

L'Ancienne Douane

1401

Entrées

Vorspeisen / Starters

Soupe à l'Oignon Gratinée 8.50 <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i> Onion Soup Gratiné
Escargots à l'Alsacienne 6 ou 12 9.00 et 16.50 <i>6 oder 12 Elsässer Schnecken</i> 6 or 12 Alsatian Snails
Presskopf Paysan, Salade Verte 9.50 <i>Bauernhof Presskopf, Grüner Salat</i> Presskopf (meat in jelly), Green Salad
Tarte à l'Oignon et Salade Verte 10.50 <i>Zwiebelkuchen, Grüner Salat</i> Onion Pie, Green Salad
Saumon Cru Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Pain Paysan Toasté 11.50 <i>Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot</i> Raw Marinated Salmon, Lemon Cream, Toasted Bread
Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmental, Œuf Dur) 13.80 <i>Straßburger Salat «Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei»</i> Strasbourg Salad «Cervelat - Emmentalcheese - Hard-boiled Egg»
Tomate Mozzarella di Buffala 15.80 <i>Büffelmozzarella-Tomate</i> Buffalo Mozzarella Tomato

Viandes

Fleischgerichte / Meat Dishes

Escalope de Volaille Viennoise (env. 200 g), Pommes Frites 19.50 <i>Wiener Geflügelschnitzel (ca. 200 g), Pommes</i> Poultry Escalope (approx. 200 g), French Fries
Suprême de Volaille, Sauce Riesling, Champignons, Spätzle 21.00 <i>Geflügel-Supreme mit Riesling Sauce Champignons und Spätzle</i> Poultry Supreme, Riesling Sauce, Mushrooms and Spätzle
Faux-Filet (env. 180g), Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites 22.50 <i>Lendensteak, Kräuterbutter, Pommes</i> Rib Eye, Herb Butter, French Fries
Tartare de Bœuf, Pommes Frites 19.50 <i>Rindertatar, Pommes Frites</i> Beef Tartare, French Fries

Poissons

Fischgerichte / Fish Dishes

Pavé de Saumon rôti sur la Peau, Sauce au Riesling, Pâtes Fraîches 23.40 <i>Auf der Haut gebratenes Lachssteak mit Riesling, Frische Nudeln</i> Roasted Salmon on the Skin with Riesling, Fresh Pasta
Choucroute aux Trois Poissons 26.00 <i>Sauerkraut mit drei Fischvariationen</i> Three Fish Sauerkraut

Végétariens

Vegetarier / Vegetarians

Bibbeleskaes aux Herbes, Pommes Sautées 14.80 <i>Bibeleskas, Bratkartoffeln</i> Bibeleskas, Sautéed Potatoes

Flammekueches

Flammekueche Traditionnelle 11.00 <i>Traditioneller Flammenkuechen</i> Traditional Flammenkuechen
Flammekueche Gratinée 13.50 <i>Gratinierte Flammenkuechen</i> Gratinated Flammekueche
Flammekueche Forestière 13.90 <i>Flammenkuechen mit Pilzen</i> Flammekueche with Mushroom
Flammekueche au Munster & Cumin 15.00 <i>Flammenkuechen mit Münster & Kreuzkümmel</i> Flammekueche with munster & cumin

Spécialités

Saumon Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Grumberekiechle 17.90 <i>Mariniertes Lachs, Zitronencreme, Grumberekiechle</i> Marinated Salmon, Lemon Cream, Grumberekiechle (Potato Pancake)
Fleischkiechle Sauce Crème aux Champignons, Spätzle .. 21.50 <i>Fleischkiechle Pilzcreme Sauce, Spätzle</i> Fleischkiechle Mushroom Cream Sauce, Spätzle
Bouchée à la Reine, Spätzle 19.90 <i>Königinpasteten, Spätzle</i> Bouchée à la Reine, Spätzle
Joues de Porc Braisées Sauce Pinot Noir, Lardons et Champignons, Spätzle 19.80 <i>Gebratene Schweinebacke Pinot-Sauce, Speck und Pilze, Spätzle</i> Braised Pork Cheek with Pinot Sauce, Bacon and Mushrooms, Spätzle
Waedele Braisé au Pinot Noir, Pommes Sautées 22.90 <i>Geschmorte Waedele mit Pinot Noir, Bratkartoffeln</i> Braised Waedele with Pinot Noir Wine Sauce, Potatoes Sauté
Baeckeoffe, Salade Verte 26.00 <i>Baeckeoffe (Elsässischer Fleischeintopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm), serviert mit grünem Salat</i> Baeckeoffe (Beef, Pork, Lamb), Green Salad
Choucroute Strasbourgeoise (5 garnitures) 23.90 <i>Straßburger Sauerkrautplatte (5 Beläge)</i> Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes
Choucroute Royale pour 2 personnes avec Jarret Entier 57.00 <i>Sauerkraut Royale für 2 Personen mit ganzem Sprunggelenk</i> Royal Sauerkraut for 2 people with Whole Shank


Le Pti Douanier

(- de 11 ans) 13.50

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

Boissons

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 	3,90	5,20	7,80	15,60
Bière de saison	4,40	5,80	8,80	17,50
Panaché	3,80	5,10	7,60	15,20
Monaco	3,90	5,20	7,80	15,60
Picon Bière	4,50	6,00	9,00	18,00
KRO (sans alcool - bouteille)		4,80		





Apéritifs Régionaux

	12cl
Crémant d'Alsace AOP G. Lorentz	6,90
Kir Royal (Crémant d'Alsace AOP brut et liqueur de framboise)	7,20
Kir Vin Blanc d'Alsace (Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)	6,10
Apéritif Maison (Edelzwicker et Crème de framboise, kirsch et quetsche).	6,70
Muscat d'Alsace AOP G. Lorentz	5,90
Gewurztraminer Vendanges Tardives G.Lorentz	12,00

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	4,00
Carola (bleue, verte ou rouge)	100cl	6,30
Perrier	33cl	4,50
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, tomate)	25cl	4,00
 Coca-Cola / Coca Zéro	33cl	4,00
 FANTA Orange	25cl	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

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

Digestifs

Eaux de vie d'Alsace	2cl	5,50
Marc de gewurztraminer, kirsch, mirabelle, framboise, quetsche, poire, fleur de bière)		
Cognac VSOP	4cl	9,50
Armagnac VSOP	4cl	11,00

Les Vins

	37,5 cl	75cl	
Alsace			
Klevener			
Heiligenstein <i>Louis Klipfel</i>	23,00	34,00	
Sylvaner			
Cuvée Louis Klipfel		22,50	
Riesling			
Hospices de Strasbourg <i>Breitstein Gisselbrecht</i>		26,50	
Cuvée Particulière <i>G. Lorentz</i>	19,00	33,00	
Grand Cru Kirchberg <i>Louis Klipfel</i>		39,00	
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		24,00	
Pinot Noir			
Rosé d'Alsace <i>G. Lorentz</i>		22,40	
Cuvée Particulière <i>G. Lorentz</i>	19,00	33,00	
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		25,50	
Pinot Gris			
Cuvée Particulière <i>G. Lorentz</i>	19,50	34,00	
Cuvée Louis Klipfel		26,40	
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		24,50	
Pinot Blanc			
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		22,50	
Gewurztraminer			
Cuvée Particulière <i>G. Lorentz</i>	25,00	42,00	
Cuvée Louis Klipfel		33,00	
Vendanges Tardives AOP <i>G. Lorentz</i>		72,00	
Muscat d'Alsace <i>Kuehn</i>		27,50	
Rouge d'Ottrott <i>E. Klipfel</i>		37,00	
Kaefferkopf Grand Cru <i>Kuehn à Ammerschwahr</i>		42,00	
Autres Vins des Terroirs de France			
Rosé de Provence, <i>Château Pigoudet Côteau d'Aix</i>		26,00	
Beaujolais Village <i>Maison Pardon</i>		24,50	
Morgon <i>Lacroix Gaillard</i>		25,80	
Bordeaux Château Subilaux		23,00	
Fronsac Château Moulin Haut Villars		39,00	
Graves Château Ducasse		37,00	
Puisseguin Saint Emilion des Margelles		27,60	
Montagne Saint Emilion, <i>Château Rocher Gardat</i>		35,50	
Crozes Hermitage <i>Maison Pradelle</i>		39,40	
Effervescents			
Crémant d'Alsace AOP Brut - G. Lorentz		36,00	
Champagne Lenoble Brut		72,00	
Vins en Pichet			
	12,5cl	25cl	50cl
Blancs d'Alsace			
Edelzwicker	4,20	8,40	16,80
Riesling AOP	4,60	9,20	18,40
Gewurztraminer AOP	6,60	13,20	26,40
Pinot Gris AOP	5,30	10,60	21,20
Rosé d'Alsace			
Pinot Noir Rosé AOP	4,50	9,00	18,00
Rouges			
Pinot Noir d'Alsace AOP	4,50	9,00	18,00
Bordeaux AOP	4,90	9,80	19,60
Côtes du Rhône AOP	4,50	9,00	18,00