

## BOISSONS

Carola (bleue, verte ou rouge)	50 cl	3,90€
Carola (bleue, verte ou rouge)	100 cl	6,00€
Perrier	33 cl	3,90€
Jus de fruits (pommes, oranges, ananas, tomates)	25 cl	3,60€
Coca-cola, Coca zéro, Oasis Tropical	33 cl	3,60€
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina	25 cl	3,60€
Thé glacé	25 cl	3,60€
Apfelschorle	25 cl	3,60€
Weinschorle	12 cl	3,60€
Sirup à l'eau (fraise, menthe, citron, grenadine)	25 cl	2,00€
Limonade	25 cl	2,70€
Supplément sirup		0,40€

### LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Bière artisanale Perle Pils	3,90€	7,60€
Bière artisanale Perle Blanche	3,90€	7,60€
Fischer Tradition	3,70€	7,40€
Fischer Dorelei	3,90€	7,60€
Bière du moment	3,95€	7,65€
Panaché	3,70€	7,20€
Monaco	3,70€	7,20€

### LES BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Heineken 0.0 (sans alcool)	4,30€
Heineken	4,30€

### LES APÉRITIFS RÉGIONAUX

Crémant d'Alsace AOP Brut Ruff	12cl	6,60€
Kir Royal	12cl	7,60€
Crémant d'Alsace AOP brut et liqueur de framboises		
Kir Vin blanc d'Alsace	12 cl	5,90€
(Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)		
Apéritif Maison	12cl	6,00€
(Edelzwicker et crème de framboise, kirsch et quetsches)		
Muscat d'Alsace AOP Haegelin	12cl	5,50€
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives		
G. Lorentz	12cl	9,90€

### LES CLASSIQUES

Le Picon-Bière	25cl / 4,10€	50 cl / 7,90€
Apérol Spritz ou Hugo	20cl	6,90€
Martini Rouge ou Blanc	4cl	6,00€
Porto Rouge	4cl	6,00€
Americano, Campari	4cl	6,60€
Pastis 51, Pernod, Ricard	2cl	5,00€
Whisky, Vodka, Gin (avec Soft)	4cl	8,10€
Suze	4cl	4,10€


### LA CAFÉTERIE


Café latte	3,90€
Latte macchiato	3,90€
Supplément sirup	0,40€
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€

AOP : Appellation d'Origine Protégée

 : Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique

 : Vin issu de raisins certifiés Biodynamiques

 : Vin Certifié Vegan

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

## CARTE DES VINS

### EFFERVESCENTS

	75cl
Crémant d'Alsace AOP Brut - Ruff	27,90€
Champagne Pommery Brut Royal	55,00€

### VINS BLANC

	75cl	37,5cl
ALSACE		
Riesling AOP		
Hospices de Strasbourg		
Breitstein Gisselbrecht	25,50€	
« Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,50€	12,90€
Grand Cru Frankstein Gisselbrecht	26,90€	
Grand Cru Kirchberg Louis Klipfel	32,50€	

### Pinot-Gris AOP

« Cuvée Particulière » G. Lorentz	22,50€	13,50€
Pinot gris Cuvée Louis Klipfel	26,40€	

### Gewurztraminer AOP

« Cuvée Particulière » G. Lorentz	29,00€	17,00€
« Cuvée » Louis Klipfel	33,00€	
Grand Cru Altenberg » Vendanges Tardives		
G. Lorentz	49,00€	

### Autres Cépages Régionaux

Muscat d'Alsace AOP Réserve Dopff au Moulin	26,80€
Muscat d'Alsace AOP Haegelin	29,00€
Pinot Blanc AOP Tiré sur Lies Dopff au Moulin	23,90€
Auxerrois AOP Haegelin	26,80€
Klevener de Heiligenstein AOP Ruff	25,50€

### LANGUEDOC

Languedoc AOP Domaine Ortola 	28,90€
(Vermentino-Viognier)	

### VIN ROSÉ ALSACE

	75cl	37,5cl
Pinot Noir Rosé AOP G. Lorentz	18,50€	

### VINS ROUGES

	75cl	37,5cl
--	------	--------

### ALSACE

Pinot Noir AOP		
« Cuvée Particulière » G. Lorentz	22,90€	13,10€
Rouge d'Ottrott E. Klipfel	27,40€	

### BEAUJOLAIS- BOURGOGNE

Beaujolais AOP Louis Tête	24,60€	
Morgon AOP Château de Pizay	32,80€	16,95€
Bourgogne AOP Domaine A. Dupuis	29,90€	
Mercury AOP Domaine du Meix Foulot	44,50€	

### BORDEAUX

1ères Côtes de Blaye AOP		
Château Les Petits Ardouins	22,80€	13,40€

### Bordeaux Supérieur AOP

Château Baratet Fût de chêne 	29,20€
--	--------




### Lussac Saint-Emilion AOP

Château La Fleur Terrien	27,60€	16,60€
--------------------------	--------	--------

### Saint-Estèphe AOP Château Faget

	39,50€
--	--------

### VALLÉE DU RHÔNE

Costières de Nîmes AOP Château Beaubois  	23,40€	15,40€
Saint-Joseph AOP Cuvée André Maurice	34,50€	
Vacqueyras AOP Domaine Carobelle 	32,90€	

### VINS EN PICHET

	Verre	25 cl	50 cl
--	-------	-------	-------

### BLANCS D'ALSACE

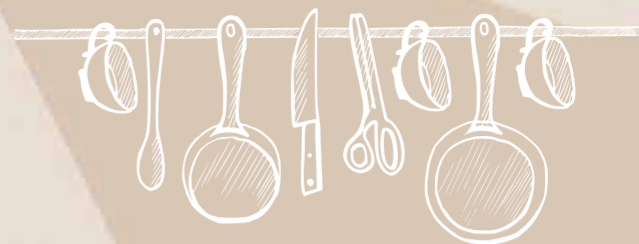
Edelzwicker Gisselbrecht	2,50€	5,00€	10,00€
Riesling AOP Gisselbrecht	2,75€	5,50€	11,00€
Gewurztraminer AOP Gisselbrecht	3,90€	8,50€	15,00€
Pinot Gris AOP Gisselbrecht	3,90€	8,50€	15,00€

### ROSÉ

Pinot Noir Rosé AOP G. Lorentz	2,75€	5,50€	11,00€
--------------------------------	-------	-------	--------

### ROUGES

Pinot Noir AOP Rouge Gisselbrecht	2,75€	5,50€	11,00€
Bordeaux AOP	2,50€	5,00€	10,00€
Côtes du Rhône AOP	2,50€	5,00€	10,00€



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



notre Chef a l'Alsace  cœur!



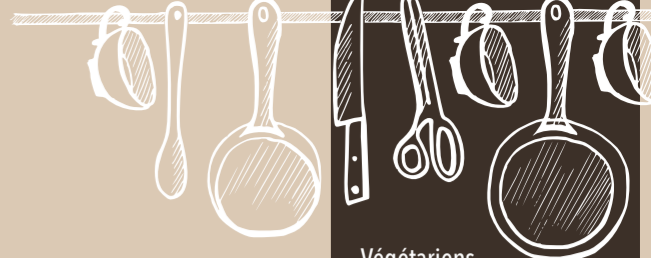
J'ai le plaisir de vous proposer une carte composée de plats typiquement alsaciens, mijotés avec les produits de nos partenaires locaux. Retrouvez également des suggestions qui évolueront au gré des saisons, pour vous permettre de déguster les meilleurs produits du moment.

Frédéric Kurtz

*A l'Apertif!*



...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

<b>Flammekueche traditionnelle</b> (oignons et lardons) Traditional alsatian tart / Der traditionelle Flammenkuchen	<b>8,90 €</b>	<b>Flammekueche au chèvre et au miel</b> (oignons, lardons, fromage de chèvre, miel) Tarte Flambée with goat cheese and honey Flammenkuchen mit Ziegekäse und Honig	<b>10,30 €</b>
<b>Flammekueche au fromage de Munster au cumin</b> (oignons, lardons, fromage de munster, cumin) Alsatian tart with munster cheese / Flammenkuchen mit Münsterkäse	<b>11,80 €</b>	<b>Flammekueche végétarienne</b> (compotée de tomates, champignons de Paris et oignons) Tarte flambée with stewed tomatoes, mushrooms and oignons Vegetarischer Flammenkuchen mit geschmorte Tomaten, Champignons und Zwiebeln	<b>9,90 €</b>
<b>Flammekueche gratinée</b> (oignons, lardons, emmental) Alsatian Tart with extra gratinated cheese Flammenkuchen mit Käse überbacken	<b>9,60 €</b>	<b>Flammekueche ail et ciboulette</b> (ail et ciboulette) Tarte flambée with garlic & chive Flammenkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch	<b>9,60 €</b>
<b>Flammekueche aux champignons de Paris</b> (oignons, lardons, champignons) Tarte Flambée with mushrooms / Flammenkuchen mit Pilzen	<b>9,90 €</b>	<b>Flammekueche sucrée aux pommes</b> (2 personnes) Sweet tarte flambée with apples and cinnamon Süßer Flammenkuchen mit Äpfeln und Zimt Supplément calvados 2,20 € Supplement calvados / Aufpreis für Calvados	<b>12,10 €</b>

# en Entrée ...

First Course / Die Vorspeisen

<b>Salade mixte</b> Mixed Salad (Cervelas Sausage and Emmental cheese) Elsässer Cervelat-Wurst und Käsesalat	<b>Entrée 7,50 €</b> <b>Plat 12,90 €</b>	<b>Presskopf paysan, sauce ravigote et crudités</b> Grandmother's» Pressed (Pig's Head) Ravigote Sauce, raw vegetables Presskopf nach Großmutter's Art und „Ravigote Soße“, gemischter Salat	<b>Entrée 6,90 €</b> <b>Plat 13,20 €</b>
<b>Escargots à l'alsacienne</b> Alsatian style Snails / Schnecken auf Elsässer Art	<b>8,90 €</b>	<b>Saumon fumé, blinis et crème fraîche</b> Smoked Salmon filet with sour cream and blinis Geräucherter Lachsfilet mit Sauer-Creme und Blinis	<b>14,90 €</b>
<b>La ½ douzaine / Half a dozen / ½ Dutzend</b>	<b>16,20 €</b>	<b>Poireaux vinaigrette au cerfeuil. (végétarien)</b> Leeks with a French dressing on chervil (vegetarian dish) Lauch mit vinaigrette und Kerbel (Vegetarisch)	<b>7,60 €</b>
<b>La douzaine / One Dozen / Das Dutzend</b>			
<b>Foie gras de canard maison au torchon, confit de figues et pain grillé</b> Homemade duck Liver with grilled bread slice and figs jam Hausgemachte Entenstopfleber mit gegrillte Brotscheibe und Feigen Marmelade	<b>15,60 €</b>	<b>Assiette de crudités de saison</b> Raw seasonal vegetables Rohkost Teller	<b>Entrée 6,60 €</b> <b>Plat 8,90 €</b>

# le Menu " Ancienne Douane "

23,50 €

<b>Presskopf « grand-mère » sauce ravigote</b> (pressé de tête de porc) "Grandmother's» pressed (pig's head), ravigote sauce / Presskopf nach Großmutter's Art an „ Ravigote Soße "	<b>Assortiment de saucisses d'Alsace sur choucroute</b> Assorted sausage on Sauerkraut Elsässer Wurstsortiment auf Sauerkraut	<b>Dame blanche, café ou chocolat liégeois</b> Dame blanche, coffee or chocolate liegeois Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois
<b>Ou / Or / Oder</b>	<b>Ou / Or / Oder</b>	<b>ou / Or / Oder</b>
<b>Assiette de crudités de saison</b> Raw vegetable plate/ Gemischter Salat	<b>Bibeleskäs garni</b> White cream cheese with fried potatoes and Alsatian smoked ham Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Elsässischem Räucherschinken	<b>Café gourmand Alsacien</b> Coffee with sweets assortments / Schlemmer-überraschungs-kaffee

*entrée*

*plat*

*dessert*

# en Suite...

Main Course / Hauptgericht

<b>Bouchée à la Reine à l'ancienne, spaetzle maison</b> Vol au vent with homemade Alsatian noodles Königinnenpastete mit Hausgemachte Spätzle	<b>17,80 €</b>	<b>Quenelles de brochet maison à l'alsacienne, riz pilaf</b> Homemade Alsatian Pike Dumpling au Gratin with Pilaf rice Hausgemachte Elsässer Hecht-Klöße mit Pilaf Reis	<b>16,90 €</b>
<b>Risotto de petit épeautre aux légumes primeurs (végétarien)</b> Einkorn wheat risotto with young vegetables (vegetarian) Dinkel-Risotto mit frühlingsgemüse (Vegetarisch)	<b>13,90 €</b>	<b>Goujonnettes croustillantes de limande, sauce tartare, frites</b> Dab crunchy sticks, Tartar sauce and french fries Rotzunge knusprige Sticks, Tartar Soße und Pommes	<b>15,50 €</b>
<b>La fameuse choucroute de l'Ancienne Douane</b> Customs Officer Sauerkraut / Das Sauerkraut der Zöllner	<b>19,60 €</b>	<b>Tête de veau en cocotte sauce gribiche et pommes natures</b> Veal head with Gribiche sauce and Potatoes Kalbskopf mit Gribiche Soße und Kartoffel	<b>15,90 €</b>
<b>Steak tartare aux couteaux, frites et salade</b> Beef Tartar with french fries and salad Rindtartar (rohesfleisch) mit Pommes und Salat	<b>16,80 €</b>	<b>Bibeleskäs garni</b> White cream cheese with fried potatoes and Alsatian smoked ham Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Elsässischem Räucherschinken	<b>14,80 €</b>
<b>Pluma de bœuf Régional, béarnaise maison, frites</b> Beef pluma with béarnaise sauce and french fries Rindpluma mit Bearnaise Soße und Pommes	<b>18,90 €</b>	<b>Burger au lard paysan, comté, roquette et ketchup maison, frites</b> French burger with country bacon, Comte cheese, rocket salad, french fries and homemade ketchup Burger nach Französischer Art mit Bauerspeck, Comte Kase, Rucola Salat, Pommes und Hausgemachtes Ketchup	<b>17,50 €</b>



# en Dessert...

Desserts / Süße Köstlichkeiten

<b>Œufs à la neige tradition</b> Traditional floting island Vanillesoße mit darauf schwimmendem pochierem Eischnee	<b>6,40 €</b>	<b>Dampfnuddle, compotée de saison, glace pistache</b> Dampfnuddle with seasonal Compote, pistachio Ice cream Dampfnuddle mit frühlings Kompott, Pistazien Eis	<b>7,60 €</b>
<b>Gaufre croustillante aux griottes, glace bulgare groseille</b> Crunchy waffle with Morello cherry, Yogurt - redcurrant ice Knusprige Waffel mit Kirschen, Johannisbeeren Eis	<b>8,90 €</b>	<b>Baba au rhum arrosé selon votre souhait</b> Rum baba laced with amber rum according to your wish Rum Baba auf wunsch mit Rum gespritzt	<b>7,90 €</b>
<b>Crème brûlée au thé à la bergamote</b> Crème brûlée on bergamot tea Crème brûlée an Bergamotte Tee	<b>6,80 €</b>	<b>Salade de fruits frais au sirop de gingembre, sorbet citron vert</b> Fresh fruits salad with ginger syrup, lime sorbet Frische Früchte Salat mit Ingwersirup, Limone Sorbet	<b>6,90 €</b>
<b>Moelleux au chocolat grand cru Manjari, glace vanille de Madagascar</b> (A commander en début de repas)	<b>8,60 €</b>	<b>Dame blanche, café ou choco liégeois</b> Dame blanche, coffee or chocolate liegeois Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois	<b>7,40 €</b>
Chocolate "Manjari" cake, Vanilla ice cream Schokolade "Manjari" Kuchen, Vanille Eis (to order immediately - Gleich Anfangs bestellen)		<b>Café gourmand alsacien</b> Coffee with sweets assortments / Schlemmer-Überraschungs-Kaffee	<b>7,80 €</b>
		<b>Assiette de munsters affinés</b> Matured and fresh Munster Cheese on cumin Gereifter und frischer Münsterkäse mit Kümmel	<b>8,90 €</b>

# Enfants ...

Menu du petit douanier (-10 ans)  
Children's Menu (-10 years) / Kinder-Menü (bis 10 Jahre)

9,90 €

<b>Une boisson 25 cl</b> Verre de : Eau Minérale plate ou pétillante, Limonade, Jus d'orange ou jus de pomme	<b>Saucisses de Strasbourg frites ou spätzle</b> Strasbourg sausages with chips or fried noodles Würstchen mit Pommes Frites oder Spätzle	<b>Coupe de glace 2 boules</b>
<b>Ou / Or / Oder</b>	<b>Ou / Or / Oder</b>	Vanille / chocolat ou vanille / fraise
A 25cl, glass of Still or Fizzy Mineral Water, Lemonade, Orange or Apple juice.	<b>Flammekueche traditionnelle</b> Traditional alsatian tart / Der traditionelle Flammenkuchen	2 scoops / 2 Kugeln
<b>Ou / Or / Oder</b>	<b>Petite Bouchée à la Reine, Spaetzle</b> Small Vol au vent with Alsatian noodles Kleine Königinnenpastete mit Spätzle	

*boisson*

*plat*

*dessert*