



Bières Pression

	25cl	33cl	50cl	1L
Bière Tigre BOCK Pils 	4,10	5,50	8,20	16,30
Bière artisanale Perle Blanche	4,10	5,50	8,20	16,30
Kronenbourg 1947 	3,70	4,90	7,40	14,70
Fischer Dorelei	4,40	5,80	8,80	17,50
Bière de saison de Noël	5,20	6,10	10,40	20,70
Panaché	3,50	4,60	7,00	13,90
Monaco	3,70	4,90	7,40	14,70
Picon Bière	4,10	5,50	8,20	16,30
KRO (sans alcool - bouteille)		4,80		





Apéritifs Régionaux

	12cl
Crémant d'Alsace AOP G. Lorentz	5,70
Kir Royal (Crémant d'Alsace AOP brut et liqueur de framboises)	6,70
Kir Vin Blanc d'Alsace (Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)	5,40
Apéritif Maison (Edelzwicker et Crème de framboise, kirsch et quetsches)	6,40
Muscat d'Alsace AOP G. Lorentz	4,70
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives G. Lorentz	9,90

Classiques

	20cl	7,50
Apérol Spritz	20cl	7,50
Martini Royal (Martini blanc et vin blanc pétillant)	20cl	7,50
Martini Rouge ou Blanc, Campari, Suze	4cl	5,50
Porto rouge	4cl	5,50
Americano	6cl	7,50
Pastis 51, Pernod, Ricard	2cl	5,50
Whisky, Vodka, Gin (avec soft)	15cl	8,10

Eaux et Softs

	50cl	3,90
Carola (bleue, verte ou rouge)	50cl	3,90
Carola (bleue, verte ou rouge)	100cl	6,00
Perrier	33cl	4,50
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, tomate)	25cl	4,00
 Coca-Cola / Coca Zéro	33cl	4,00
 Fanta Orange	33cl	4,00
 Fanta Tropical	25cl	4,00
 Fuzetea	25cl	4,00
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina	25cl	4,00
Apfelschorle	25cl	4,00
Weinschorle	12cl	4,00
Sirop à l'eau (fraise, menthe, citron, grenadine)	25cl	3,00
Limonade	25cl	3,00
Supplément sirop		0,30

Caféterie

	4,50	3,60
Latte macchiato	4,50	3,60
Express	2,20	3,80
Décaféiné	2,30	4,10
Double express	4,00	9,00
Grand Café	3,50	4,50
Grand Café au Lait	3,80	0,20
Thé	3,60	

Digestifs

	2cl	4,30
Eaux de vie d'Alsace Marc de gewurztraminer, kirsch, mirabelle, framboise, quetsche, poire, fleur de bière)	2cl	4,30
Cognac VSOP	2cl	5,60
Armagnac VSOP	2cl	5,60

Les Vins

	75cl	37,5cl
Notre Terroir	75cl	37,5cl
Sylvaner Louis Klipfel	18,50	
Klevener de Heiligenstein Louis Klipfel	23,50	17,00
Riesling Hospices de Strasbourg Breitstein Gisselbrecht	26,50	
Riesling « Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,50	15,90
Riesling Grand Cru Kirchberg Louis Klipfel	32,50	
Muscat d'Alsace Kuehn	27,30	
Pinot Noir Rosé d'Alsace G. Lorentz	22,40	
Pinot Noir « Cuvée Particulière » G. Lorentz	31,00	16,10
Rouge d'Ottrott E. Klipfel	36,00	
Pinot Gris « Cuvée Particulière » G. Lorentz	31,00	13,50
Pinot Gris Cuvée Louis Klipfel	26,40	
Gewurztraminer « Cuvée Particulière » G. Lorentz	42,00	25,00
Gewurztraminer « Cuvée Louis Klipfel »	33,00	
Kaefferkopf grand cru Kuehn à Ammerschwihr	38,00	

Autres Vins des Terroirs de France

Rosé de Provence, Château Pigoudet Côteau d'Aix	21,00
Beaujolais Village Maison Pardon	19,20
Morgon Lacroix Gaillard	25,80
Bordeaux Château Rampeau	21,40
Puisseguin Saint Emilion des Margelles	27,60
Crozes Hermitage Maison Pradelle	35,10

Effervescents

Crémant d'Alsace AOP Brut - G. Lorentz	36,00
Champagne Lenoble Brut	72,00

Vins en Pichet

	Verre 12,5cl	25cl	50 cl
Blancs d'Alsace			
Edelzwicker	3,60	7,20	14,40
Riesling AOP	4,00	8,00	16,00
Gewurztraminer AOP	6,60	13,20	26,40
Pinot Gris AOP	5,30	10,60	21,20

Rosé d'Alsace

Pinot Noir Rosé AOP	4,00	8,00	16,00
---------------------	------	------	-------

Rouges

Pinot Noir d'Alsace AOP	4,00	8,00	16,00
Bordeaux AOP	4,40	8,80	17,60
Côtes du Rhône AOP	4,00	8,00	16,00



L'Ancienne Douane

1401

Strasbourg

Les Entrées

Vorspeisen / Starters

Velouté de butternut 8.50

Butternusscreme / Creamy Butternut squash soup

Soupe à l'oignon gratinée 9.20

Zwiebelsuppe gratiniert / Onion soup oven backed

Foie gras de canard maison, choucroute confite, pain paysan grillé 17.50

Hausgemachte Entenstopfleber, Sauerkraut und geröstetes Bauernbrot / Homemade Duck Foie Gras, Sauerkraut and toasted Bread

Saumon cru mariné, crème fraîche citronnée, pain paysan toasté 13.80

Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot / Raw marinated salmon, lemon cream, toasted bread

Tarte à l'oignon et salade verte 11.00

Zwiebelkuchen, Grüner Salat / Onion Pie, Green Salad

Presskopf paysan, salade de lentilles tièdes 12.10

Bauernhof Presskopf, Linsensalat / Presskopf (meat in jelly), lentil salad

Salade strasbourgeoise (cervelas, emmenthal, œufs durs) 11.50

Straßburger Salat «Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei» / Strasbourg salad «Cervelat - Emmentalercheese - Hard-boiled Egg»

Les Viandes

Die Fleischgerichte / Meat Dishes

Faux- filet, beurre maître d'hôtel, pommes frites 21.70

Lendensteak, Kräuterbutter, Pommes / Rib eye, Maitre d'hotel sauce, French fries

Cuisse de poulet au Riesling, spätzle 17.50

Hähnchenschenkel mit Riesling Sauce und spätzle / Poultry leg with riesling suace and spätzle

Civet de chevreuil, sauce forestière au Pinot Noir, spätzle 22.00

Rehshmorbraten mit eine Blauburgunder Pilzen Sauce, Spätzle / Doe stew simmered with Pinot noir and mushrooms sauce, Spätzle

Bouchée à la reine, spätzle 19.80

Königinpasteten, Spätzle / Bouchée à la Reine, spätzle

Bibbeleskaess, jambon Forêt Noire, pommes sautées 16.50

Bibeleskas, Schwarzwälder Schinken, Bratkartoffeln / Bibeleskas, black forest ham, sautéed potatoes

Les Poissons

Die Fischgerichte / Fish Dishes

Pavé de sandre sur choucroute, sauce matelote 19.50

Zandersteak mit Sauerkraut nach Matelote Art / Pike-Perch Steak with Sauerkraut, Matelote style

Pavé de saumon à l'oseille, spätzle 21.00

Lachssteak mit Sauerampfer, Spätzle / Salmon steak with sorrel, spätzle

Les Végétariens

Vegetarier / Vegetarians

Cocotte de légumes de saison et écrasé de pommes de terre au pesto 16.50

Gemüse der Saison mit Kartoffelpüree und Pesto / Seasonal vegetables with mashed potatoes on pesto

Bibbeleskaess aux herbes, pommes sautées 15.50

Bibeleskas, Bratkartoffeln / Bibeleskas, sautéed potatoes

Les Spécialités

Choucroute des douaniers (5 garnitures) 21.50

Straßburger Sauerkrautplatte „Zöllner“ / Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes

Waedele braisé à la bière sur choucroute 21.00

in Bier geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut / Beer Braised pork knuckle, Sauerkraut

Baeckeoffe, salade verte 21.20

*Baeckeofe (Elsässischer Fleischeintopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm), serviert mit grünem Salat
Baeckeofe (Beef, Pork, Lamb) with a green salad*

Les Flammekueches

Flammekueche traditionnelle 11.00

Traditioneller Flammenkuechen / traditional Flammenkuechen

Flammekueche gratinée 12.80

Gratinierte Flammenkuechen / Gratinated Flammekueche

Flammekueche au munster & cumin 14.60

Flammenkuechen mit Münster & Kreuzkümmel / Flammekueche with munster & cumin

Flammekueche forestière 13.50

Flammenkuechen mit Pariser Pilz / Flammekueche with Paris mushroom

Le Menu du Pti Douanier 12.90

(- de 11 ans)

Saucisses de Strasbourg, frites ou Emincé de volaille, spätzle

Straßburger Würstchen, Pommes oder Geflügelfleisch-Frikassee und Spätzle / Strasbourg sausages, French fries or Minced poultry filet with spätzle

Bûche au Chocolat

Weihnachtscremerolle mit Schokolade / Chocolate Yule log

Les Desserts

Kouglof glacé au marc de Gewürztraminer 8.90

Kouglof-Eiscreme mit Marc de Gewürztraminer / Kouglof-icecream with Marc de Gewürztraminer

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8.00

Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 8.60

Weicher Schokoladen Kuchen, Vanille Eis/ Soft chocolate cake, Vanilla Ice cream

Vacherin glacé et coulis de fruits rouges 9.20

Eis-Vacherin mit Roter Grütze/ Ice Vacherin with red berries sauce

Nougat glacé chantilly 7.80

Eisnougat mit Schlagsahne / Nougat ice cream with whipped cream

Glace ou sorbet 2 boules 6.00 ou 3 boules 9.00

2 oder 3 Kugeln Eis oder Sorbet / 2 or 3 scoops ice cream or sorbet

Sorbet arrosé ou coupe colonel 9.60

Sorbet mit Elsässer Schnaps oder Colonel Becher / Sorbet with Brandy or Colonel Cup

Gâteau Forêt Noire 7.50

Schwarzwälder Torte/ Black Forest Cake

Strudel aux pommes à la cannelle, glace vanille 8.60

Apfelstrudel mit Zimt und Vanilleeis / Apple strudel mit cinnamon, Vanilla ice

Café ou Chocolat Liégeois 8.60

Kaffee oder Schokoladen Liégeois / Coffee or Chocolate Liégeois

Irish coffee 9.00

Irish Kaffee / irish coffee