

Bienvenue à

La Tocante



Nos entrées

Terrine de gibier de chasse locale, crudités	Petite	Grande
		9.90€
L'assiette de saumon fumé maison, toasts et mesclun de salade		14.50€
Salade de pot-au-feu	7.50€	14.50€
Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre		
Salade alsacienne	7.10€	13.50€
Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate		
Salade de la Tocante		18.50€
Salade composée accompagnée de filet de canard fumé, saumon fumé « maison » et terrine de gibier		
Les escargots au beurre persillé	Les 6	Les 12
	8.00€	16.00€

Nos galettes de pommes de terre

Saumon fumé, bibeleskaes et salade verte	18.20€
Munster, jambon fumé et salade verte	17.50€
Jambon fumé, bibeleskaes et salade verte	16.50€
Bibeleskaes et salade verte	14.50€

Côté Winstub

Bœuf gros sel, crème de raifort, pommes de terre sautées et crudités	18.00€
Choucroute aux 5 viandes (knack, lard fumé, lard salé, saucisse fumée, kassler fumé)	19.90€
Fleischkiechle à la crème et champignons, légumes et pommes de terre sautées	19.50€
Rognons de veau grand-mère (champignons, vin blanc, lardons, crème) et spaetzles	18.50€
Cordon bleu de volaille (jambon fumé et Tomme), frites et légumes	24.00€
Jarret à la bière et choucroute	18.50€

Nos Viandes

Poire de bœuf irlandaise, beurre Maître d'Hôtel, frites et légumes	18.00€
Bavette de bœuf Hereford à la moelle et poivre Timut, légumes et frites	24.00€
Le Burger de la Tocante, frites	18.50€
(Steak haché pur bœuf 180g., galettes de pomme de terre, munster, jambon fumé, tomate, salade)	
Médailles de veau aux champignons et crème, légumes et frites	23.00€

Nos Poissons

Pavé de saumon légèrement fumé, lit de choucroute, beurre blanc 20.00€

Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc 21.60€

Nos Tartes Flambées

	½	Entière
Traditionnelle : crème, oignons, lardons	5.50€	9.90€
Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère	5.80€	10.50€
Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris	5.80€	10.50€
Champignon gratinée : Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère	6.50€	11.90€
Munster : crème, oignons, lardons, Munster	6.50€	11.90€
Chèvre-miel : crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette	6.50€	11.90€
Ail-Ciboulette : crème, lardons, ail et ciboulette	5.80€	10.50€
Végétarienne : crème, oignons, tomates, champignons et courgette	5.80€	10.50€
Saumon fumé : crème, oignons, saumon fumé	7.00€	12.90€
Pommes Cannelle : crème, pommes, cannelle	5.50€	9.90€
Pommes Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados	7.50€	13.90€

Plat du jour

9.90€

Ou

Pièce du boucher

14.50€

Uniquement disponible les midis
du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Menu enfant 9.80€

Jusqu'à 10 ans

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

2 boules de glace

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

Formule

Tartes Flambées à Volonté *

16.70€/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	6.80€
Crème brûlée à la fève de Tonka	6.10€
Fondant au chocolat, sorbet framboise et crème à la vanille	7.50€
Café gourmand	7.80€
Café ou chocolat liégeois	6.90€
Dame blanche	6.90€
Sorbets arrosés : 2 boules (citron, poire ou framboise)	7.90€
Coupe de glace	1 boule : 2.20€ 2 boules : 4.40€ 3 boules : 6.60€

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€

Cafeterie & Digestifs

Expresso, Décaféiné	2.30€
Double expresso	4.30€
Grand café	2.60€
Thés, infusions	3.10€
Capuccino	3.90€
Café au lait	2.90€
Chocolat chaud	3.70€
Café Alsacien ou Irish Coffee	8.90€

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	4cl	6.90€
Eau de vie : Quetsch, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	4cl	6.90€
Get 27, Get 31, Baileys, Jägermeister, Amaretto, Limoncello	4cl	6.90€
Rhum Dictator, Rhum Diplomatico	4cl	7.90€

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.



Les Bières

À LA PRESSION

Verre 25cl 33cl 50cl

- Fischer tradition (5.5°) 3.50€ ... 4.60€ ... 7.00€
- Bière artisanale du moment 4.20€ ... 5.50€ ... 8.40€
- Picon bière ./Cynar 3.90€ ... 5.10€ ... 7.80€
- Panaché 3.80€ ... 5.00€ ... 7.60€
- Monaco 3.80€ ... 5.00€ ... 7.60€

EN BOUTEILLE

25cl 33 cl

- Heineken 0° sans alcool 4.10€
- Desperados (5.9°) 5.20€
- Kastel Rouge - cerise 4.20€
- Edelweiss 4.20€

Apéritifs classiques

- Muscat d'Alsace 12cl 4.40€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl 7.90€
- 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€
- Crémant rosé d'Alsace 12cl 7.50€
- Porto rouge / blanc 6cl 5.20€
- Whisky Jack Daniels 4cl 7.10€
- Whisky JB 4cl 5.20€
- Gin 4cl 5.20€
- Vodka 4cl 5.20€
- Ricard 3cl 4.40€
- Mauresque 3cl 5.20€
- Perroquet 3cl 5.20€
- Ricard tomate 3cl 5.20€
- Martini blanc ou rouge 6cl 5.20€
- Suze, Campari 6cl 4.20€
- Cocktail Hugo 12cl 6.80€
- Spritz 12cl 6.80€

Les vins AOP en pichet

- | | 12 cl | 20cl | 25 cl | 50 cl |
|------------------|-------|-------|-------|--------|
| • Gewurztraminer | 4.70€ | 7.80€ | 9.40€ | 18.80€ |
| • Muscat | 4.40€ | 7.30€ | 8.80€ | 17.60€ |
| • Pinot Gris | 4.20€ | 7.00€ | 8.40€ | 16.80€ |
| • Edel | 2.40€ | 4.00€ | 4.80€ | 9.60€ |
| • Riesling | 2.80€ | 4.70€ | 5.60€ | 11.20€ |
| • Pinot Noir | 3.20€ | 5.40€ | 6.40€ | 12.80€ |
| • Rosé | 2.40€ | 4.00€ | 4.80€ | 9.60€ |
| • Bordeaux | 2.80€ | 4.70€ | 5.60€ | 11.20€ |
| • Côtes du Rhône | 2.80€ | 4.70€ | 5.60€ | 11.20€ |
| • Brouilly | 2.80€ | 4.70€ | 5.60€ | 11.20€ |
| • Vin du Moment | 4.40€ | 7.30€ | 8.80€ | 17.60€ |

Les Eaux

- | | 50cl | 1L |
|-----------------------------|------------|-------|
| • Carola bleu, verte, rouge | 3.50€ | 6.00€ |
| • Badoit Rouge | 33cl 3.50€ | |

Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl 3.70€
- Ice Tea, Orangina 25cl 3.70€
- Pepsi, Pepsi Max 33cl 3.70€
- Jus de fruits 25cl 3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas, abricot
- Sirop 25cl 2.50€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche, fraise, violette, orgeat
- Diabolo 25cl 3.10€
- Limonade 25cl 2.80€

Apéritif Maison 6.80€

Pétillant à la liqueur de mirabelle

Nos Pétillants

- Crémant d'Alsace Klipfel à Barr (67) 32.40€
- Champagne Lenoble Brut 52.00€

NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

NOS VINS D'ALSACE



	37.5 cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		43,10€
● Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		32,20€
● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		32,50€
● Pinot Noir ^{AOP} "Steinbach", Domaine Cattin (68)		50,60€
● Sylvaner ^{AOP} Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		51.20€
● Pinot Auxerrois ^{AOP} , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		38.60€
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		27.90€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28.80€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)		31.60€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 		55.20€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		54.00€
● Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28.80€
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) - 		40.40€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31.40€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		40.70€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		31.60€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)		34.30€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71.40€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 51,60€


LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€

SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€
-

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS

75cl

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42,20€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40,50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33,40€

*Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Notre sélection de vin du moment

Les vins blancs

75 cl

AOP Alsace - Pinot Blanc Bio Evidence – Lorentz 26.00€

Très joli nez, élégant, frais et aérien sur des notes subtiles de fleurs blanches, de poire et de pomme Granny Smith. Au palais il dégage une grande fraîcheur et vivacité, avec un parfait équilibre.

AOP Alsace – Riesling « Calcaire Jaune » - Muré 30.10€

Nez très expressif et représentatif de son cépage. C'est un vin frais et gouleyant. Notes de pamplemousse et de citron.

AOP Alsace –Riesling - Cattin 20.00€

Vin gastronomique par excellence, au bouquet d'une grande finesse et aux multiples arômes. Il se marie admirablement avec les poissons, crustacés, fruits de mer, viandes blanches et bien-sûr la choucroute !

AOP Alsace – Pinot Gris - Kliepfel 39.00€

Ce Pinot Gris est un panier de fruits frais de la pêche jaune, aux fruits roses comme la framboise. Bien épicé au nez et en bouche, ce vin exprime sa richesse sur des notes légèrement torréfiées au nez avec une finale délicatement mielée en finale.

AOP Alsace – Pinot Gris « Pierres Sèches » - Muré 36.90€

Le nez évoque la pêche de vigne, la poire avec une légère note vanillée. En bouche, ce vin est frais et soyeux sur des notes plus exotiques, avec de la mangue, de la papaye de la mandarine... Fraicheur et complexité caractérise ce pinot gris.

Les vins rosés

AOP Luberon – Vignoble de la Vallée du Rhône 20.00€

Robe vive à reflets cerise. Ce vin à de arômes frais et fruités. En bouche cet un vin équilibré, frais et gouleyant qui exprime des arômes provençaux.

AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle 26.00€

Arômes d'agrumes et de groseille acidulés. Bouche souple et ample. A boire avec des grillades ou des fruits de mer.

Les vins rouges

AOP Juliéna – « Chapelle de Guinchay » - Jacques Charlet 33.80€

Au nez le vin rouge du Domaine Jacques Charlet révèle souvent des types d'arômes de terre, épices ou parfum et parfois aussi des arômes de floral, violette ou prune. En bouche le vin rouge du Domaine Jacques Charlet est un vin avec une belle fraîcheur.

AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Nalys 53.50€

D'une robe rouge rubis, sombre et profonde, ce vin présente des arômes de petits fruits noirs et des notes épicées. La bouche, noble et aux tanins soyeux, est puissante et très persistante.

IGP Pays d'Oc - Mourvèdre - Les Javelles 24.00€

Belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres. Première saveur très fruitée avec des parfums de fraise et de pêche. En bouche, il est étonnement long et gras, avec un tannin bien équilibré.

AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle 26.00€

Raffiné et flatteur au nez, le Dames Languedoc réserve une étonnante souplesse en bouche. Savamment équilibré, enchanté par des arômes de cassis et de réglisse



La Tocante est certifiée Maître Restaurateur

" 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."

Découvrez nos plats du jour et toutes nos actualités

sur notre page Facebook : @latocantestrasbourg

et suivez nous sur Instagram : latocanterestaurant



Restaurant ouvert tous les jours

De 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 22h00