

Bienvenue à

La Tocante



## Nos entrées et Salades

<b>Foie gras de canard « fait maison »</b> Chutney aux oignons et choucroute, pain grillé		<b>14.50€</b>
<b>L'assiette de saumon fumé « maison », toasts et mesclun de salade</b>		<b>19.50€</b>
<b>Les escargots au beurre persillé</b>	Les 6 8.00€ ½	Les 12 <b>16.00€</b> Grande
<b>Salade de pot-au-feu</b> Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre	Entrée <b>7.50€</b>	Plat <b>14.50€</b>
<b>Salade alsacienne</b> Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate	<b>7.10€</b>	<b>13.50€</b>
<b>Salade César de la Tocante</b> Salade, tomates, oignons rouges, copeaux de Parmesan, poulet, œuf poché, croûtons aux herbes, sauce césar	<b>8.00€</b>	<b>16.00€</b>
<b>Salade de la Tocante</b> Salade composée accompagnée de magret fumé, saumon fumé, et foie gras « fait maison »		<b>18.50€</b>

## Nos galettes de pommes de terre

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

## Côté Winstub

<b>Bœuf gros sel, crème de raifort, pommes de terre sautées et crudités</b>	<b>18.00€</b>
<b>Choucroute aux 5 viandes</b> (knack, lard fumé, lard salé, saucisse fumée, kassler fumé)	<b>18.30€</b>
<b>Fleischkiechle à la crème et champignons, légumes et pommes de terre sautées</b>	<b>17.50€</b>
<b>Rognons de veau grand-mère</b> (champignons, vin blanc, lardons, crème) <b>et spaetzles</b>	<b>18.50€</b>
<b>Cordon bleu du chef</b> (jambon fumé et Tomme), <b>frites et légumes</b>	<b>24.00€</b>

## Nos Viandes

<b>Poire de bœuf irlandaise, beurre Maître d'Hôtel, frites et légumes</b>	<b>18.00€</b>
<b>Bavette de bœuf Hereford à la moelle et poivre Timut, légumes et frites</b>	<b>24.00€</b>
<b>Bavette de bœuf Hereford, beurre Maître d'Hôtel, légumes et frites</b>	<b>22.00€</b>
<b>Le Burger de la Tocante, frites</b> (Steak haché pur bœuf 180g., galettes de pomme de terre, munster, jambon fumé, tomate, salade)	<b>18.50€</b>
<b>Médallions de veau aux champignons et crème, légumes et frites</b>	<b>21.00€</b>

## 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
<b>Traditionnelle</b> : crème, oignons, lardons	4.80€	8.20€
<b>Gratinée</b> : crème, oignons, lardons, gruyère	5.40€	9.60€
<b>Champignon</b> : crème, oignons, lardons, champignons de Paris	5.40€	9.60€
<b>Champignon gratinée</b> : Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère	5.60€	9.90€
<b>Munster</b> : crème, oignons, lardons, Munster	5.60€	9.90€
<b>Chèvre-miel</b> : crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette	5.60€	9.90€
<b>Ail-Ciboulette</b> : crème, lardons, ail et ciboulette	5.40€	9.60€
<b>Végétarienne</b> : crème, oignons, tomates, champignons et courgette	5.60€	9.90€
<b>Saumon fumé</b> : crème, oignons, saumon fumé	5.80€	10.20€
<b>Pommes Calvados</b> : crème, pommes, flambée au Calvados	5.50€	9.80€

### 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

\*\*\*

Dessert surprise

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

### Formule

### Tartes Flambées à Volonté \*

15.20€

\* 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, melon

Suppléments :

- Sauce chocolat : 1.50€
- Crème fouettée : 1.50€
- Crème fouettée + Sauce chocolat : 2.00€

## Cafeterie & Digestifs

Espresso, Décaféiné	2.30€
Double espresso	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

## EN BOUTEILLE

Verre 25cl

33cl

50cl

25cl

33 cl

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

## Apéritifs classiques

## Les vins AOP en pichet

- 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€

- |                  | 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€

# La Carte des Vins

	75 cl	37.5 cl
<b>Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace AOP</b>		
Gewurztraminer Lorentz	33.90€	18.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives « Joseph Cattin »	63.30€	
Pinot Noir « Rouge d'Ottrott » Klipfel	29.30€	19.90€
Pinot Noir Lorentz	26.20€	15.90€
Pinot Blanc Muré à Rouffach (68)	33.30€	
Pinot Gris Lorentz	28.30€	17.50€
Riesling Klipfel	43.00€	
Riesling grand cru Kaefferkopf	44.20€	

## **Vins Rosés AOP**

Côtes de Provence Valadas	22.30€	14.80€
Bandol « Les restanques du Moulin »	33.80€	

## **Nos Vins Blancs**

### **Bourgogne AOP**

Petit Chablis domaine Louis Moreau	39.80€	
------------------------------------	--------	--

Vin frais aux pointes de pomme et d'agrumes

### **Loire AOP**

Sancerre « Les Ormeaux » Joseph Mellot	44.40€	
--	--------	--

Fin et élégant aux parfums intenses de fruits et de fleurs

### **Languedoc IGP**

Chardonnay Château de Pennautier	26.10€	
----------------------------------	--------	--

Vif et onctueux aux saveurs d'agrumes

## **Nos Vins Etrangers**

### **Espagne**

Altos, Iberica	28.30€	
Toro do Tinto, Iturria	30.30€	

### **Argentine**

Malbec, Alta Vista	29.70€	
--------------------	--------	--

### **Italie**

Giacondo "Nero D'Avola" (Sicile)	28.30€	
----------------------------------	--------	--

# Nos Vins Rouges

75 cl 37.5 cl

## Beaujolais AOP

### Morgon "Les Vieux Cèdres"

29.70€ 17.80€

Vin riche et charnu aux arômes de fruits mûrs à noyaux

### Saint-Amour

33.80€ 19.80€

Vin fin et équilibré, au parfum de pêche et d'abricot, il s'ouvre en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs

## Côtes du Rhône AOP

### Côtes du Rhône « Les Magérans »

21.10€ 13.90€

Vin rond en bouche, aux arômes de fruits rouges et d'épices

### Vacqueyras « Marquis de Fonseguille »

30.30€ 17.90€

Vin léger et fruité en bouche, aux arômes de fraises des bois

### Saint Joseph Chapoutier

56.90€

Vin à l'attaque souple, avec une dominante de fruits rouges

## Bordeaux AOP

### Côte de Blaye Château Vieux Charron

25.90€

Souple et fruité en bouche, aux arômes de fruits rouges

### Côte de Bourg Château La Bataille

28.90€ 19.40€

Vin souple au bouquet aromatique de fruit des bois

### Mouton Cadet

41.70€ 24.50€

Souple et équilibré en bouche, au parfum de fruits noirs

### Saint Julien Connétable Talbot

72.60€

Vin puissant en bouche aux notes fruitées

### Marquis de Saint Estèphe « Prestige »

41.90€

Une bouche ample et veloutée pour des arômes boisés

### Haut-Médoc Château Lieujean

35.50€

Vin fruité avec une légère touché boisée

## Languedoc AOP

### Cabardès Château Pennautier

26.10€

Un rouge charnu et fruité aux arômes de fruits noirs

## Loire AOP

### Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux

26.50€

Vin fin et souple aux arômes de fruits rouges

*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 Juliéas – « 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 Janelles** **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 11h45 à 14h00 et de 18h45 à 22h00

Jusqu'à 22h30 le Vendredi et Samedi