

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 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€

## 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         | 3.70€ |       |

## 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 Brut ..... 52.00€

NETTO-PREISE. ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNGSGELD.

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

## Vorspeisen

<b>Rohkostteller</b>	½	groß
	<b>5.90€</b>	<b>9.80€</b>
<b>Wildterrine aus heimischer Jagd, Rohkost</b>		<b>9.90€</b>
<b>Räucherlachs, Toastbrot und Salat</b>		<b>14.50€</b>
<b>Schnecken mit Kräuterbutter</b>	½ Dutzend	1 Dutzend
	<b>8.00€</b>	<b>16.00€</b>

## Salate & Sommerliche Vorschläge

<b>Elsässischer Salat</b>	<b>7.10€</b>	<b>13.50€</b>
Salat, Fleischwurst, Gruyère, Ei, Tomate		
<b>Rindfleischsalat</b>	<b>7.50€</b>	<b>14.50€</b>
Warmes Rindfleisch, knackige Karotten, Sellerie und Gurkensalat		
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>		<b>13.00€</b>
<b>Salat mit warmem Ziegenkäse</b>		<b>16.50€</b>
Gemischter Salat begleitet von warmem Ziegenkäse auf Toastbrot		
<b>Caesar-Salat</b>		<b>17.00€</b>
Gemischter Salat mit Hähnchen, Parmesan und Croutons		
<b>Salat von La Tocante</b>		<b>18.50€</b>
Gemischter Salat mit geräucherter Entenfilet, Räucherlachs und Wildterrine		
<b>Carpaccio vom Rind, Pesto, Parmesan, Rucola, Kirschtomaten und Pommes</b>		<b>17.90€</b>

## Unsere Kartoffelpuffer

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

## „Winstub“ Gerichte

<b>Gekochtes Rindfleisch, Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Gemüse</b>	<b>18.00€</b>
<b>Sauerkraut mit 5 Fleischsorten</b>	<b>19.90€</b>
(Knack, geräucherter Speck, gesalzener Speck, Räucherwurst, geräucherter Kassler)	
<b>Fleischkiehle, Sahne und Champignon Sauce, Gemüse und Bratkartoffeln</b>	<b>19.50€</b>
<b>Kalbsnieren mit Champignons, Weißwein, Speck, Sahne und Spätzle</b>	<b>18.50€</b>
<b>Cordon Bleu vom Geflügel, Pommes und Gemüse</b>	<b>24.00€</b>
(Gefüllt mit geräuchertem Schinken und gereifter Tomme-Käse)	
<b>Schweinshaxe in Bier geschmort und Sauerkraut</b>	<b>24.00€</b>

## Fleischgerichte

<b>Irische Rindernuss, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes</b>	<b>18.00€</b>
<b>Flankensteak vom Rind mit Mark und Timut-Pfeffer, Gemüse und Pommes</b>	<b>24.00€</b>
<b>Elsässischer Burger, Pommes</b>	<b>18.50€</b>
(180g. reiner Rindfleisch-Burger, Kartoffelpuffer, Münsterkäse, geräucherter Schinken, Tomate, Salat)	
<b>Kalbsmedaillons mit Champignons und Sahne, Gemüse und Pommes</b>	<b>23.00€</b>

## 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
<b>Traditionell:</b> Sahne, Zwiebeln, Speck	6.50€	10.90€
<b>Gratinert:</b> Sahne, Zwiebeln, Speck, und Emmentaler	6.80€	11.50€
<b>Pilze:</b> Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignons	6.80€	11.50€
<b>Gratinert mit Pilzen:</b> Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignon, Emmentaler	7.50€	12.90€
<b>Münsterkäse:</b> Sahne, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse	7.50€	12.90€
<b>Ziegenkäse und Honig:</b> Sahne, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig und Schnittlauch	7.50€	12.90€
<b>Knoblauch-Schnittlauch:</b> Sahne, Speck, Knoblauch und Schnittlauch	6.80€	11.50€
<b>Vegetarier:</b> Sahne, Zwiebeln, Tomaten, Pilze und « Persillade »	6.80€	11.50€
<b>Räucherlachs:</b> Sahne, Zwiebeln, Räucherlachs	8.00€	13.90€
<b>Apfel und Zimt:</b> Sahne, Apfel, Zimt	6.50€	10.90€
<b>Apfel und Calvados :</b> Sahne, Apfel, flambiert mit Calvados	8.50€	14.90€

### Gericht des Tages

11.90€

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

\*\*\*

2 Kugeln Eis

+

1 Getränk nach Wahl (Wassersirup oder Diabolo)

### All you can eat Flammkuchen \*

17.70€

(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

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

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

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

• Weißweine

• Rotweine

• Rosés Weine

## ELSÄSSISCHE WEINE



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

## WEISS WEINE

### BURGUND

- Petit Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 51,60€


### LANGUEDOC

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€

### SUD-WEST

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

### LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€
-

## ROSÉS WEINE

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  50,50€

## ROT WEINE

### BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat 39,60€

### BURGUND

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

### RHÔNE-TAL

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

### LANGUEDOC

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

### SUD-WEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

### BORDEAUX

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

### LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, 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.*

# 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... Fraîcheur et complexité caractérisent ce pinot gris.

## Rosés Weine

### **AOP Luberon – Vignoble de la Vallée du Rhône**

**20.00€**

Robe vive à reflets cerise. Ce vin a 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 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 Jamelles**

**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