

## 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 <sup>AOP</sup> - <i>Klipfel à Barr (67)</i> .....	32.40€
Champagne <sup>AOP</sup> Brut - <i>Lenoble</i> .....	64.80€
Champagne <sup>AOP</sup> Brut « Impérial » <i>Moët &amp; 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
<b>Assiette maraîchère</b> .....	<b>5.90€</b>	<b>9.80€</b>
<b>Salade de pot-au-feu</b> .....	<b>7.50€</b>	
<i>Viande de bœuf tiède, salade croquante aux carottes, céleri et concombre</i>		
<b>Salade alsacienne</b> .....	<b>7.10€</b>	
<i>Salade, cervelas, gruyère, œuf, tomate</i>		
<b>Les escargots au beurre persillé (les 6 ou les 12)</b> .....	<b>8.00€</b>	<b>16.00€</b>
<b>Carpaccio de tomates anciennes, Burrata et huile d'olive à la tomate confite</b> .....	<b>14.90€</b>	
<b>Saumon gravlax aux saveurs de choucroute, espuma au raifort</b> .....	<b>14.50€</b>	
<b>Marbré de foie gras de canard au pain d'épices d'Alsace, chutney de fruits de saison, briochette</b> .....	<b>15.00€</b>	<b>24.00€</b>

## **NOS TARTES FLAMBÉES**

	½	Entière
<b>Traditionnelle : crème, oignons, lardons</b> .....	<b>6.50€</b>	<b>10.90€</b>
<b>Gratinée : crème, oignons, lardons, Gruyère</b> .....	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris</b> .....	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon gratinée : Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Gruyère</b> .....	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Munster : crème, oignons, lardons, Munster</b> .....	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Chèvre-miel : crème, oignons, fromage de chèvre, miel, ciboulette</b> .....	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Bargkass-Ciboulette : crème, oignons, Bargkass et ciboulette</b> .....	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Ail-Ciboulette : crème, lardons, ail et ciboulette</b> .....	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
***		
<b>Pommes Cannelle : crème, pommes, cannelle</b> .....	<b>6.50€</b>	<b>10.90€</b>
<b>Pommes Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados</b> .....	<b>8.50€</b>	<b>14.90€</b>
<b>Banane chocolat : crème, banane et sauce chocolat</b> .....	<b>7.00€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Banane Rhum brun : crème, banane flambée au Rhum brun</b> .....	<b>9.50€</b>	<b>15.90€</b>

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

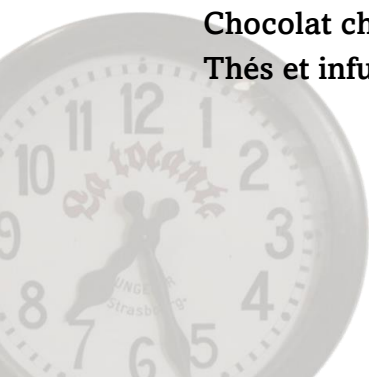
Tarte du jour et sa glace .....	7.00€
Crème brûlée aux saveurs du moment.....	7.20€
Forêt Noire en sphère croquante .....	9.50€
Clafoutis aux fruits de saison et boule de glace vanille .....	8.20€
Café gourmand .....	8.50€
Café ou chocolat liégeois.....	7.90€
Dame blanche .....	7.90€
Sorbets arrosés : 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 <sup>VSOP</sup> , Calvados <sup>VSOP</sup> ,	
Cognac <sup>VSOP</sup> – 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 <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€

## VINS BLANCS

### Bourgogne

- Petit Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 53.20€

### Languedoc

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€

### Sud-Ouest

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€

### Loire

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 48.70€

## VINS ROSÉS

75cl

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  51.60€

## VINS ROUGES


### Bourgogne

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

### Beaujolais

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat  44.00€

### Vallée du Rhône

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

### Languedoc

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


### Sud-Ouest

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors<sup>AOP</sup> "Silice", Château Les Croisille  44.20€

### Bordeaux

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

### Loire

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, 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.*