

# L'Ancienne Douane

1401

## Entrées

### Vorspeisen / Starters

<b>Soupe à l'Oignon Gratinée</b> ..... 8.50 <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i> Onion Soup Gratiné
<b>Escargots à l'Alsacienne 6 ou 12</b> ..... 9.00 et 16.50 <i>6 oder 12 Elsässer Schnecken</i> 6 or 12 Alsatian Snails
<b>Presskopf Paysan, Salade Verte</b> ..... 9.50 <i>Bauernhof Presskopf, Grüner Salat</i> Presskopf (meat in jelly), Green Salad
<b>Tarte à l'Oignon et Salade Verte</b> ..... 10.50 <i>Zwiebelkuchen, Grüner Salat</i> Onion Pie, Green Salad
<b>Saumon Cru Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Pain Paysan Toasté</b> ..... 11.50 <i>Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot</i> Raw Marinated Salmon, Lemon Cream, Toasted Bread
<b>Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmental, Œuf Dur)</b> ..... 13.80 <i>Straßburger Salat «Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei»</i> Strasbourg Salad «Cervelat - Emmentalcheese - Hard-boiled Egg»
<b>Petite Salade tiède de Pot au Feu, Raifort,</b> ..... 9.50 <i>Lauwarmer Fleischartopf Salat mit Meerrettich</i> Warm Pot au Feu Salad with Horseradish

## Viandes

### Fleischgerichte / Meat Dishes

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

## Poissons

### Fischgerichte / Fish Dishes

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

## Végétariens

### Vegetarier / Vegetarians

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

## Flammekueches

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

## Spécialités

<b>Saumon Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Grumberekiechle</b> ..... 17.90 <i>Mariniertes Lachs, Zitronencreme, Grumberekiechle</i> Marinated Salmon, Lemon Cream, Grumberekiechle (Potato Pancake)
<b>Fleischkiechle Sauce Crème aux Champignons, Spätzle</b> .. 21.50 <i>Fleischkiechle Pilzcreme Sauce, Spätzle</i> Fleischkiechle Mushroom Cream Sauce, Spätzle
<b>Grande Salade tiède de Pot au Feu, Raifort, Pommes de Terre Sautées</b> ..... 16.50 <i>Lauwarmer Fleischartopf Salat mit Meerrettich, Bratkartoffel</i> Warm Pot au Feu Salad with Horseradish and Sautéed Potatoes
<b>Bouchée à la Reine, Spätzle</b> ..... 19.90 <i>Königinpasteten, Spätzle</i> Bouchée à la Reine, Spätzle
<b>Joues de Porc Braisées Sauce Pinot Noir, Lardons et Champignons, Spätzle</b> ..... 19.80 <i>Gebratene Schweinebacke Pinot-Sauce, Speck und Pilze, Spätzle</i> Braised Pork Cheek with Pinot Sauce, Bacon and Mushrooms, Spätzle
<b>Waedele Braisé au Pinot Noir, Pommes Sautées</b> ..... 22.90 <i>Geschmorte Waedele mit Pinot Noir, Bratkartoffeln</i> Braised Waedele with Pinot Noir Wine Sauce, Potatoes Sauté
<b>Baeckeoffe, Salade Verte</b> ..... 26.00 <i>Baeckeoffe (Elsässischer Fleischartopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm), serviert mit grünem Salat</i> Baeckeoffe (Beef, Pork, Lamb), Green Salad
<b>Choucroute Strasbourgeoise (5 garnitures)</b> ..... 23.90 <i>Straßburger Sauerkrautplatte (5 Beläge)</i> Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes
<b>Choucroute Royale pour 2 personnes avec Jarret Entier</b> ..... 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	
<b>Alsace</b>			
<b>Klevener</b>			
Heiligenstein <i>Louis Klipfel</i>	23,00	34,00	
<b>Sylvaner</b>			
Cuvée Louis Klipfel		22,50	
<b>Riesling</b>			
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	
<b>Pinot Noir</b>			
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	
<b>Pinot Gris</b>			
Cuvée Particulière <i>G. Lorentz</i>	19,50	34,00	
Cuvée Louis Klipfel		26,40	
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		24,50	
<b>Pinot Blanc</b>			
Tradition <i>Cave de Turckheim</i>		22,50	
<b>Gewurztraminer</b>			
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	
<b>Autres Vins des Terroirs de France</b>			
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	
<b>Effervescents</b>			
Crémant d'Alsace AOP Brut - G. Lorentz		36,00	
Champagne Lenoble Brut		72,00	
<b>Vins en Pichet</b>			
	12,5cl	25cl	50cl
<b>Blancs d'Alsace</b>			
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
<b>Rosé d'Alsace</b>			
Pinot Noir Rosé AOP	4,50	9,00	18,00
<b>Rouges</b>			
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