hospices de Strasbourg (67)	46.00€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	31.90€	17.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	61.30€	
Muscat " tradition " Cattin à Voegtlinshoffen (68)	29.80€	

BOURGOGNE (AOP)

Petit Chablis domaine Louis Moreau	37.80€
Meursault Michel Picard	71.40€
Macon fuissé domaine Aegerter	35.00€

LOIRE (AOP)

Sancerre "Les Ormeaux" Joseph Mellot	42.40€
--------------------------------------	--------

LANGUEDOC (IGP)

Chardonnay Château de Pennautier	25.10€
----------------------------------	--------

Nos Vins Rosés (AOP)

Côtes de Provence Valadas	21.30€	13.80€
Bandol "Les Restanques du Moulin"	31.80€	

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins.



Nos Vins Rouges

75 cl

37.5 cl

BEAUJOLAIS (AOP)

Beaujolais Villages Château de la pierre, Loron	25.25€	19.50€
Morgon "Les vieux cèdres"	25.70€	

COTES DU RHONE (AOP)

Côtes du Rhône Les Magerans	20.10€	12.90€
Vacqueyras Marquis de Fonseguille	29.30€	16.90€
Saint Joseph Chapoutier	54.90€	
Chateauneuf-du-pape domaine de Nalys	51.50€	

BORDEAUX (AOP)

Côtes de Blaye Château Vieux Charron	24.90€	
Côtes de Bourg Château La bataille	27.90€	18.40€
Saint-Emilion Château Puyblanquet	36.90€	
Mouton Cadet	39.70€	23.50€
Margaux Château La Sirène de Giscours	65.40€	
Haut-Médoc Cru Bourgeois Château d'Agassac	40.70€	
Haut-Médoc Château Lieujean	33.50€	
Margaux Château Prieuré-Lichine	102.5€	
Pessac-Léognan Château de Fieuzal Grand Cru Classé	102.5€	
Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange	65.40€	
Saint-Julien Amiral de Beychevelle	108.7€	
Saint-Julien Connétable Talbot	70.60€	
Marquis de Saint Estèphe "Prestige"	39.90€	

BOURGOGNE (AOP)

Hautes côtes de nuits Domaine Aegerter	45.50€
Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter	66.50€
Pommard Michel Picard	74.50€
Chorey les Beaune	46.90€

LOIRE (AOP)

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux	25.50€
---	--------

LANGUEDOC (AOP)

Cabardès Château Pennautier	25.10€
-----------------------------	--------

Nos Vins Étrangers

ITALIE

Giacondi " Nero d'Avola " (Sicile)	27.30€
------------------------------------	--------

ESPAGNE

Rioja, Aduna	27.30€
--------------	--------

PORTUGAL

Quinta Lagoalva	29.80€
-----------------	--------

ARGENTINE

Malbec, Alta Vista	28.70€
--------------------	--------

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins.

