

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

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

VR : Vin issu de raisins de l'agriculture raisonnée

CARTE DES VINS

EFFERVESCENTS

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

VINS BLANCS

	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€	
Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	44,50€	



BORDEAUX

1ères Côtes de Blaye AOP		
Château Les Petits Ardouins	22,80€	13,40€
Bordeaux AOP Roubeyrac	23,90€	14,50€
Médoc AOP Haut-Bana	31,80€	19,90€
Lussac Saint-Emilion AOP Château La Fleur Terrien	27,60€	16,60€

LANGUEDOC

Cabardès AOP Château Auzias Cuvée Petits Messieurs	19,00€
--	--------

VALLÉE DU RHÔNE

Costières de Nîmes AOP Château Beaubois  	23,40€	15,40€
Saint-Joseph AOP Septentrio	42,60€	
Chusclan Côtes du Rhône Villages AOP Les Genêts VR	29,90€	
Crozes-Hermitage AOP Domaine Michelas St Jemms	34,90€	19,40€

VINS EN PICHET

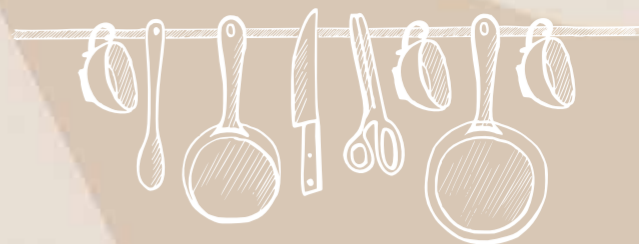
	Verre	25 cl	50 cl
BLANCS D'ALSACE			
Edelzwicker Gisselbrecht	2,50€	5,00€	10,00€
Riesling AOP Gisselbrecht	2,75€	5,50€	11,00€
Gewurztraminer AOP Gisselbrecht	3,90€	8,50€	15,00€
Pinot Gris AOP Gisselbrecht	3,90€	8,50€	15,00€

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€



AD
L'ANCIENNE
BRASSERIE
RESTAURANT
DEPUIS 1401
DOUANE

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 - 10/2019

notre Chef a l'Alsace  cœur!



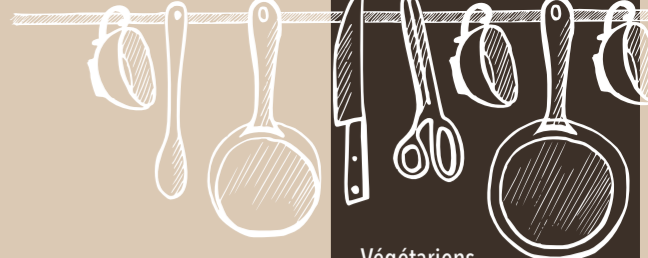
J'ai le plaisir de vous proposer une carte composée de plats typiquement alsaciens, mijotés avec les produits de nos partenaires locaux. Retrouvez également des suggestions qui évolueront au gré des saisons, pour vous permettre de déguster les meilleurs produits du moment.

Frédéric Kurtz

A l'apéritif!



...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

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

en Entrée ...

First Course / Die Vorspeisen

Foie gras de canard maison au torchon, chutney de fruits de saison, pain grillé Homemade duck Liver with grilled bread slice and seasonal fruits chutney / Hausgemachte Entenstopfleber mit gegrillte Brotscheibe und Frucht Chutney	15,60 €	Soupe à l'oignon en croûte feuilletée Onion soup with a puff pastry cover Zwiebelsuppe mit ein Blätterteig-Deckel	8,20 €
Presskopf Grand-mère, sauce ravigote, crudité + pommes sautées (Plat) Grandmother's» Pressed (Pig's Head) Ravigote Sauce, raw vegetables (as main course + fried potatoes) / Presskopf nach Großmutter's Art und „Ravigote Soße“, gemischter Salat (als Hauptgericht + Bratkartoffel)	Entrée 6,90 € Plat 13,20 €	Friture de Joels, sauce tartare + frites (Plat) Fried smelt with Tatar sauce (as main course + French fries) Gebratener Stint mit Tartar Soße (als Hauptgericht + Pommes)	Entrée 9,90 € Plat 13,90 €
Escargots à l'alsacienne Alsatian style Snails / Schnecken auf Elsässer Art		Salade mixte Mixed Salad (Cervelas Sausage and Emmental cheese) Elsässer Cervelat-Wurst und Käsesalat	Entrée 7,50 € Plat 12,90 €
La ½ douzaine / Half a dozen / ½ Dutzend	8,90 €	Harengs pommes à l'huile Herring with boiled Potatoes on oil Marinierte Heringe mit Pellkartoffeln	10,90 €
La douzaine / One Dozen / Das Dutzend	16,20 €		

le Menu

" Ancienne Douane "

23,50 €

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 "	<i>entrée</i>	Assortiment de saucisses d'Alsace sur choucroute Assorted sausage on Sauerkraut Elsässer Wurstsortiment auf Sauerkraut	<i>plat</i>	Dame blanche, café ou chocolat liégeois Dame blanche, coffee or chocolate liegeois Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois	<i>dessert</i>
Ou / Or / Oder		Bibeleskäs garni White cream cheese with fried potatoes and Alsatian smoked ham Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Elsässischem Räucherschinken		ou / Or / Oder	
Assiette de crudités de saison Raw vegetable plate/ Gemischter Salat		Café gourmand alsacien Coffee with sweets assortments / Schlemmer-überraschungs-kaffee			

en Suite...

Main Course / Hauptgericht

La fameuse choucroute de l'Ancienne Douane Customs Officer Sauerkraut / Das Sauerkraut der Zöllner	19,80 €	Jarret braisé à la bière de la Brasserie Perle, pommes de terre à la fourchette Braised pork knuckle in Perle brewery beer, mashed potatoes Gedünstete Schweinshachse in Perle Brauerei Bier, Kartoffelpüree	21,90 €
Bouchée à la Reine à l'ancienne, spaetzle maison Vol au vent with homemade Alsatian noodles Königinnenpastete mit Hausgemachte Spätzle	17,80 €	Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc, pommes vapeur Fish sauerkraut with boiled potaotes / Fisch-Sauerkraut mit Kartoffeln	22,90 €
Civet de chevreuil, spaetzle maison Venison stew and homemade Alsatian noodles Rehragout mit Hausgemachte Spätzle	19,80 €	Burger à la française au Comté et béarnaise French burger with country bacon, Comte cheese, rocket salad, french fries and homemade Bearnaise / Burger nach Französischer Art mit Bauerspeck, Comte Kase, Rucola Salat, Pommes und Hausgemachte Bearnaise Soße	17,90 €
Mousseline de brochet aux écrevisses, choucroute au cumin Pike Dumpling on crayfish au Gratin with sauerkraut Hecht-Klöße und Flusskrebse mit Sauerkraut	18,50 €	Coquelet à l'Américaine, sauce Diable et frites Young coquerel « American » style, Diable sauce and french fries Amerikanisches gegrilltes Hähnchen, „Diable“ Soße and Pommes	16,90 €
Bibeleskäs, jambon Forêt Noire et pommes sautées White cream cheese with fried potatoes and Black Forest smoked Ham Bratkartoffeln mit Kräuterquark und schwarzwälder räucherschinken	14,80 €	Risotto de petit épeautre aux petits légumes chips de patate douce et graines de courge Einkorn wheat risotto with vegetables, sweet potatoes crisps and squash seeds (vegetarian) / Dinkel-Risotto mit Gemüse, Süßkartoffel-Chips und Kürbiskernen (Vegetarisch)	13,90 €



en Dessert...

Desserts / Süße Köstlichkeiten

Soupe de quetsches, financier cardamome et glace cannelle Damson plum soup, cardamom cake and cinnamon ice Zwetschgen Suppe mit ein Kardamom Cake und Zimt Eis	6,90 €	Dampfnuddle, pommes au caramel glace vanille de Madagascar Dampfnuddle with caramelized apple, Vanilla Ice cream Dampfnuddle mit karamellisierter-Apfel, Vanille Eis	6,80 €
Gratin de poires William's au Gingembre et Gewurztraminer vendanges tardives William's pear gratin with Ginger / William's Birne Gratin mit Ingwer	7,10 €	Sablé au chocolat, bananes braisées glace caramel beurre salé Chocolate cake with braised banana, salted caramel ice Schokolade Cake mit gedünstete Bananen dazu gesalzene Karamell Eis	7,90 €
Baba au rhum tradition, crème fouettée Rum Baba with whipped cream / Baba au Rhum mit Schlagsahne	8,20 €	Dame blanche, café ou chocolat liégeois Dame blanche, coffee or chocolate liegeois Dame blanche, Kaffee oder Schokolade Liegeois	7,40 €
Café gourmand Coffee with sweets assortments / Schlemmer-Überraschungs-Kaffee	7,80 €	Assiette de munsters affinés Matured and fresh Munster Cheese on cumin Gereifter und frischer Münsterkäse mit Kümmel	8,90 €
Crème brûlée au pain d'épice Crème brulée on gingerbread / Crème brulée an Lebkuchen	6,50 €		

Enfants ...

Menu du petit douanier (-10 ans)

Children's Menu (- 10 years) / Kinder-Menü (bis 10 Jahre)

9,90 €

Une boisson 25 cl Eau minérale plate ou pétillante, limonade, jus d'orange ou jus de pomme	<i>boisson</i>	Saucisses de Strasbourg frites ou spaetzle maison Strasbourg sausages with chips or fried noodles Würstchen mit Pommes Frites oder Spätzle	<i>plat</i>	Coupe de glace 2 boules Vanille / chocolat ou vanille / fraise	<i>dessert</i>	
A 25cl, glass of Still or Fizzy Mineral Water, Lemonade, Orange or Apple juice.		Ou / Or / Oder		Flammekueche traditionnelle Traditional alsatian tart / Der traditionelle Flammenkuchen		2 scoops / 2 Kugeln
Ein Getränk (25 cl) (Mineralwasser, Limonade, Orangensaft, Apfelsaft)		Ou / Or / Oder		Petite Bouchée à la Reine, spaetzle maison Small Vol au vent with Alsatian noodles Kleine Königinnenpastete mit Spätzle		