NOS ENTRÉES & SALADES	Petite	Grande
Assiette maraîchère	5.90€	9.80€
Salade de pot-au-feu	7.50€	14.50€
Salade alsacienne	7.10€	13.50€
Salade de la Tocante Salade composée accompagnée de foie gras, saumon gravlax et pâté de campa		18.50€
Salade de Chèvre chaud Salade composée accompagnée de toast de chèvre chaud		16.50€
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	1/2	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		
Champignon: crème, oignons, lardons, champignons de Paris Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn	6.80€	11.50€
	6.80€ re 7.50€	11.50€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn	6.80€ e 7.50€	11.50€ 12.90€ 12.90€
Champignon gratinée : Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster : crème, oignons, lardons, Munster	6.80€ e 7.50€ 7.50€	11.50€ 12.90€ 12.90€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster: crème, oignons, lardons, Munster Chèvre-miel: crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette	6.80€ 7.50€ 7.50€ 7.50€	11.50€12.90€12.90€12.90€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster: crème, oignons, lardons, Munster Chèvre-miel: crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette Bargkass-Ciboulette: crème, oignons, Bargkass et ciboulette	6.80€ 7.50€ 7.50€ 7.50€	11.50€12.90€12.90€12.90€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster: crème, oignons, lardons, Munster Chèvre-miel: crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette Bargkass-Ciboulette: crème, oignons, Bargkass et ciboulette Ail-Ciboulette: crème, lardons, ail et ciboulette	7.50€ 7.50€ 7.50€ 7.50€	11.50€12.90€12.90€12.90€12.90€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster: crème, oignons, lardons, Munster Chèvre-miel: crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette Bargkass-Ciboulette: crème, oignons, Bargkass et ciboulette Ail-Ciboulette: crème, lardons, ail et ciboulette	6.80€ 7.50€ 7.50€ 7.50€ 6.80€	11.50€12.90€12.90€12.90€12.90€12.90€
Champignon gratinée: Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyèn Munster: crème, oignons, lardons, Munster	6.80€ 7.50€ 7.50€ 7.50€ 6.80€ 6.50€	11.50€12.90€12.90€12.90€12.90€12.90€12.90€14.90€

___NOS PLATS ___

Les Grumbeerekiechle

Nos galettes de pommes de terre accompagnées de :	de terre accompagnées de :
---	----------------------------

ivos galettes de polítiles de terre accompagnees d	
- Saumon gravlax, bibeleskaes et salade vert	e19.20€
- 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 crudités18.50€
Choucroute aux 5 viandes (knack, lard fumé, lard salé, se	aucisse fumée, kassler fumé) 19.90€
Jarret braisé au miel sur lit de choucroute	19.50€
Les rognons de veau à l'ancienne - flambés au cog	gnac, sauce moutarde *18.90€
Le véritable cordon bleu de veau (Emmental et jambor sauce crème-champignons	
sauce creme-champignons	20.30€
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 d	'e 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€
	pl. accompagnement : 2.00€ pl. 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 noissons (sandre saumon lieu fumé) sauce heurre 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 diabolo)

Formule Tartes Flambées à Volonté: 18.90 € / pers.

La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson.

Uniquement sur place. Offre non cumulable.

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	6.90€
Suppléments : Sauce chocolat : 1.50€ / Crème fouettée : 1.50€ / Crème fouettée + Sauce chocolat	: 2.00€

