



Bières

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





Apéritifs Régionaux

Crémant d'Alsace AOP G. Lorentz	12cl	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

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
 Fanta Orange	33cl	4,00
 Tropicana Tropical	25cl	4,00
 Fuzetea	25cl	4,00
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina	25cl	4,00
Apfelschorle	25cl	4,00
Weinschorle	12cl	4,00
Sirup 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 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

<u>Notre Terroir</u>	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	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 18.50

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 Capers and Red Onion, Toasted Bread

Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmenthal, Œufs Durs) 13.80

Straßburger Salat « Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei » / Strasbourg Salad « Cervelat - Emmentalercheese - 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, 19.50

Sauce Crémée au Riesling

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, (+ 4 €)

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 Capers

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 Traditionneler 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