

Willkommen bei

La Tocante



Bier

BIER VOM FASS

AUS DER FLASCHE

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 - cerise4.20€
- Edelweiss.....4.20€

Klassische Aperitifs

Weine in der Karaffe A.O.P

- 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€ |

Wasser

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

Softdrinks & Fruchtsäfte

- 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 Brut52.00€

NETTO-PREISE. ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNGSGELD.

ALKOHOLMISSBRAUCH IST SCHLECHT FÜR DIE GESUNDHEIT. BITTE IN MASSEN KONSUMIEREN.

Vorspeise und Salate

	½	Groß
Hausgemachte Ente Foie gras Gewürztraminer-Gelee, Zwiebel Chutney und Sauerkraut, getoastet Brot	12.90€	18.90€
Räucherlachs, Toastbrot und Salat		14.50€
Schnecken mit Kräuterbutter	8.00€	16.00€
Rindfleischsalat Warmes Rindfleisch, knackige Karotten, Sellerie und Gurkensalat	7.50€	14.50€
Elsässischer Salat Salat, Fleischwurst, Gruyère, Ei, Tomate	7.10€	13.50€
Caesar-Salat Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Parmesanspäne, Hähnchen, hartgekochtes Ei, Kräutercroutons, Caesar-Dressing	8.00€	16.00€
Salat von La Tocante Gemischter Salat mit geräucherter Entenfilet, Räucherlachs und hausgemachter Ente Foie Gras		18.50€

Unsere Kartoffelpuffer

Geräucherter Lachs, Quark und grüner Salat	18.20€
Munster Käse, geräucherter Schinken und Salat	17.50€
Geräucherter Schinken, Quark und grüner Salat	16.50€
Quark und grüner Salat	14.50€

„Winstub“ Gerichte

Gekochtes Rindfleisch, Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Gemüse	18.00€
Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (Knack, geräucherter Speck, gesalzener Speck, Räucherwurst, geräucherter Kassler)	18.30€
Fleischkiechle, Sahne und Champignon Sauce, Gemüse und Bratkartoffeln	17.50€
Kalbsnieren mit Champignons, Weißwein, Speck, Sahne und Spätzle	18.50€
Cordon bleu des Chefs, Pommes und Gemüse (Gefüllt mit geräuchertem Schinken und gereifter Tomme-Käse)	24.00€

Fleischgerichte

Irische Rindernuss, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes	18.00€
Flankensteak vom Rind mit Mark und Timut-Pfeffer, Gemüse und Pommes	24.00€
Flankensteak vom Rind, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes	22.00€
Elsässischer Burger, Pommes (180g. reiner Rindfleisch-Burger, Kartoffelpuffer, Münsterkäse, geräucherter Schinken, Tomate, Salat)	18.50€
Kalbsmedaillons mit Champignons und Sahne, Gemüse und Pommes	21.00€

Fischgerichte

Leicht geräuchertes Lachssteak, Sauerkrautbett, „Beurre Blanc“ Sauce	20.00€
Sauerkraut mit 3 Fischarten, „Beurre Blanc“ Sauce	21.60€

Flammkuchen *Zum Mittag und Abendessen*

	½	Ganz
Traditionell: Sahne, Zwiebeln, Speck	5.50€	9.90€
Gratiniert: Sahne, Zwiebeln, Speck, und Emmentaler	5.80€	10.50€
Pilze: Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignons	5.80€	10.50€
Gratiniert mit Pilzen: Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignon, Emmentaler	6.50€	11.90€
Münsterkäse: Sahne, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse	6.50€	11.90€
Ziegenkäse und Hönig: Sahne, Zwiebeln, Ziegenkäse, Hönig und Schnittlauch	6.50€	11.90€
Knoblauch-Schnittlauch: Sahne, Speck, Knoblauch und Schnittlauch	5.80€	10.50€
Vegetarier: Sahne, Zwiebeln, Tomaten, Pilze und « Persillade »	5.80€	10.50€
Räucherlachs: Sahne, Zwiebeln, Räucherlachs	7.00€	12.90€
Apfel und Zimt: Sahne, Apfel, Zimt	5.50€	9.90€
Apfel und Calvados : Sahne, Apfel, flambiert mit Calvados	7.50€	13.90€

Gericht des Tages

9.90 €

Oder

Pièce du boucher

(Rindfleischstück des Tages)

14.50€

Von Montag bis Freitag nur in der
Mittagszeit verfügbar.
Außer an gesetzlichen Feiertagen.

Kinder Menu 9.80 €

Bis 10 Jahre

Nuggets oder Knacks mit Pommes und Gemüse
oder ½ Flammkuchen

Überraschungsdessert
1 Getränk nach Wahl (Wassersirup oder Diabolo)

All you can eat Flammkuchen *

16.70 €

(pro Person)

* Das All-you-can-eat Menü muss bei der Bestellung angegeben und
vom gesamten Tisch eingenommen werden.

Nicht in der Formel enthalten: der Flammkuchen mit Räucherlachs,
der Flammkuchen des Tages und die süßen Flammkuchen.

Unsere Desserts

Torte des Tages mit Eis	6.80€
Crème brûlée mit Tonka	6.10€
Schokoladenfondant, Himbeersorbet und Vanillecreme	7.50€
Café Gourmand	7.80€
Eiskaffee oder Eisschokolade	6.90€
Coupe Dänemark	6.90€
Sorbets arrosés: 2 Kugeln (Zitrone, Birne oder Himbeere)	7.90€
Eisbecher	1 Kugel: 2.20€ 2 Kugeln: 4.40€ 3 Kugeln: 6.60€

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Pistazie, Himbeere, Birne, Zitrone, Maracuja, Melone

Als Zugabe:

- Schokoladensauce: 1,50€.
- Schlagsahne: 1.50
- Schlagsahne + Schokoladensauce: 2,00€.

Kaffee & Digestives

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€

Weinkarte

	75 cl	37.5 cl
Weißweine und Pinot Noir aus Elsass 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€	

Rosés Weine AOP

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

Weißweine

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		

Ausländischen Weine

Espagne

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

Argentine

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

Italie

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

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

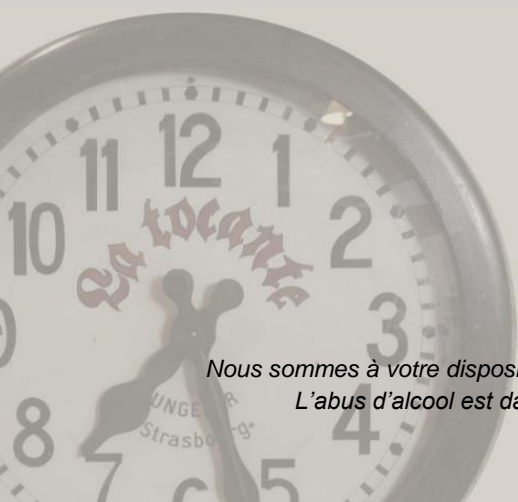
Cabardès Château Pennautier 26.10€

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.*



Unsere Weinvorschläge

Weißweine

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.

Rosés Weine

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 aromes 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.

Rotweine

AOP Julié纳斯 – « 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 ist « Maître Restaurateur » zertifizierter

« Le Maître Restaurateur » ist ein Gastwirt mit einer validierten Berufserfahrung, es ist eine Verpflichtung im Restaurant aus **frischen und lokalen Produkten** zu kochen.

Es ist ein Titel, der **vom Präfekten** nach einer Kontrollprüfung **verliehen** wird.

Entdecken Sie unsere Tagesgerichte und alle unsere Neuigkeiten

auf Facebook : @latocantestrasbourg

und Instagram : latocanterestaurant



Täglich geöffnetes Restaurant

Von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:45 bis 22:00 Uhr
Bis 22.30 Uhr am Freitag und Samstag