

# L'Ancienne Douane

1401

## Entrées

### Vorspeisen / Starters

<b>Velouté de Potiron, Croûtons</b> .....	8.50
<i>Kürbis Suppe, Croutons</i> Pumpkin Soup, Croutons	
<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>Petite Salade tiède de Pot au Feu, Raifort,</b> .....	9.50
<i>Lauwarmer Fleischeintopf Salat mit Meerrettich</i> Warm Pot au Feu Salad with Horseradish	
<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> .....	12.00
<i>Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot</i> Raw Marinated Salmon, Lemon Cream, Toasted Bread	
<b>Pâté en Croûte, Salade Verte</b> .....	12.50
<i>Krustenpastete, Grüner Salat</i> Crusted Pâté, Green Salad	
<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»	

## Viandes

### Fleischgerichte / Meat Dishes

<b>Escalope de Veau à la Crème et Champignons, Pommes Frites</b> .....	19.50
<i>Kalbsschnitzel mit Sahne und Pilzen, Pommes</i> Veal Escalope with Cream and Mushrooms, 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. 200g), 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>Choucroute aux Trois Poissons</b> .....	22.50
<i>Sauerkraut mit drei Fischvariationen</i> Three Fish Sauerkraut	
<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	

## 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>Grande Salade tiède de Pot au Feu, Raifort, Pommes de Terre Sautées</b> .....	16.50
<i>Lauwarmer Fleischeintopf Salat mit Meerrettich, Bratkartoffel</i> Warm Pot au Feu Salad with Horseradish and Sautéed Potatoes	
<b>Saumon Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Grumberekiechle</b> .....	17.90
<i>Mariniertes Lachs, Zitronencreme, Grumberekiechle</i> Marinated Salmon, Lemon Cream, Grumberekiechle (Potato Pancake)	
<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>Bouchée à la Reine, Spätzle</b> .....	19.90
<i>Königinpasteten, Spätzle</i> Bouchée à la Reine, Spätzle	
<b>Fleischkiechle Sauce Crème aux Champignons, Spätzle</b> ..	21.50
<i>Fleischkiechle Pilzcreme Sauce, Spätzle</i> Fleischkiechle Mushroom Cream Sauce, 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>Choucroute Strasbourgeoise (5 garnitures)</b> .....	23.90
<i>Straßburger Sauerkrautplatte (5 Beläge)</i> Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes	
<b>Baeckeoffe, Salade Verte</b> .....	26.00
<i>Baeckeoffe (Elsässischer Fleischeintopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm), serviert mit grünem Salat</i> Baeckeoffe ( Beef, Pork, Lamb), Green Salad	
<b>Choucroute Royale pour 2 personnes avec Jarret Entier</b> .....	52.00
<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

## Vins en Pichet

	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



# L'Ancienne Douane

1401

Strasbourg

## Desserts

# L'Ancienne Douane

1401

## Fromages

<b>Assiette de Fromages : Munster, Chèvre</b> .....	<b>10.50</b>
<i>Käseteller mit Münster und Ziegen Käse</i>	
Cheeseplate with Munster and Goat Cheese	

## Desserts

<b>Glace ou Sorbet</b> .....	<b>2 boules</b>	<b>5.60</b>
<i>2 oder 3 Kugeln Eis oder Sorbet</i>	<b>3 boules</b>	<b>6.50</b>
2 or 3 Scoops Ice Cream or Sorbet		
<b>Coupe Glacée Dame Blanche</b> .....		<b>8.10</b>
<i>Dame Blanche Eisbecher / Dame Blanche Ice Cream Cup</i>		
<b>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</b> .....		<b>8.50</b>
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>		
<b>Gâteau Forêt Noire</b> .....		<b>8.50</b>
<i>Schwarzwälder Torte / Black Forest Cake</i>		
<b>Strudel aux Pommes à la Cannelle, Glace Vanille</b> .....		<b>8.50</b>
<i>Apfelstrudel mit Zimt und Vanilleeis</i>		
Apple Strudel with Cinnamon, Vanilla Ice		
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> .....		<b>8.60</b>
<i>Kaffee oder Schokoladen Liégeois / Coffee or Chocolate Liégeois</i>		
<b>Moelleux au Chocolat Maison, Glace Vanille</b> .....		<b>8.60</b>
<i>Schokoladen Kuchen, Vanille Eis / Soft Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream</i>		
<b>Baba au Rhum</b> .....		<b>9.00</b>
<b>Sorbet arrosé à l'Eau de Vie d'Alsace ou Coupe Colonel</b> .....		<b>9.00</b>
<i>Sorbet mit Elsässer Schnaps oder Colonel Becher</i>		
Sorbet with Brandy or Colonel Cup		
<b>Kouglof Glacé au Marc de Gewürztraminer</b> .....		<b>9.50</b>
<i>Kouglof-Eiscreme mit Marc de Gewürztraminer</i>		
Kouglof-Icecream with Marc de Gewürztraminer		
<b>Café Gourmand</b> .....		<b>9.50</b>
<i>Gourmetkaffee / Café Gourmand</i>		
<b>Flammekueche aux Pommes et Calvados</b> .....		<b>13.50</b>
<i>Flammenkuechen mit Äpfeln und Calvados</i>		
Flammekueche with Apples and Calvados		