notre Chef a l'Alsace cœur !

J'ai le plaisir de vous proposer une carte composée de plats typiquement alsaciens, mijotés avec les produits de nos partenaires locaux. Retrouvez également des suggestions qui évolueront au gré des saisons, pour vous permettre de déguster les meilleurs produits du moment.

Frédéric Kurtz

A' Guete !

Entrées
First Course / Vorspeisen

Foie gras de canard entier, confiture de figues — 18,90€
Duck Liver with fig jam / Entenstopfleber mit Feigenmarmelade

Pâté en croûte garni — 9,50€
Traditional meat pie / Krustenteig – pastete

Presskopf « grand-mère » sauce ravigote — 9,40€
(Pressé de tête de porc)
"Grandmother"s Pressed (Pig's Head) - Ravigote Sauce
Presskopf nach Großmutters Art und „Sauce Ravigote"

Assortiment de crudités — 7,40€
Raw vegetables Salad / Gemischter Kraut-Salatteller

Tartes Flambées
Alsatian tart cooked in a flame oven / Flammenkuchen
Une tarte flambée par personne minimum

Flambée traditionnelle (oignons et lardons) — 11,80€
Traditional Alsatian Tart / Der traditionelle Flammenkuchen

Flambée au fromage de Munster frais (oignons, lardons, munster) — 13,50€
Alsatian Tart with Munster cheese / Flammenkuchen mit Münsterkäse

Flambée gratinée (oignons, lardons, emmental) — 12,60€
Alsatian Tart with extra grated cheese / Flammenkuchen mit Käse überbacken

Choucroutes
Choucroute / Sauerkraut-Gerichte

Choucroute strasbourgeoise et ses 5 garnitures — 21,80€
Collet salé, lard fumé, saucisse paysanne, saucisse Montbéliard, saucisse de Strasbourg
Customs Officer Sauerkraut with its five garnishes (Smoked Bacon, peasant sausage, Strasbourg sausage, Frankfurter and Montbéliard Sausage) / Das Sauerkraut der Zöllner mit 5 Garnituren (Salzerbacon, Knackwurst, Montbéliard Wurst, Straßburger Wurst, Kassler)

Choucroute royale du douanier et ses 6 garnitures — 25,10€
Collet salé, lard fumé, saucisse paysanne, saucisse Montbéliard, saucisse de Strasbourg, ½ Jambonneau
Customs Officer Sauerkraut with its six garnishes (Smoked Bacon, Salted Bacon, Strasbourg, Frankfurter and Montbéliard Sausage, and 1/2 Knuckle of pork) / Das Sauerkraut der Zöllner mit 6 Garnituren (Räucherspeck, Knackwurst, Montbéliard Wurst, Straßburger Wurst, 1/2 Eisbein)

Viandes, spécialités
Meat and Specialities
Fleisch-Gerichte und Spezialitäten

Entrecôte, beurre maitre d'hôtel, frites et haricots verts — 24,80€
Entrecote of beef with Maître d'hôtel butter, french fries potatoes and green beans
Entrecote mit krauterbutter, Pommes und grüne Bohne

Escalope de volaille panée façon viennoise, frites — 19,30€
Breaded poultry escalope, french fries
Paniertes Geflügelfleisch-Schnitzel mit Pommes

Bouchée à la reine à l'ancienne, spätzle — 20,40€
Vol au Vent with Alsatian Noodles / Königinnenpastete mit Spätzle

Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre sautées — 20,90€
Boiled beef with raw vegetables and roast potatoes
Gekachtes Rindfleisch mit Gemischter Saladt und BratKartoffeln

Jarret braisé à la bière de noël, pommes de terre écrasées — 23,10€
Braised pork knuckle in «christmas beer», mashed potatoes
Gedünstete Schweinshachse in „weihnachtsbier", Kartoffelpüree

Jarret gratiné dans sa robe de Munster sur choucroute ou pommes sautées — 22,80€
Nuckle of Ham grated Munster Cheese, Sauerkraut or fried potatoes / Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, serviert mit Sauerkraut oder Bratkartoffeln

Fleischkiechle à la crème, spätzle — 18,70€
Galettes de viande accompagnées de spätzle
Hamburger-style meat with Alsatian Noodles / Fleischküchlein mit Spätzle

Civet de chevreuil, spätzle — 21,80€
Venison stew and homemade Alsatian noodles
Rehragout mit Hausgemachte Spätzle

Knacks, Frites — 13,80€
Strasbourg Sausages with Chips / Würstchen mit Pommes Frites

Poissons
Fish / Fisch-Gerichte

Pavé de Saumon rôti sur lit de choucroute Sauce Riesling — 23,40€
Piece of Salmon with Riesling Sauce and sauerkraut
Lachsfilet in Rieslingsauce mit Sauerkraut

Quenelles de brochet gratinées à l'alsacienne, spätzle — 19,10€
Alsatian Pike Dumpling au Gratin with Spätzle / Elsässer Hecht-Klöße mit Spätzle

Fromage
Cheese / Käse

Munster affiné — 8,90€
Matured Munster Cheese / Gereifter Munsterkäse

Gourmandises
Desserts / Süße Köstlichkeiten

Brownies gourmand glace vanille et soupe de griottes — 8,40€
Brownies with vanilla Ice and a Cherry Soupe
Brownies mit vanille Eis und Sauerkirschen Suppe

Tarte du jour — 8,10€
Tart of the day / Torte des Tages

Tarte tiède aux pommes à l'alsacienne — 7,90€
Warm Alsatian Apple Tart / Warmer Elsasser Apfelkuchen

Kougelhopf façon baba au rhum ambré arrosé selon souhait — 9,10€
Kougelhopf like Rum Baba laced with Amber Rum if desired
Kougelhopf „Baba au Rhum" – auf Wunsch mit Rum

Café gourmand — 8,40€
Coffee with sweets assortments
Schlemmer-Überraschungs-Kaffee

Glaces et sorbets
Ice Creams and Sorbets / Eis und Sorbets

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer — 9,10€
Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer (white alcohol)
Eis-Kougelhopf mit einem Schuss Gewürztraminer (Likör)

Chocolat ou café « liégeois » ou dame blanche — 7,90€
Chocolate or Coffee «Liégeois» / Eis-Cafe oder Eis-Schokolade

Vacherin glacé, fraise pistache — 8,60€
Ice meringue Pistachio-strawberry
Eismeringue Pistazien-Erdbeeren

Coupe « Hansi » — 7,90€
Glace vanille, confiture de myrtilles
«Hansi» Bowl (Vanilla Ice Cream with Blueberry Jam)
Eisbecher „Hansi" (Vanilleeis und Blaubeerkonfitüre)

Sélection de glaces ou sorbets coupe 3 boules — 7,60€
3 scoops / 3 Kugeln

Parfums : chocolat, vanille, fraise, café, pomme, poire, cassis, passion, framboise, pistache, citron, pain d'épices, caramel beurre salé.
(Chocolate, vanilla, strawberry, coffee, apple, pear, blackcurrant, passion- fruit, raspberry, pistachi, lemon, Gingerbread,salted caramel)
(Schokolade, Vanille, Erdbeeren, Kaffee, Apfel, Birne, schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht, Himbeere, Pistazie, Zitrone, Lebkuchen, Gesalzenes Karamell)

Supplément Eau-de-vie d'Alsace — 2,50€
(Marc de gewurztraminer, Poire Williams, Quetsche, kirsch, Framboise, Fleur de bière, vodka, Calvados)
Supplement Alsatian Brandy / …mit Elsasser «Eau de Vie» ubergossen

Menus

Menu Petit Douanier (- 10 ans) - 11,50€
Children's Menu (-10 years) / Kinder-Menü (bis 10 Jahre)

Saucisse de Strasbourg Frites ou Spätzle
Strasbourg Sausages with Chips or Alsatian Noodles
Würstchen mit Pommes Frites oder Spätzle
Ou / or / Oder
Petite bouchée à la reine, spätzle
Small vol au vent with alsatian noodles
Kleine Königinnenpastete mit Spätzle

Dessert glacé du Moment / Ice dessert / Eis dessert

Une boisson 25 cl - Verre de : Eau Minérale plate ou pétillante, Limonade, Jus d'orange ou jus de pomme
A 25cl, glass of Still or Fizzy Mineral Water, Lemonade, Orange or Apple juice.
Ein Getränk (25 cl) (Mineralwasser, Limonade, Orangensaft, Apfelsaft)

Menu Ancienne Douane - 27,80€

Plat / Main course / Hauptgericht
Choucroute Strasbourgeoise et ses 5 Garnitures
Customs Officer Sauerkraut with its five garnishes / Das Sauerkraut der Zöllner mit 5 Garnituren
Ou / or / Oder
Pavé de Saumon Rôti sur Lit de Choucroute Sauce Riesling
Piece of Salmon with Riesling Sauce and sauerkraut / Lachsfilet in Rieslingsauce mit Sauerkraut

Dessert
Brownies, glace vanille
Brownies with vanilla Ice /Brownies mit vanille Eis
Ou / or / Oder
Vacherin glacé, fraise pistache
Ice meringue Pistachio-strawberry
Eismeringue Pistazien-Erdbeeren

Suggestions
de 14h30 à 17h30

PLATS
Our small dishes / Unsere kleine gerichte

Grande assiette de pâté en croûte garnie — 13,80€
Traditional meat pie / Krustenteig - pastete

Grande assiette de presskopf « grand-mère » sauce ravigote, crudités — 13,80€
"Grandmother"s Pressed (Pig's Head) - Ravigote Sauce
Presskopf nach Großmutters Art und „Sauce Ravigote"

Knacks Frites — 13,80€
Strasbourg Sausages with Chips / Würstchen mit Pommes Frites

Foie Gras de Canard Entier, Confiture de Figues — 18,90€
Duck Liver with fig jam / Entenstopfleber mit Feigenmarmelade

FLAMBÉES
Alsatian tart / Flammenkuchen

Flambée traditionnelle (oignons et lardons) — 11,80€
Traditional Alsatian Tart / Der traditionelle Flammenkuchen

Flambée au fromage de Munster frais (oignons, lardons, munster) — 13,50€
Alsatian Tart with Munster cheese / Flammenkuchen mit Münsterkäse

Flambée gratinée (oignons, lardons, emmental) — 12,60€
Alsatian Tart with extra grated cheese / Flammenkuchen mit Käse überbacken

CHOUCROUTES
Choucroute / Sauerkraut-Gerichte

Choucroute strasbourgeoise et ses 5 garnitures — 21,80€
Customs Officer Sauerkraut with its five garnishes
Das Sauerkraut der Zöllner mit 5 Garnituren

Choucroute du douanier et ses 6 garnitures — 25,10€
Customs Officer Choucroute with its six garnishes
Das Sauerkraut der Zöllner mit 6 Garnituren

DESSERTS

Tarte du jour — 8,10€
Tart of the day
Torte des Tages

Sélection de glaces ou sorbets coupe 3 boules — 7,60€
Selection of Ice Cream or Sorbets (3 scoops)
Auswahl von Eis und Sorbet (3 Kugeln)

Café gourmand — 8,40€
Coffee with sweets assortments
Schlemmer-Überraschungs-Kaffee

Vin chaud — 4,10€

BOISSONS

Carola (bleue, verte ou rouge)	50 cl	4,20€
Carola (bleue, verte ou rouge)	100 cl	6,90€
Perrier	33 cl	4,30€
Jus de fruits (pommes, oranges, ananas, tomates)	25 cl	3,80€
Coca-cola, Coca zéro, Oasis Tropical	33 cl	3,80€
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina	25 cl	3,80€
Thé glacé	25 cl	3,80€
Apfelschorle	25 cl	3,80€
Sirop à l'eau (fraise, menthe, citron, grenadine)	25 cl	2,20€
Limonade	25 cl	2,90€
Supplément sirop		0,55€

LES BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Bière artisanale Perle Pils	4,10€	8,10€
Bière artisanale Perle Blanche	4,15€	8,15€
Fischer Doreleï	4,15€	8,15€
Fischer Tradition	4,05€	8,00€
Le Picon-Bière	4,30€	8,30€
Panaché	3,90€	7,70€
Monaco	3,90€	7,70€
Bière du moment	4,15€	8,15€

LES BIÈRES EN BOUTEILLE	33cl
Heineken 0.0 (sans alcool)	4,90€
Heineken	4,90€

LES APÉRITIFS RÉGIONAUX		
Crémant d'Alsace AOP Brut Ruff	12cl	6,90€
Kir Royal Crémant d'Alsace AOP brut et liqueur de framboises)	12cl	7,70€
Kir Vin blanc d'Alsace (Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)	12 cl	6,00€
Apéritif Maison (Edelzwicker et crème de framboise, kirsch et quetsches)	12cl	6,10€
Muscat d 'Alsace AOP Haegelin	12cl	5,70€
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives G.Lorentz	12cl	10,10€
Gewurztraminer Gisselbrecht	12cl	6,10€
Pinot Gris Gisselbrecht	12cl	6,10€

LES CLASSIQUES		
Apérol Spritz ou Hugo	20cl	7,40€
Martini Rouge ou Blanc	4cl	6,20€
Porto Rouge	4cl	6,10€
Americano, Campari	4cl	6,70€
Pastis 51, Pernod, Ricard	2cl	5,10€
Whisky, Vodka, Gin (avec Soft)	4cl	8,50€
Suze	4cl	4,20€
Weinschorle	12 cl	3,80€

LA CAFÉTERIE	
L'Express	2,45€
Le Grand Café	3,80€
Le Thé ou l'Infusion (au choix)	3,10€
Le Chocolat Chaud	3,80€
Le Cappuccino	3,95€
L'Irish Coffee	8,20€

LES DIGESTIFS		
Eaux de vie d'Alsace Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Mirabelle, Framboise, Quetsche, Poire, Fleur de bière	2 cl	4,50€
Cognac VSOP	2 cl	5,80€
Armagnac VSOP	2 cl	5,80€

CARTE DES VINS

EFFERVESCENTS	75cl
Crémant d'Alsace AOP Brut - Ruff	29,40€
Champagne Pommery Brut Royal	59,00€

VINS BLANC	75cl	37,5cl
ALSACE		
Riesling AOP		
Hospices de Strasbourg		
Breitstein Gisselbrecht	25,90€	
« Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,90€	13,50€
Grand Cru Frankstein Gisselbrecht	28,90€	
Grand Cru Kirchberg Louis Klipfel	34,50€	
Pinot-Gris AOP		
« Cuvée Particulière » G.Lorentz	26,50€	14,50€
Pinot gris Cuvée Louis Klipfel	28,40€	
Gewurztraminer AOP		
« Cuvée Particulière » G. Lorentz	29,50€	17,30€
« Cuvée » Louis Klipfel	33,00€	
Grand Cru Altenberg » Vendanges Tardives G. Lorentz	55,00€	
Autres Cépages Régionaux		
Muscat d'Alsace AOP Réserve Dopff au Moulin	27,80€	
Muscat d'Alsace AOP Haegelin	29,50€	
Pinot Blanc AOP Tiré sur Lies Dopff au Moulin	24,90€	
Auxerrois AOP Haegelin	24,80€	
Klevener de Heiligenstein AOP Ruff	26,50€	
LANGUEDOC		
Languedoc AOP Domaine Ortola (BIO) (Vermentino-Viognier)	29,90€	

VIN ROSÉ ALSACE	75cl
Pinot Noir Rosé AOP G. Lorentz	19,50€

VINS ROUGES	75cl	37,5cl
ALSACE		
Pinot Noir AOP		
« Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,90€	14,10€
Rouge d'Ottrott E. Klipfel	28,40€	
BEAUJOLAIS- BOURGOGNE		
Beaujolais AOP Louis Tête	25,60€	
Morgon AOP Château de Pizay	33,80€	17,35€
Bourgogne AOP Domaine A. Dupuis	29,90€	
Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	45,50€	
BORDEAUX		
1ères Côtes de Blaye AOP Château Les Petits Ardouins	23,80€	13,80€
Bordeaux Supérieur AOP Château Baratet Fût de chêne (AB)	29,70€	
Lussac Saint-Emilion AOP Château La Fleur Terrien	28,60€	16,90€
Saint-Estèphe AOP Château Faget	39,90€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Costières de Nîmes AOP Château Beaubois (AB) (Vegan)	24,40€	15,80€
Saint-Joseph AOP Cuvée André Maurice	35,50€	
Vacqueyras AOP Domaine Carobelle (AB)	33,90€	

VINS EN PICHET	Verre 12cl	25 cl	50 cl
BLANCS D'ALSACE			
Edelzwicker Gisselbrecht	2,80€	5,10€	10,10€
Riesling AOP Gisselbrecht	3,05€	5,60€	11,10€
Gewurztraminer AOP Gisselbrecht	4,90€	9,50€	16,50€
Pinot Gris AOP Gisselbrecht	4,90€	9,50€	16,50€
ROSÉ			
Pinot Noir Rosé AOP G. Lorentz	3,05€	5,80€	11,30€
ROUGES			
Pinot Noir AOP Rouge Gisselbrecht	3,05€	5,60€	11,10€
Bordeaux AOP	2,90€	5,20€	10,30€
Côtes du Rhône AOP	2,90€	5,20€	10,30€

A partir de 17h30 notre Chef remet sa cuisine en place, la cuisine chaude redémarre dès 18h.

AOP : Appellation d'Origine Protégée
AB : Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
BIO : Vin issu de raisins certifiés Biodynamiques
Vegan : Vin Certifié Vegan

L'ANCIENNE DOUANE DEPUIS 1401
BRASSERIE RESTAURANT

03 88 15 78 78 - www.anciennedouane.fr

Tous les jours service en continu de 12h à 22h.

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 - Octobre 2018