

# L'Ancienne Douane

1401

## Entrées

### Vorspeisen / Starters

<b>Velouté de Potiron aux Eclats de Châtaignes</b> .....	8.60
<i>Kürbissuppe, Kastanien Chips</i> Pumpkin Soup, Chesnut Chips	
<b>Saumon Cru Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Pain Paysan Toasté</b> .....	15.40
<i>Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot</i> Raw marinated Salmon, Lemon Cream, Toasted Bread	
<b>Tarte à l'Oignon et Salade Verte</b> .....	13.50
<i>Zwiebelkuchen, Grüner Salat</i> Onion Pie, Green Salad	
<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	
<b>Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmenthal, Oeufs Durs)</b> .....	12.90
<i>Straßburger Salat «Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei</i> Strasbourg Salad «Cervelat - Emmentalercheese - Hard-boiled Egg»	
<b>Pâte en Croûte au Foie Gras</b> .....	13.50
<i>Pâté en Croûte mit Leberpastete</i> Pâté en Croûte with Duck Liver	

## Viandes

### Fleischgerichte / Meat Dishes

<b>Faux- Filet, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Grenailles</b> .....	24.50
<i>Lendensteak, Kräuterbutter, Gebratene Kartoffeln</i> Rib Eye Filet, Herbs Butter, Roasted Potatoes	
<b>Suprême de Volaille, Sauce au Riesling, Spaëtzle</b> .....	21.90
<i>Geflügelbrust, Riesling Sauce, Spätzle</i> Chicken supreme, Riesling Cream Sauce, Spaetzle	
<b>Civet de Cerf, Sauce Forestière au Pinot Noir, Spaëtzle</b> .....	23.00
<i>Hirschschmorbraten mit eine Pinor Noir Pilzen Sauce, Spätzle</i> Deer Stew simmered with Pinot Noir and Mushroom Sauce, Spatzle	
<b>Bouchée à la Reine, Spaetzle</b> .....	21.90
<i>Königinspastete, Spätzle / Bouchée à la Reine, Spätzle</i>	
<b>Fleischkiechle Sauce Crème aux Champignons, Spaëtzle</b> .....	21.50
<i>Fleischkiechle Pilzcreme Sauce, Spätzle</i> Fleischkiechle Mushroom Cream Sauce, Spaetzle	

## Poisson

### Fisch Gericht / Fish Dish

<b>Pavé de Saumon sur Choucroute, Beurre Blanc</b> .....	23.90
<i>Lachssteak auf Sauerkraut, Weisse Butter Sauce</i> Salon Steak with Sauerkraut, White Butter Sauce	

## Végétariens

### Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish

<b>Bibbeleskaes aux Herbes, Pommes Grenailles</b> .....	16.50
<i>Bibeleskaes, Gebratene Kartoffeln</i> Bibeleskaes, Roasted Potatoes	

## Le Pti Douanier

(- de 11 ans) 13.90

<b>Saucisses de Strasbourg, Spaëtzle ou Flammenkueche Traditionnelle</b> <i>Straßburger Würstchen, Spätzle oder Traditioneller Flammkuchen</i> Strasbourg Sausages, Spaetzle or Traditional Tarte Flambée	
---	--

### Bûche au Chocolat

*Weihnachtscremerolle mit Schokolade / Chocolate Yule Log*

**Boisson :**  Tropico ou Sirop à l'Eau ou Diabolo

*Getränk : Tropico oder Mineralwasser / Drink : Tropico or Mineral Water*

## Spécialités

<b>Grand Salade de Pot au Feu</b> , .....	19.00
<b>Pommes Grenailles, Raifort et Salade</b> <i>Großer Fleischartopf Salat, Gebratene Kartoffeln, Meerrettich und Salat</i> Large Pot au Feu Salad with Roasted Potatoes, Horseradish and Salad	
<b>Choucroute des Douaniers (5 Garnitures)</b> .....	24.50
<i>Straßburger Sauerkrautplatte Zöllner</i> Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes	
<b>Waedele Braisé au Pinot Noir sur Choucroute</b> .....	23.50
<i>Geschmorte Waedele mit Pinot Noir auf Sauerkraut</i> Pinot Noir braised Waedele on Sauerkraut	
<b>Baeckeoffe, Salade Verte</b> .....	25.50
<i>Baeckeoffe, Klassischer Fleischartopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm, Grüner Salat</i> Baeckeoffe, Beef, Pork and Lamb Stew, Green Salad	

## Flammekueches


<b>Flammekueche Traditionnelle</b> .....	12.90
<i>Traditioneller Flammenkuechen</i> Traditional Flammenkuechen	
<b>Flammekueche Gratinée</b> .....	13.50
<i>Gratinierte Flammenkuechen</i> Gratinated Flammekueche	
<b>Flammekueche aux Champignons</b> .....	13.90
<i>Flammenkuechen mit Pariser Pilz</i> Flammekueche with Paris Mushroom	
<b>Flammekueche au Munster &amp; Cumin</b> .....	15.50
<i>Flammenkuchen mit Munster und Kümmel</i> Flammekueche with Munster & Cumin	

## Desserts

<b>Kouglof Glacé au Marc de Gewurztraminer</b> .....	9.50
<i>Kouglof-Eiscreme mit Marc de Gewurztraminer</i> Kouglof-icecream with Marc de Gewurztraminer	
<b>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</b> .....	8.50
<i>Vanille Crème Brûlée</i> Vanilla Crème Brûlée	
<b>Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille</b> .....	8.60
<i>Weicher Schokoladen Kuchen, Vanille Eis</i> Soft Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream	
<b>Vacherin Glacé et Coulis de Fruits Rouges</b> .....	9.20
<i>Geister Vacherin mit Rote Grütze</i> Iced Vacherin with Red Berries Sauce	
<b>Glacé ou Sorbet 2 Boules 6.00 ou 3 Boules</b> .....	9.00
<i>2 oder 3 Kugeln Eis oder Sorbet</i> 2 or 3 Scoops Ice Cream or Sorbet	
<b>Sorbet Arrosé ou Coupe Colonel</b> .....	9.60
<i>Sorbet mit Alkohol oder Colonel Becher</i> Sorbet with Brandy or Colonel Cup	
<b>Gâteau Forêt Noire</b> .....	8.70
<i>Schwarzwiilder Torte</i> Black Forest Cake	
<b>Strudel aux Pommes à la Cannelle, Glace Vanille</b> .....	9.10
<i>Apfelstrudel mit Zimt und Vanilleeis</i> Apple Strudel with Cinnamon, Vanilla Ice Cream	
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> .....	8.60
<i>Kaffee oder Schokoladen Liégeois</i> Coffee or Chocolate Liégeois	
<b>Irish Coffee</b> .....	9.00

# 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