

Bières

	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
Bière de saison	4,40	5,80	8,80	17,50
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)	6,40
Apéritif Maison (Edelzwicker et Crème de framboise, kirsch et quetsches)	6,40
Muscato 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

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
Orange	33cl	4,00
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

Latte macchiato	4,50	Infusion	3,60
Express	2,20	Chocolat Chaud	3,80
Décaféiné	2,30	Cappuccino	4,10
Double express	4,00	Irish Coffee	9,00
Grand Café	3,50	Vin Chaud	4,50
Grand Café au Lait	3,80	Supp. Lait	0,20
Thé	3,60		

Digestifs

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

Les Vins

	75cl	37,5cl
Notre Terroir		
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	
Muscato 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	25cl	50 cl
	12,5cl		
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

Entrées - Vorspeisen - Starters

Foie Gras de Canard Maison, Quenelle d'Oignons Confits au Safran, et Pain Paysan Grillé 16.00
Hausgemachte Entenstopfleber, Zwiebel Knödel mit Safran und geröstetes Bauernbrot
 Homemade Duck Foie Gras, Onion Dumpling with Saffron and Toasted Bread

Escargots à l'Alsacienne 6 ou 12 9.00 et 16.50
Die 6 oder 12 Elsässer Schnecken / 6 or 12 Alsatian Snails

Tartare de Saumon Mariné aux Câpres et Oignons Rouges, Pain Grillé 14.50
Marinierter Lachs Tartar mit Kapern und Rote Zwiebeln, geröstetes Bauernbrot / Marinated Salmon Tartar with Caper and Red Onion, Toasted Bread

Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmenthal, Œufs Durs) 13.80
Straßburger Salat « Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei » / Strasbourg Salad « Cervelat - Emmentalcheese - Hard-boiled Egg »

Tarte à l'Oignon, Salade Verte 9.50
Zwiebelkuchen, Grüner Salat / Onion Pie, Green Salad

Flammekueches

Flammekueche Traditionnelle 8.90
Traditioneller Flammenkuechen / Traditional Flammenkuechen

Flammekueche au Munster & Cumin 11.90
Flammenkuechen mit Münster & Kreuzkümmel / Flammekueche with Munster & Cumin

Flammekueche Gratinée 9.80
Gratinierte Flammenkuechen / Flammekueche with Cheese

Flammekueche aux Champignons de Paris 10.60
Flammenkuechen mit Pariser Pilz / Flammekueche with Paris Mushrooms

Flammekueche aux Pommes et Calvados 14.20
Flammenkuechen mit Apfel und Calvados / Flammekueche with Apples and Calvados

Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

Bibeleskaess, aux Herbes, Pommes Sautées 13.80
Bibeleskas mit Kräutern, Bratkartoffeln / Bibeleskas, with Herbs, Fried Potatoes

Risotto Arborio Végan aux Légumes Croquants 16.80
Arborio Risotto Vegan mit Gemüse / Arborio Risotto Vegan with Vegetables

Gratin de Spätzle, Sauce Crème aux Champignons 13.50
Spätzle überbacken dazu Rahmsauce mit Pilze / Spätzle in Gratin with Cream Sauce and Mushrooms

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Spécialités Alsaciennes

**Escalope de Veau Viennoise (env. 200 g),
 Salade de Pommes de Terre 19.80**
Wiener-Schnitzel mit Kartoffelsalat

**Waedele Braisé au Pinot Noir,
 Salade de Pommes de Terre 18.90**
In Blauburgunder geschmorte Schweinshaxe, Kartoffelsalat
 Braised Pork knuckle In Red Wine, Potato Salad

Faux-Filet (env. 180 g), Beurre Maître d'Hôtel, Frites 18.00
Lendensteak, Kräuterbutter, Pommes
 Rib Eye, Maitre d'hotel Sauce, French Fries

Fleischkiechle Sauce Crème aux Champignons et Spätzle 17.00
Fleischkiechle mit Rahmsauce und Pilze dazu Spätzle
 Fleischkiechle with Cream Sauce and Mushrooms, Spätzle

Bouchée à la Reine, Nouilles Alsaciennes 18.90
Königinpasteten, elsässische Nudeln

Baeckeoffe et Petite Salade 20.50

**Suprême de Volaille (env. 200 g) Basse Température,
 Sauce Crémée au Riesling 19.50**
Geflügelsupreme mit Riesling Sauce
 Poultry Supreme with Riesling sauce

Pavé de Saumon à l'Oseille sur Choucroute 18.90
Lachssteak mit Sauerkraut
 Salmon Steak with Sauerkraut

**Filet de Sandre Rôti sur Peau, Beurre Blanc au Riesling,
 Pâtes Fraîches et Petits Croûtons 19.50**
*Zander Filet gegrillt mit Buttersauce und Riesling
 dazu frische Nudeln und Kroutons*
 Pike Perch Roasted with Butter Sauce on Riesling
 and Fresh Noodles with Bread Croutons

Choucroute Strasbourgeoise (6 garnitures) 20.50

Choucroute Royale pour 2 avec Jarret Entier 47.00
Königliches Sauerkraut (Schweinshaxe) für 2 Personen
 Royal Sauerkraut (knuckle) for 2

Supp. garniture 2.90 (légumes, spätzle, nouilles, frites)

Menu de la Douane

28.50

**Foie Gras de Canard Maison,
 Quenelle d'Oignons Confits au Safran, et Pain Paysan Grillé**
Hausgemachte Entenstopfleber, Zwiebel Knödel
 Homemade Duck Foie Gras, Onion Dumpling with Saffron and Toasted Bread

Tartare de Saumon Mariné aux Câpres
Marinierter Lachs Tartar mit Kapern
 Marinated Salmon Tartar with Caper

Tarte à l'Oignon
Zwiebelkuchen / Onion Pie

Choucroute de la Douane
Strassburger Sauerkraut / Sauerkraut Strasbourg Style

Pavé de Saumon à l'Oseille sur Choucroute
Lachssteak mit Sauerkraut / Salmon Steak with Sauerkraut

Faux-Filet, Maître d'Hôtel, Frites
Lendensteak, Kräuterbutter, Pommes / Rib Eye, Maitre d'Hotel Sauce

Suprême de Volaille (env. 200g) Basse Température, Sauce au Riesling
Geflügelsupreme mit Riesling Sauce / Poultry Supreme with Riesling Sauce

Crème Brûlée à la Vanille
Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée

Kouglof Glacé au Marc de Gewurztraminer
Iced Kouglof with Marc de Gewurztraminer

Moelleux au Chocolat Maison, Glace Vanille
Schokoladen Kuchen, Vanille Eis / Soft Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Glace ou Sorbet 3 Boules
Eis oder Sorbet 3 Kugeln / Ice Cream or Sorbet 3 Scoops

Le Pti Douanier

(- de 11 ans)

Saucisses de Strasbourg, Frites ou Flammenkueche Traditionnelle
Straßburger Würstchen, Pommes oder Traditioneller Flammenkuechen / Strasbourg Sausages, French Fries or Traditional Flammenkuechen

Coupe de Glace 2 Boules
Eis-Becher 2 Kugeln / Cup of Ice Cream 2 Scoops

Boisson : Oasis ou Sirop à l'Eau ou Diabolo
Getränk : Oasis oder Mineralwasser / Drink : Oasis or Mineral Water

11,20

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'Ancienne Douane



1401

Desserts

Fromages

Assiette de Fromages : Munster, Chèvre 7.50
Käseteller mit Münster und Ziege / Cheeseplate with Munster and Goat Cheese

Desserts

Crème Brûlée à la Vanille 7.00
Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée

Café Gourmand 8.50
Café Gourmand / Café Gourmand

Kouglof Glacé au Marc de Gewurztraminer 8.50
Kouglof-Eiscreme mit Marc de Gewürztraminer / Iced Kouglof with Marc de Gewurztraminer

Café ou Chocolat Liégeois 8.10
Kaffee oder Schokoladen Liégeois / Coffee or Chocolate Liégeois

Forêt Noire 7.50
Schwarzwälder Kirschtorte / Black Forest Cake

Tarte au Fromage Blanc 7.50
Käsekuchen / Cheesecake

Moelleux au Chocolat Maison, Glace Vanille 8.10
Schokoladen Kuchen, Vanille Eis / Soft Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Tarte Flambée Sucrée aux Pommes 12.20
Apfel Flammenkuchen / Apple Tarte Flambée
Supplément Calvados 2.00 €

Tarte du Jour selon Saison 6.80
Tagestorte der Saison / Pie of the day according to Season

Strudel aux Pommes à la Cannelle, Glace Vanille 8.10
Apfelstrudel mit Zimt und Vanilleeis / Apple Strudel with Cinnamon, Vanilla Ice

Coupe Glacée Dame Blanche 8.10
Dame Blanche Eisbecher / Dame Blanche Ice Cream Cup

Coupe Colonel 7.80
Colonel Becher / Colonel Cup

Glace ou Sorbet 2 ou 3 Boules 5.60 et 6.50
2 oder 3 Kugeln Eis oder Sorbet / 2 or 3 Scoops Ice Cream or Sorbet

Sorbet Arrosé à l'Eau de Vie d'Alsace 9.00
Sorbet mit Elsässer Schnaps / Sorbet with Brandy