

NOS ENTRÉES ET 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€

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.



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 Black burger de la Tocante * 21.00€
Pain noir 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 diabolo*)

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€



Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.