

Bienvenue à

La Tocante



Nos entrées et Salades

Foie gras de canard « fait maison » Chutney aux oignons et choucroute, pain grillé	Petite 12.90€	Grande 18.90€
L'assiette de saumon fumé, toasts et mesclun de salade		14.50€
Les escargots au beurre persillé	Les 6 8.00€	Les 12 16.00€
Salade de pot-au-feu Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre	Entrée 7.50€	Plat 14.50€
Salade alsacienne Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate	7.10€	13.50€
Salade César de la Tocante Salade, tomates, oignons rouges, copeaux de Parmesan, poulet, œuf dur, croûtons aux herbes, sauce césar	8.00€	16.00€
Salade de la Tocante Salade composée accompagnée de filet de canard fumé, saumon fumé, et foie gras « fait maison »		18.50€

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)	18.30€
Fleischkiechle à la crème et champignons, légumes et pommes de terre sautées	17.50€
Rognons de veau grand-mère (champignons, vin blanc, lardons, crème) et spaetzles	18.50€
Cordon bleu du chef (jambon fumé et Tomme), frites et légumes	24.00€

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€
Bavette de bœuf Hereford, beurre Maître d'Hôtel, légumes et frites	22.00€
Le Burger de la Tocante, frites (Steak haché pur bœuf 180g., galettes de pomme de terre, munster, jambon fumé, tomate, salade)	18.50€
Médallions de veau aux champignons et crème, légumes et frites	21.00€

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

Dessert surprise

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, 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
Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace AOP		
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

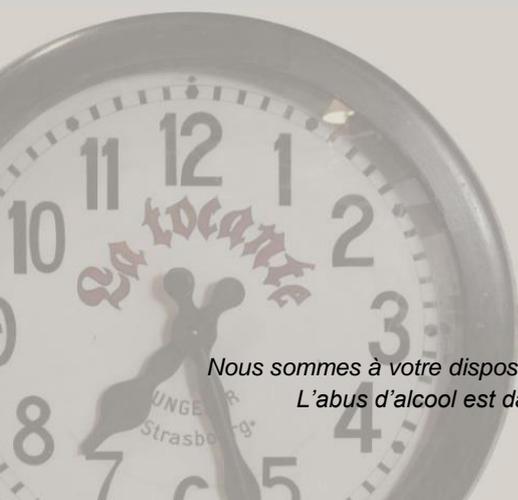
Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux

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 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 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 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 22h00