

Welcome to La Tocante



Beer

DRAUGHT BEER

Verre 25cl	33cl	50cl
• Fischer tradition (5.5°).....	3.50€ ...4.60€	...7.00€
• Bière artisanale du moment	4.20€ ...5.50€	...8.40€
• Picon bière .. /Cynar.....	3.90€ ...5.10€	...7.80€
• Panaché.....	3.80€ ...5.00€	...7.60€
• Monaco.....	3.80€ ...5.00€	...7.60€

BOTTLED BEER

	25cl	33 cl
• Heineken 0° sans alcool.....	4.10€	
• Desperados (5.9°).....	5.20€	
• Kastel Rouge - cerise	4.20€	
• Edelweiss.....	4.20€	

Classic aperitif

• Muscat d'Alsace	12cl	4.40€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	7.90€
• Vin blanc d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche	12cl	4.50€
• Crémant d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche	12cl	6.90€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Crémant rosé d'Alsace.....	12cl	7.50€
• Porto rouge / blanc.....	6cl	5.20€
• Whisky Jack Daniels	4cl	7.10€
• Whisky JB.....	4cl	5.20€
• Gin	4cl	5.20€
• Vodka	4cl	5.20€
• Ricard.....	3cl	4.40€
• Mauresque	3cl	5.20€
• Perroquet	3cl	5.20€
• Ricard tomate	3cl	5.20€
• Martini blanc ou rouge	6cl	5.20€
• Suze, Campari	6cl	4.20€
• Cocktail Hugo	12cl	6.80€
• Spritz.....	12cl	6.80€

Home aperitif 6.80€

Pétillant à la liqueur de mirabelle

Crémant and champagne

• Crémant d'Alsace Klipfel à Barr (67).....	32.40€
• Champagne Lenoble Brut.....	52.00€

AOP wine in jug

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
• Gewurztraminer	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€
• Muscat.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
• Pinot Gris	4.20€	7.00€	8.40€	16.80€
• Edel.....	2.40€	4.00€	4.80€	9.60€
• Riesling.....	2.80€	4.70€	5.60€	11.20€
• Pinot Noir	3.20€	5.40€	6.40€	12.80€
• Rosé	2.40€	4.00€	4.80€	9.60€
• Bordeaux.....	2.80€	4.70€	5.60€	11.20€
• Côtes du Rhône....	2.80€	4.70€	5.60€	11.20€
• Brouilly	2.80€	4.70€	5.60€	11.20€
• Vin du Moment.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

Water

	50cl	1L
• Carola bleu, verte, rouge.....	3.50€	6.00€
• Badoit Rouge 33cl	3.50€	

Sodas & fruit juices

• Schweppes Indian Tonic, Agrum'	25cl	3.70€
• Ice Tea, Orangina.....	25cl	3.70€
• Pepsi, Pepsi Max	33cl	3.70€
• Jus de fruits	25cl	3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas, abricot		
• Sirop	25cl	2.50€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche, fraise, violette, orgeat		
• Diabolo	25cl	3.10€
• Limonade	25cl	2.80€

Starters & Salads

	The ½	Whole
Home-made duck foie gras Gewurztraminer jelly, onion chutney and sauerkraut, toasted bread	12.90€	18.90€
Smoked salmon plate, toasts and salad		14.50€
Snails with garlic butter	8.00€	16.00€
« Pot-au-feu » salad Warm beef, crunchy carrot, celery and cucumber salad	7.50€	14.50€
Alsatian salad Salad, saveloy, gruyere, egg, tomato	7.10€	13.50€
Caesar salad Salad, tomatoes, red onions, shavings of Parmesan cheese, chicken, hard-boiled egg, herb croutons, Caesar sauce	8.00€	16.00€
Salad of the Tocante Salad with smoked duck filet, smoked salmon and home-made foie gras		18.50€

Our potato pancakes

Smoked salmon, cottage cheese and green salad	18.20€
Munster cheese, smoked ham and green salad	17.50€
Smoked ham, cottage cheese and green salad	16.50€
Cottage cheese and green salad	14.50€

“Winstub” main dishes

Piece of beef, horseradish cream, fried potatoes and raw vegetables	18.00€
Sauerkraut with 5 meats (knack, smoked bacon, salted bacon, smoked sausage, smoked kassler)	18.30€
Fleischkiechle with a creamy mushrooms sauce, vegetables and fried potatoes	17.50€
Grandma's veal kidneys ((mushrooms, white wine, lardons, cream) and spaetzle	18.50€
Chef's cordon bleu (smoked ham and matured tomme cheese), fries and vegetables	24.00€

Meat dishes

Irish beef steak, garlic butter, fries and vegetables	18.00€
Beef flanksteak with marrow and Timut pepper, vegetables and fries	24.00€
Beef flanksteak, garlic butter, vegetables and french fries	22.00€
Alsatian burger (180g. minced beef steak, potato pancakes, munster cheese, smoked ham, tomato, salad)	18.50€
Veal medallions with a creamy mushrooms sauce, vegetables and fries	21.00€



Fish dishes

Lightly smoked salmon steak, bed of sauerkraut, beurre blanc sauce	20.00€
Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce	21.60€

Tart Flambée *at lunch and dinner*

	The ½	Whole
Normal cream, onions, bacon	5.50€	9.90€
Gratinated cream, onions, bacon, Emmental cheese	5.80€	10.50€
Mushrooms cream, onions, bacon, mushrooms	5.80€	10.50€
Mushrooms gratinated cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese	6.50€	11.90€
Munster cream, onions, bacon, Munster	6.50€	11.90€
Goat cheese and honey cream, onions, goat cheese, honey, chives	6.50€	11.90€
Garlic-chives cream, bacon, garlic and chives	5.80€	10.50€
Vegetarian cream, onions, tomatoes, butter mushrooms, parsley	5.80€	10.50€
Smoked salmon cream, onions, smoked salmon	7.00€	12.90€
Apples Cinnamon: cream, apples, cinnamon	5.50€	9.90€
Apples Calvados: cream, apples, flambéed with Calvados	7.50€	13.90€

Today's special

9.90€

Or

Pièce du boucher

(Piece of beef of the day)

14.50€

Only available at lunchtime from

Monday to Friday.

Except on public holidays.

Kids Menu 9.80€

Up to 10 years

Nuggets or knacks with fries and vegetables or ½ tarte flambée

Surprise dessert

1 drink of your choice (water syrup or diabolò)

All you can it Tartes Flambées *

16.70€

(Per person)

* The all-you-can-eat menu must be specified when ordering and taken by the whole table.

Not included in the menu: the tarte flambée with smoked salmon, the tarte flambée of the moment and the sweet tarts flambées.

Our desserts

Tart of the day with ice cream	6.80€
Crème brûlée with Tonka	6.10€
Chocolate fondant, raspberry sorbet and vanilla cream	7.50€
Café gourmand	7.80€
Coffee or chocolate liegeois	6.90€
Dame blanche	6.90€
Sorbets arrosés: 2 scoops (lemon, pear or raspberry)	7.90€
Ice cream cup	1 scoop: 2.20€ 2 scoops: 4.40€ 3 scoops: 6.60€

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, raspberry, pear, lemon, passion fruit, melon

Supplements:

- Chocolate sauce: 1.50€
- Whipped cream: 1.50€
- Whipped cream + chocolate sauce: 2.00€

Coffee & Digestives

Espresso, Décaféiné	2.30€
Double espresso	4.30€
Grand café	2.60€
Thés, infusions	3.10€
Capuccino	3.90€
Café au lait	2.90€
Chocolat chaud	3.70€
Café Alsacien ou Irish Coffee	8.90€
Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	4cl 6.90€
Eau de vie : Quetsch, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	4cl 6.90€
Get 27, Get 31, Baileys, Jägermeister, Amaretto, Limoncello	4cl 6.90€
Rhum Dictator, Rhum Diplomatico	4cl 7.90€

Net price. Service included. Do not hesitate to contact our team to find out of the composition of the plate with respect to known allergies.



Wine list

	75 cl	37.5 cl
Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace AOP		
Gewurztraminer Lorentz	33.90€	18.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives « Joseph Cattin »	63.30€	
Pinot Noir « Rouge d'Ottrott » Klipfel	29.30€	19.90€
Pinot Noir Lorentz	26.20€	15.90€
Pinot Blanc Muré à Rouffach (68)	33.30€	
Pinot Gris Lorentz	28.30€	17.50€
Riesling Klipfel	43.00€	
Riesling grand cru Kaefferkopf	44.20€	

Vins Rosés AOP

Côtes de Provence Valadas	22.30€	14.80€
Bandol « Les restanques du Moulin »	33.80€	

Nos Vins Blancs

Bourgogne AOP

Petit Chablis domaine Louis Moreau	39.80€	
------------------------------------	--------	--

Vin frais aux pointes de pomme et d'agrumes

Loire AOP

Sancerre « Les Ormeaux » Joseph Mellot	44.40€	
--	--------	--

Fin et élégant aux parfums intenses de fruits et de fleurs

Languedoc IGP

Chardonnay Château de Pennautier	26.10€	
----------------------------------	--------	--

Vif et onctueux aux saveurs d'agrumes

Nos Vins Etrangers

Espagne

Altos, Iberica	28.30€	
Toro do Tinto, Iturria	30.30€	

Argentine

Malbec, Alta Vista	29.70€	
--------------------	--------	--

Italie

Giacondo "Nero D'Avola" (Sicile)	28.30€	
----------------------------------	--------	--

Nos Vins Rouges

75 cl 37.5 cl

Beaujolais AOP

Morgon «Les Vieux Cèdres»

29.70€ 17.80€

Vin riche et charnu aux arômes de fruits mûrs à noyaux

Saint-Amour

33.80€ 19.80€

Vin fin et équilibré, au parfum de pêche et d'abricot, il s'ouvre en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs

Côtes du Rhône AOP

Côtes du Rhône « Les Magérans »

21.10€ 13.90€

Vin rond en bouche aux arômes de fruits rouges et d'épices

Vacqueyras « Marquis de Fonséguille »

30.30€ 17.90€

Vin léger et fruité en bouche, aux arômes de fraises des bois

Saint Joseph Chapoutier

56.90€

Vin à l'attaque souple, avec une dominante de fruits rouges

Bordeaux AOP

Côte de Blaye Château Vieux Charron

25.90€

Souple et fruité en bouche, aux arômes de fruits rouges

Côte de Bourg Château La Bataille

28.90€ 19.40€

Vin souple au bouquet aromatique de fruit des bois

Mouton Cadet

41.70€ 24.50€

Souple et équilibré en bouche, au parfum de fruits noirs

Saint Julien Connétable Talbot

72.60€

Vin puissant en bouche aux notes fruitées

Marquis de Saint Estèphe « Prestige »

41.90€

Une bouche ample et veloutée pour des arômes boisés

Haut-Médoc Château Lieujean

35.50€

Vin fruité avec une légère touché boisée

Languedoc AOP

Cabardès Château Pennautier

26.10€

Un rouge charnu et fruité aux arômes de fruits noirs

Loire AOP

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux

26.50€

Vin fin et souple aux arômes de fruits rouges

We are at your disposal for any request concerning the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Wine suggestions

Les vins blancs

75 cl

AOP Alsace - Pinot Blanc Bio Evidence – Lorentz 26.00€

Très joli nez, élégant, frais et aérien sur des notes subtiles de fleurs blanches, de poire et de pomme Granny Smith. Au palais il dégage une grande fraîcheur et vivacité, avec un parfait équilibre.

AOP Alsace – Riesling « Calcaire Jaune » - Muré 30.10€

Nez très expressif et représentatif de son cépage. C'est un vin frais et gouleyant. Notes de pamplemousse et de citron.

AOP Alsace –Riesling - Cattin 20.00€

Vin gastronomique par excellence, au bouquet d'une grande finesse et aux multiples arômes. Il se marie admirablement avec les poissons, crustacés, fruits de mer, viandes blanches et bien-sûr la choucroute !

AOP Alsace – Pinot Gris - Kliepfel 39.00€

Ce Pinot Gris est un panier de fruits frais de la pêche jaune, aux fruits roses comme la framboise. Bien épicé au nez et en bouche, ce vin exprime sa richesse sur des notes légèrement torréfiées au nez avec une finale délicatement mielée en finale.

AOP Alsace – Pinot Gris « Pierres Sèches » - Muré 36.90€

Le nez évoque la pêche de vigne, la poire avec une légère note vanillée. En bouche, ce vin est frais et soyeux sur des notes plus exotiques, avec de la mangue, de la papaye de la mandarine... Fraicheur et complexité caractérise ce pinot gris.

Les vins rosés

AOP Luberon – Vignoble de la Vallée du Rhône 20.00€

Robe vive à reflets cerise. Ce vin à de arômes frais et fruités. En bouche cet un vin équilibré, frais et gouleyant qui exprime des arômes provençaux.

AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle 26.00€

Arômes d'agrumes et de groseille acidulés. Bouche souple et ample. A boire avec des grillades ou des fruits de mer.

Les vins rouges

AOP Juliéas – « Chapelle de Guinchay » - Jacques Charlet 33.80€

Au nez le vin rouge du Domaine Jacques Charlet révèle souvent des types d'arômes de terre, épices ou parfum et parfois aussi des arômes de floral, violette ou prune. En bouche le vin rouge du Domaine Jacques Charlet est un vin avec une belle fraîcheur.

AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Nalys 53.50€

D'une robe rouge rubis, sombre et profonde, ce vin présente des arômes de petits fruits noirs et des notes épicées. La bouche, noble et aux tanins soyeux, est puissante et très persistante.

IGP Pays d'Oc - Mourvèdre - Les Javelles 24.00€

Belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres. Première saveur très fruitée avec des parfums de fraise et de pêche. En bouche, il est étonnement long et gras, avec un tannin bien équilibré.

AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle 26.00€

Raffiné et flatteur au nez, le Dames Languedoc réserve une étonnante souplesse en bouche. Savamment équilibré, enchanté par des arômes de cassis et de réglisse



La Tocante is certified « Maître Restaurateur »

The « Maître Restaurateur » is a restaurateur of profession with a professional and validated experience, it's a commitment of cooking made in the restaurant with **fresh and local** products.

This title is **assigned by the prefect** after a monitoring audit."

Discover our daily specials and all our news

on Facebook : @latocantestrasbourg

and on Instagram : latocanterestaurant



Restaurant open every day

From 11:45 to 14:00 and from 18:45 to 22:00
Until 10:30 pm on Friday and Saturday