

NOS ENTRÉES & SALADES

	Petite	Grande
Assiette maraîchère	5.90€	9.80€
Salade de pot-au-feu	7.50€	14.50€
<i>Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre</i>		
Salade alsacienne	7.10€	13.50€
<i>Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate</i>		
Salade de la Tocante		18.50€
<i>Salade composée accompagnée de foie gras, saumon gravlax et pâté de campagne</i>		
Salade de Chèvre chaud		16.50€
<i>Salade composée accompagnée de toast de chèvre chaud</i>		
Les escargots au beurre persillé (les 6 ou les 12)	8.00€	16.00€
Saumon gravlax aux saveurs de choucroute, espuma au raifort	14.50€	
Marbré de foie gras de canard au pain d'épices d'Alsace, chutney de fruits de saison, briochette	15.00€	24.00€

NOS TARTES FLAMBÉES

	½	Entière
Traditionnelle : crème, oignons, lardons	6.50€	10.90€
Gratinée : crème, oignons, lardons, Gruyère	6.80€	11.50€
Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris	6.80€	11.50€
Champignon gratinée : Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyère	7.50€	12.90€
Munster : crème, oignons, lardons, Munster	7.50€	12.90€
Chèvre-miel : crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette	7.50€	12.90€
Bargkass-Ciboulette : crème, oignons, Bargkass et ciboulette	7.50€	12.90€
Ail-Ciboulette : crème, lardons, ail et ciboulette	6.80€	11.50€

Pommes cannelle : crème, pommes, cannelle	6.50€	10.90€
Pommes Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados	8.50€	14.90€
Banane chocolat : crème, banane et sauce chocolat	7.00€	12.90€
Banane Rhum brun : crème, banane flambée au Rhum brun	9.50€	15.90€

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.
Prix nets. Service compris.



NOS PLATS

Les Grumbeerekiechle

Nos galettes de pommes de terre accompagnées de :

- Saumon gravlax, bibeleskaes et salade verte 19.20€
- Munster, jambon fumé et salade verte 18.50€
- Jambon fumé, bibeleskaes et salade verte 17.50€
- Bibeleskaes et salade verte 15.50€

Côté Winstub

Bœuf gros sel, crème de raifort, pommes de terre sautées et crudités 18.50€

Choucroute aux 5 viandes (*knack, lard fumé, lard salé, saucisse fumée, kassler fumé*) 19.90€

Jarret braisé au miel sur lit de choucroute 19.50€

Les rognons de veau à l'ancienne - flambés au cognac, sauce moutarde * 18.90€

Le véritable cordon bleu de veau (*Emmental et jambon à l'os*) *,
sauce crème-champignons 26.50€

Côté Bistrot

La traditionnelle bouchée à la reine * 20.50€

Le burger de la Tocante * 21.00€
Pain maison, steak du boucher, oignon confit Bargkass, roquette et sauce cocktail

Tartare de bœuf à l'italienne (*tomates confites, pétales de Parmesan*) * 23.90€

Onglet de bœuf à l'échalote confite au vinaigre de framboise * 20.90€

Magret de canard rôti, sauce au miel * 26.00€

* Accompagnement au choix :
Spaetzle, pommes de terre sautées, frites

*Suppl. accompagnement : 2.00€
Suppl. petite salade verte : 3.00€*

Côté Mer

Pavé de sandre en écailles de chorizo, pommes de terre grenailles
aux herbes 23.00€

Choucroute aux 3 poissons (*sandre, saumon, lieu fumé*), sauce beurre blanc 24.50€



Plat du jour

11.90€

ou

Pièce du boucher

16.90€

Uniquement disponible les midis
du lundi au vendredi.
Hors jours fériés.

Menu Enfant 9.80 €

Jusqu'à 10 ans

½ tarte flambée ou Nuggets

ou Knacks (frites et légumes)

2 boules de glace

1 boisson au choix

(sirop à l'eau ou diabololo)

Formule Tartes Flambées à Volonté : 17.70 € / pers.

La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Ne sont pas inclus dans la formule : la tarte flambée au saumon fumé, la tarte flambée du moment et les tartes flambées sucrées.

NOS DESSERTS

Tarte du jour et sa glace 7.00€

Crème brûlée aux saveurs du moment..... 7.20€

Forêt Noire en sphère croquante 9.50€

Clafoutis aux fruits de saison et boule de glace vanille 8.20€

Café gourmand 8.50€

Café ou chocolat liégeois..... 7.90€

Dame blanche 7.90€

Sorbets arrosés : 2 boules (citron, poire ou framboise) 8.00€

Coupe de glace 1 boule : 2.30€ 2 boules : 4.60€ 3 boules : 6.90€

Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, poire, citron, passion

Suppléments : Sauce chocolat : 1.50€ / Crème fouettée : 1.50€ / Crème fouettée + Sauce chocolat : 2.00€

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.
Prix nets. Service compris.