

BOISSONS

Carola (bleue, verte ou rouge)	50 cl	3,80€
Carola (bleue, verte ou rouge)	100 cl	6,00€
Perrier	33 cl	5,00€
Jus de fruits (pommes, oranges, ananas, tomates)	25 cl	3,60€
Coca-cola, Coca zéro (33 cl) Orangina (25 cl)		3,60€
Schweppes, Schweppes Agrumes	25 cl	3,60€
Schweppes Mojito	25 cl	3,60€
Thé glacé	25 cl	3,60€
Apfelschorle	25 cl	3,60€
Weinschorle	12 cl	3,60€
Sirop à l'eau (fraise, menthe, citron, grenadine)	25 cl	2,00€
Limonade	25 cl	2,70€
Supplément sirop (fraise, menthe, citron, grenadine)		0,40€

LES BIÈRES	25cl	33cl	50cl
Bière artisanale Perle Pils	4,00€		8,00€
Bière artisanale Perle Blanche	3,90€		7,80€
Bière Météor Pils	3,60€		7,20€
Fischer Tradition Pression	3,60€		7,20€
Buckler (sans alcool)	3,50€		
Heineken (bouteille)		4,30€	
Panaché	3,50€		7,00€
Monaco	3,70€		7,40€
Bière du moment	3,90€		7,80€

LES VINS AU VERRE

Gewurztraminer Vendanges Tardives			
G. Lorentz	12cl		10,00€
Muscad d'Alsace Haegelin	12cl		5,50€
Gewurztraminer Gisselbrecht	12cl		5,00€
Pinot Gris Gisselbrecht	12cl		5,00€
Crémant d'Alsace Brut Ruff	12cl		6,60€
Crémant Royal (Avec liqueur de framboises)	12cl		7,60€
Apéritif maison			
(Edelzwicker et crème de framboise, kirsch et quetsches)	12cl		6,00€
Kir vin blanc d'Alsace	12cl		5,90€
(Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)			

LES CLASSIQUES

Le Picon-Bière	25cl / 4,10€	50 cl / 8,20€
Apérol Spritz	20cl	6,90€
Martini Rouge ou Blanc	4cl	6,00€
Porto Rouge	4cl	6,00€
Americano, Campari	4cl	6,60€
Pastis 51, Pernod, Ricard	4cl	5,00€
Whisky, Vodka, Gin (avec Soft)	4cl	8,10€
San Bitter (Sans Alcool)	10cl	2,60€
Suze	4cl	4,10€

LA CAFÉTERIE

L'Express	2,20€
Le Grand Café	3,60€
Le Thé ou l'Infusion (au choix)	2,80€
Le Chocolat Chaud	3,60€
Le Cappuccino	3,80€
L'Irish Coffee	8,00€

LES DIGESTIFS

Eaux de vie d'Alsace	2 cl	4,30€
Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Mirabelle, Framboise, Quetsche, Poire, Fleur de bière		
Cognac vsop	2 cl	5,60€
Armagnac vsop	2 cl	5,60€



Le document récapitulatif allergènes est en libre-accès et consultable auprès de nos équipes.

Prix nets - Taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Création graphique © caico.fr - 2017

CARTE DES VINS

VINS D'ALSACE

	Millésime	75cl	37,5cl
Riesling			
Hospices de Strasbourg			
Breitstein Gisselbrecht		25,00€	
« Cuvée Particulière » G. Lorentz		23,00€	13,00€
Riesling Grand Cru Kirchberg Louis Klipfel		24,00€	

Pinot-Gris

« Cuvée Particulière » G. Lorentz	26,00€	15,00€
Pinot gris Cuvée Louis Klipfel	28,00€	

Pinot-Noir

« Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,00€	13,00€
Rouge d'Ottrott E. Klipfel	24,00€	

Gewurztraminer

« Cuvée Particulière » G. Lorentz	29,00€	17,00€
« Cuvée » Louis Klipfel	30,00€	
Gewurztraminer Alsace grand cru Altenberg »		
G. Lorentz vendanges tardives	55,00€	

Divers

Muscad d'Alsace Haegelin	23,00€
Auxerrois Haegelin	23,80€
Klevener d'Heiligenstein Ruff	25,50€
Crémant d'Alsace - Ruff	27,90€

BEAUJOLAIS

Beaujolais-Village Château de la Pierre	21,00€
---	--------

BORDEAUX

Saint Emilion Lussac	28,90€
Saint Emilion Lussac	16,90€
Haut Médoc Château Lieujean	32,10€
Haut Médoc Château Lieujean	18,20€
Mouton Cadet Rouge	24,00€

BOURGOGNE

Mercury Domaine Voarick	32,10€
-------------------------	--------

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Domaine	24,00€
Vacqueyras Marquis de Fonséguille	27,90€

ROSÉ

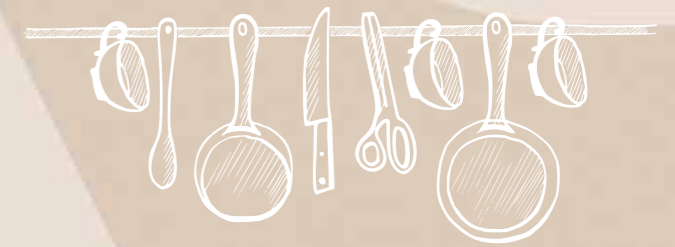
Côtes de Provence AOP VALADAS	22,00€
Pinot Noir Rosé G. Lorentz	18,50€

CHAMPAGNE

Jacquart Mosaïque Brut	60,20€
------------------------	--------

VIN EN PICHET

	Verre	25 cl	50 cl
Edelzwicker Gisselbrecht	2,50€	5,00€	10,00€
Riesling Gisselbrecht	2,75€	5,50€	11,00€
Gewurztraminer Gisselbrecht	5,00€	10,00€	20,00€
Gewurztraminer vendanges tardives	10,00€		
Pinot Gris Gisselbrecht	5,00€	10,00€	20,00€
Pinot Noir Gisselbrecht	2,75€	5,50€	11,00€
Pinot Noir Rosé G. Lorentz	2,75€	5,50€	11,00€
Bordeaux, Côte du Rhône ou Rosé	2,50€	5,00€	10,00€



L'ANCIENNE **DOUANE**
BRASSERIE DEPUIS 1401
RESTAURANT



notre Chef a l'Alsace  cœur !

J'ai le plaisir de vous proposer une carte composée de plats typiquement alsaciens mijotés avec nos partenaires locaux, un menu de saison qui évoluera toute l'année pour vous permettre de déguster les meilleurs produits du moment, et à l'ardoise des suggestions du jour « Retour du marché ».

A l'ardoise !



...n'hésitez pas à accompagner votre apéritif d'une Tarte Flambée



Végétariens ... n'hésitez pas à demander à notre Chef, il saura vous régaler !

Flammekueche

Alsatian tart / Flammenkuchen

Flammekueche traditionnelle (oignons et lardons) Traditional alsatian tart / Der traditionelle Flammenkuchen	8,90 €	Flammekueche au chèvre et au miel (oignons, lardons, fromage de chèvre, miel) Tarte Flambée with goat cheese and honey Flammenkuchen mit Ziegekäse und Honig	10,30 €
Flammekueche au fromage de Munster au cumin (oignons, lardons, fromage de munster, cumin) Alsatian tart with munster cheese / Flammenkuchen mit Münsterkäse	11,80 €	Flammekueche végétarienne (huile à la tomate, champignons de Paris et oignons) Tarte flambée with tomato oil, mushrooms and new oignons Vegetarischer Flammenkuchen mit Tomatenöl, Champignons und Frühlingszwiebeln	9,90 €
Flammekueche gratinée (oignons, lardons, emmental) Alsatian Tart with extra grated cheese Flammenkuchen mit Käse überbacken	9,60 €	Flammekueche sucrée aux pommes (2 personnes) Sweet tarte flambée with apples and cinnamon Süßer Flammenkuchen mit Äpfeln und Zimt Supplément calvados 2,20 € Supplement calvados / Aufpreis für Calvados	12,10 €
Flammekueche aux champignons de Paris (oignons, lardons, champignons) Tarte Flambée with mushrooms / Flammenkuchen mit Pilzen	9,90 €		

en Entrée...

First Course / Die Vorspeisen

Tarte à l'oignon, salade verte Onion tart with salad Zwiebelkuchen mit Speckwürfeln und grünem Salat	8,90 €	Presskopf paysan, sauce ravigote Grandmother's pressed (pig's head) ravigote sauce Presskopf nach Grossmutter Art und Ravigote Sosse	12,80 €
Salade de choucroute crue et cervelas grillé Raw sauerkraut salad with grilled cervelas sausage Rohes Sauerkraut Salat mit gegrillter Cervelat	12,50 €	Salade mixte, cervelas emmental Mixed salad (cervelas sausage and emmental cheese) Elsässer Cervelat-wurst und Käsesalat	12,50 €
Escargots à l'alsacienne la ½ douzaine la douzaine Alsatian style snails half a dozen or dozen Schnecken auf Elsässer Art ½ Dutzend oder Dutzend	11,20 € 18,30 €	Foie gras de canard, brioche et confiture de figes Duck liver, brioche and fig jam Entenstopfleber mit Brioche und Feigenmarmelade	15,90 €

en Suite...

Main Course / Hauptgericht

La choucroute de l'Ancienne Douane Customs officer sauerkraut Das Sauerkraut der Zöllner	19,20 €	Quenelles de foie, pommes de terre sautées Liver dumpling with fried potatoes Leberknödel mit Bratkartoffeln	16,80 €
Jarret braisé à la bière de la brasserie Perle, pommes de terre écrasées Braised pork knuckle in Perle brewery beer, mashed potatoes Gedünstete Schweinshachse in Perle Brauerei Bier, Kartoffelpüree	19,80 €	Bouchée à la reine à l'ancienne, spätzle Vol au vent with alsatian noodles Königinnenpastete mit Spätzle	17,50 €
Jarret gratiné au fromage de Munster, choucroute au cumin Nuckle of ham with grated munster cheese with sauerkraut on cumin Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken serviert mit Sauerkraut	18,90 €	Filet de truite du Heimbach, choucroute et crème au Riesling Trout fillet from Heimbach with riesling sauce and sauerkraut Forellenfilet vom Heimbach in Rieslingsosse mit Sauerkraut	18,90 €
Fleischschnacka comme chez mamema aux petits légumes et bouillon de bœuf Fleischschnacka (snails of meat) grandmother's Style with vegetables and beef stock Fleischschnacka nach Grossmutter's Art mit Gemüse und Rinderkraftbrühe	14,80 €	Bibeleskäs garni (Fromage blanc, pommes sautées, jambon fumé d'Alsace) White cream cheese with fried potatoes and Alsatian smoked ham Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Elsässischem Räucherschinken	14,80 €
		Cordon bleu de veau à la crème, spätzle Veal cordon bleu with cream and alsatian noodles Kalbs-cordon bleu mit Rahmsoße und Spätzle	19,00 €



en Dessert...

Desserts / Süße Köstlichkeiten

Crème brûlée à la fleur de bière Crème brûlée with « fleur de bière » liqueur Crème brûlée mit « fleur de bière » Likör	8,70 €	Dame blanche, café ou chocolat liégeois Dame blanche, coffee or chocolate liegeois Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois	6,80 €
Tarte au fromage blanc Fresh cheese tart / Käsekuchen	6,50 €	Kougelhopf façon "baba" au rhum ambré arrosé selon souhait Kougelhopf like rum baba laced with st. james amber rum if desired Kougelhopf "baba au rhum" auf Wunsch mit st. james Rum	8,80 €
Omelette norvégienne flambée sous vos yeux Baked Alsaka flambe before you Omelette surprise brennend am Tisch	8,10 €	Café gourmand alsacien Coffee with sweets assortments / Schlemmer-überraschungs-kaffee	6,70 €
Gâteau Forêt Noire Black forest cake / Schwarzwaldtorte	7,50 €		

Menu

de l'Ancienne Douane **23,50 €**

Entrée / First Course / Die Vorspeisen

Presskopf « grand-mère » sauce ravigote
(pressé de tête de porc)
"Grandmother's" pressed (pig's head) - ravigote sauce
Presskopf nach Großmutter's Art an „Ravigote Soße“

Ou / Or / Oder

Assiette de crudités de saison
Raw vegetable plate/ Gemischter Salat

Plat / Main Course / Hauptgericht

Assortiment de saucisses d'Alsace sur choucroute
Assorted sausage on choucroute
Elsässer Wurstsortiment auf Sauerkraut

Ou / Or / Oder

Bibeleskäs garni
(Fromage blanc, pommes sautées, jambon fumé d'Alsace)
White cream cheese with fried potatoes and Alsatian smoked ham
Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Elsässischem Räucherschinken

Dessert / Desserts / Süße Köstlichkeiten

Dame blanche, café ou chocolat liégeois
Dame blanche, coffee or chocolate liegeois
Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois

ou / Or / Oder

Café gourmand alsacien
Coffee with sweets assortments / Schlemmer-überraschungs-kaffee

Menu

du petit douanier (-10 ans) **7,60 €**
Children's Menu (-10 years) / Kinder-Menü (bis 10 Jahre)

Saucisses de Strasbourg frites ou spätzle
Strasbourg sausages with chips or fried noodles
Würstchen mit Pommes Frites oder Spätzle

Ou / Or / Oder

Flammekueche traditionnelle
Traditional alsatian tart / Der traditionelle Flammenkuchen

Ou / Or / Oder

Petite bouchée à la reine, spätzle
Small vol au vent with alsatian noodles
Kleine Königinnenpastete mit Spätzle

Coupe 2 boules (vanille/chocolat ou vanille/fraise)
2 scoops / 2 Kugeln

Une boisson 25 cl (Verre de : Coca-Cola, Eau Minérale plate ou Pétillante, Limonade, jus d'orange)
(a 25cl, glass of Coca-Cola, Still or Fizzy Mineral Water, Lemonade or Orange Juice) / Ein Getränk (25 cl) (Coca-Cola, Mineralwasser, Limonade, Orangensaft)