

Bières Pression

	Verre 25cl	33cl	50cl
Fischer tradition	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 / Monaco	3.80€	5.00€	7.60€

Bières Bouteille

	33cl
Heineken 0° - sans alcool	4.70€
Desperados	6.50€
Kasteel Rouge - cerise	4.80€
Edelweiss	4.80€

Apéritifs Classiques

Muscats d'Alsace	12cl	4.80€
Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives</i>	12cl	9.20€
Kir vin blanc d'Alsace - cassis, mûre, pêche	12cl	4.80€
Kir Crémant d'Alsace - cassis, mûre, pêche	12cl	6.90€
Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
Crémant rosé d'Alsace	12cl	7.50€
Porto rouge ou blanc	6cl	5.20€
Martini rouge ou blanc	6cl	5.20€
Whisky Jack Daniels	4cl	7.10€
Whisky JB / Gin / Vodka	4cl	5.20€
Ricard	3cl	4.40€
Mauresque/Perroquet/Ricard tomate	3cl	5.20€
Suze, Campari	6cl	4.20€
Cocktail Hugo	12cl	7.80€
Spritz	12cl	7.80€

Apéritif Maison - 6.80€

Pétillant à la liqueur de mirabelle

Nos Pétillants 75cl

Crémant d'Alsace ^{AOP} - <i>Klipfel à Barr (67)</i>	32.40€
Champagne ^{AOP} Brut - <i>Lenoble</i>	64.80€
Champagne ^{AOP} Brut « Impérial » <i>Moët & Chandon</i>	99.90€

Les Vins AOP en Pichet

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
Edelzwicker	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
Riesling	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
Muscats	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
Pinot Gris	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
Gewurztraminer	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
Pinot Noir	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
Rosé	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
Bordeaux	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
Côtes du Rhône	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
Vin du Moment	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

Les Eaux

	50cl	1L
Carola bleue, verte, rouge	3.50€	6.00€
Badoit rouge	33cl	3.50€

Sodas et Jus de Fruits

Schweppes <i>Indian Tonic, Agrum</i>	25cl	3.70€
Ice Tea, Orangina	25cl	3.70€
Pepsi, PepsiMax	33cl	3.70€
Jus de fruits	25cl	3.50€
<i>Orange, pomme, tomate, ananas, abricot</i>		
Sirop	25cl	2.50€
<i>Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche, fraise, violette, orgeat</i>		
Diabolo	25cl	3.20€
Limonade	25cl	2.80€

Supplément sirop : 0.30€

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



NOS ENTRÉES

	Petite	Grande
Assiette maraîchère	5.90€	9.80€
Salade de pot-au-feu	7.50€	
<i>Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre</i>		
Salade alsacienne	7.10€	
<i>Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate</i>		
Les escargots au beurre persillé (les 6 ou les 12)	8.00€	16.00€
Carpaccio de tomates anciennes, Burrata et huile d'olive à la tomate confite	14.90€	
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. Service compris.



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€

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. Service compris.

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*)

Fomule 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

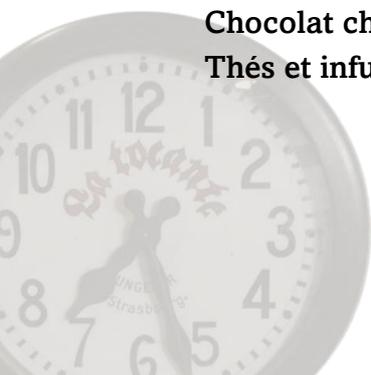
Tarte du jour et sa glace	7.00€
Crème brûlée aux saveurs du moment.....	7.20€
Forêt Noire en sphère croquante	9.50€
Clafoutis aux fruits de saison et boule de glace vanille	8.20€
Café gourmand	8.50€
Café ou chocolat liégeois.....	7.90€
Dame blanche	7.90€
Sorbets arrosés : 2 boules (citron, poire ou framboise).....	8.00€
Coupe de glace 1 boule : 2.30€ 2 boules : 4.60€..... 3 boules : 6.90€	
<i>Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, poire, citron, passion</i>	
<i>Suppléments : Sauce chocolat : 1.50€ / Crème fouettée : 1.50€ / Crème fouettée + Sauce chocolat : 2.00€</i>	
Irish coffee	9.50€
Café alsacien	9.50€

CAFÉTERIE

Expresso / Décaféiné	2.30€
Double expresso / Double déca....	4.30€
Grand café / Grand déca	3.10€
Cappuccino	3.90€
Café au lait.....	3.50€
Chocolat chaud	3.90€
Thés et infusions.....	3.50€

DIGESTIFS

Eau de vie – 4 cl.....	6.90€
<i>Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise</i>	
Armagnac ^{VSOP} , Calvados ^{VSOP} ,	
Cognac ^{VSOP} – 4 cl	6.90€
Get 27, Get 3, Limoncello – 4cl	6.90€
Baileys, Amaretto – 4cl.....	6.90€
Jagermeister – 4cl.....	6.90€
Rhum Dictator – 4cl.....	7.90€
Rhum Diplomatico – 4cl.....	7.90€



NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

NOS VINS D'ALSACE

37.5 cl 75cl

- Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP}, Domaine Klipfel à Barr (67) 43,10€
- Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 32,20€
- Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 32,50€
- Pinot Noir ^{AOP} "Steinbach", Domaine Cattin (68) 50,60€

- Sylvaner ^{AOP} Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 51.20€

- Pinot Auxerrois ^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 38.60€
- Pinot Blanc ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 27.90€

- Riesling ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€
- Riesling ^{AOP}, Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68) 31.60€
- Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)  55.20€
- Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 54.00€

- Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€

- Klevener de Heiligenstein ^{AOP}, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  40.40€

- Pinot Gris ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 31.40€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40.70€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€

- Gewurztraminer ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 34.30€
- Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71.40€

VINS BLANCS

Bourgogne

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 53.20€

Languedoc

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€

Sud-Ouest

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€

Loire

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 48.70€

VINS ROSÉS

75cl

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  51.60€

VINS ROUGES

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beauvoy 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 88.10€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87.10€
- Mercurey^{AOP} «Les Monthelons», Domaine Venot 55.10€

Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44.00€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Domaine Ferraton Père & Fils 56.20€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 55.10€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 40.60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 68.50€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 29.80€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  43.10€

Languedoc

- "La Tournée"^{VDF}, Domaine Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  37.90€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.90€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  44.00€

Sud-Ouest

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors^{AOP} "Silice", Château Les Croisille  44.20€

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25.30€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac Saint Emilion^{AOP}, « Cuvée Bellevue » Château Lussac 40.60€

Loire

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 34.20€

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.