


Nos Entrées



| | |
|---|--------|
| Terrine de canard, pistache et foie gras, mesclun et confit d'oignons rouges | 12,80€ |
| Foie gras de canard au Gewurztraminer, chutney poire gingembre, gaufre liégeoise <i>(Pour accompagner votre Foie gras, le verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives à 5€)</i> | 16,90€ |
| Saumon frais mariné, crème de raifort, roquette et citron vert | 13,50€ |
| La salade César, poulet grillé, mesclun et iceberg, vinaigrette au Parmesan | 12,50€ |
| Velouté de courge, crème fraîche et chapelure de jambon Forêt Noire | 8,50€ |

Nos Tartes Flambées *au déjeuner et au dîner*

| | La ½ | Entière |
|---|-------|---------|
| Normale : crème, oignons, lardons | 4,50€ | 7,90€ |
| Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère | 5,10€ | 9,30€ |
| Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris | 5,10€ | 9,50€ |
| Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère | 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€ | 9,80€ |
| Ail-ciboulette : crème, lardons, ail et ciboulette | 5,10€ | 9,00€ |
| Ail-ciboulette gratinée : crème, lardons, ail, ciboulette et gruyère | 5,30€ | 9,50€ |

Vous pouvez accompagner vos tartes flambées d'une salade verte à 3,00€.
Pour les plus gourmands, nous vous proposons notre formule **tarte flambée à volonté à 13,90 €** *sauf sucrée.*



Plat végétarien

Nous nous excusons des éventuelles ruptures de stock pour certains produits car nous travaillons uniquement des produits frais.

Tous les plats sont faits maison, cela demande un certain temps de préparation. Veuillez nous excuser pour l'attente.



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.

Nos spécialités Alsaciennes

| | |
|--|---------------|
| Galettes de pommes de terre au jambon de la Forêt Noire, mesclun de salade | 15,50€ |
| Galettes de pommes de terre au saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth | 17,50€ |
| Fleischkiechele, confit d'échalotes, jus réduit au Pinot Noir, pommes de terre sautées, légumes de saison | 15,50€ |
| Cordon bleu de volaille, légumes de saison, grosses frites* (Temps d'attente : 15 minutes) | 17,80€ |
| Cordon bleu de volaille, sauce crème, légumes de saison, grosses frites (Temps d'attente : 15 minutes) | 18,50€ |
| Rognons de veau, crème et graines de moutarde, spaetzle | 19,50€ |
| Bouchée à la reine et spaetzle | 15,90€ |
| Bibeleskaes et pommes de terre sautées 🥕 | 13,90€ |

Nos Plats

| | |
|--|---------------|
| Onglet de bœuf mariné au gingembre et à la citronnelle, jus aux épices, grosses frites, légumes de saison | 18,90€ |
| Risotto crémeux et sa poêlée de champignons du moment 🥕 (Temps d'attente : 10 minutes) | 17,50€ |
| Joue de porc confite au Picon, jus réduit à la bière blanche, légumes de saison et spaetzle | 16,90€ |
| Dos de cabillaud poché au Riesling, beurre blanc aux herbes, écrasé de topinambours | 17,90€ |

Supplément de garniture +1,50€

Pour les enfants

Formule plat, boisson et dessert pour 11,00€ jusqu'à 10 ans

Nuggets de poulet, légumes de saison et frites

Glace ou sorbet au choix

*Frites fraîches crues de la maison « EPLUCHLEG ».



Nos desserts

| | |
|---|------------------------------|
| Tarte du jour aux fruits de saison | 6,40€ |
| Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados | ½ 5.90€ entière 9,50€ |
| Crème brûlée à la vanille, et tuile Carambar | 6,90€ |
| Tiramisu mangue passion et spéculoos | 8,00€ |
| Mi- cuit chocolat 70%, coulis de mangue et glace cannelle (Temps d'attente : 10 minutes) | 8.90€ |
| Profiteroles sauce chocolat, éclats de pistache caramélisés | 7,90€ |
| Dame blanche | 6,00€ |
| Café liégeois | 5,90€ |
| Poire conférence pochée aux épices, caramel crémeux à la fleur de sel et glace vanille | 8,50€ |
| Coupe de sorbets arrosés : 2 boules (Citron : Marc de Gewurztraminer ou vodka / framboise : eau de vie de framboise / Poire : eau de vie de poire) | 5,90€ |
| Coupe de glace : | |
| 1 boule | 2,00€ |
| 2 boules | 3,90€ |
| 3 boules | 5,50€ |
| Glace : caramel, vanille, chocolat, café, cannelle Sorbet : fraise, orange sanguine, poire, citron, framboise | |
| Café gourmand | 7,20€ |
| 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 maison n'accepte pas les chèques.

