

# Welcome to La Tocante



# Beer

## DRAUGHT BEER

Verre 25cl	33cl	50cl	
• Fischer tradition (5.5°)	3.50€	4.60€	7.00€
• Bière artisanale	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	3.70€

## 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

	The ½	Whole
Raw vegetables plate	5.90€	9.80€
Terrine of local game, raw vegetables		9.90€
Smoked salmon plate, toasts and salad		14.50€
Snails with garlic butter	Half a dozen 8.00€	A dozen 16.00€

## Salads & Summer suggestions

<b>Alsatian salad</b> Salad, saveloy, gruyere, egg, tomato	7.10€	13.50€
<b>« Pot-au-feu » salad</b> Warm boiled beef meat, and raw vegetables: carrot, celery, and cucumber, salad	7.50€	14.50€
<b>Tomato and mozzarella salad</b>		13.00€
<b>Warm goat's cheese salad</b> Mixed salad with warm goat's cheese on toast		16.50€
<b>Caesar salad</b> Mixed salad with chicken, Parmesan and croutons		17.00€
<b>Salad of the Tocante</b> Salad with smoked duck filet, smoked salmon and game terrine		18.50€
<b>Beef carpaccio, pesto, Parmesan, arugula, cherry tomatoes, and French fries</b>		17.90€

## Our potato pancakes

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

## “Winstub” main dishes

<b>Piece of beef, horseradish cream, fried potatoes and raw vegetables</b>	18.00€
<b>Sauerkraut with 5 meats</b> (knack, smoked bacon, salted bacon, smoked sausage, smoked kassler)	19.90€
<b>Fleischkiehle with a creamy mushrooms sauce, vegetables and fried potatoes</b>	19.50€
<b>Grandma's veal kidneys</b> ((mushrooms, white wine, lardons, cream) and spaetzle	18.50€
<b>Poultry cordon bleu</b> (smoked ham and matured tomme cheese), fries and vegetables	24.00€
<b>Pork knuckle braised in beer and sauerkraut</b>	18.50€

## Meat dishes

<b>Irish beef steak, garlic butter, fries and vegetables</b>	18.00€
<b>Beef flanksteak with marrow and Timut pepper, vegetables and fries</b>	24.00€
<b>Alsatian burger</b> (180g. minced beef steak, potato pancakes, munster cheese, smoked ham, tomato, salad)	18.50€
<b>Veal medallions with a creamy mushrooms sauce, vegetables and fries</b>	23.00€



## 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
<b>Normal</b> cream, onions, bacon	6.50€	10.90€
<b>Gratinated</b> cream, onions, bacon, Emmental cheese	6.80€	11.50€
<b>Mushrooms</b> cream, onions, bacon, mushrooms	6.80€	11.50€
<b>Mushrooms gratinated</b> cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese	7.50€	12.90€
<b>Munster</b> cream, onions, bacon, Munster	7.50€	12.90€
<b>Goat cheese and honey</b> cream, onions, goat cheese, honey, chives	7.50€	12.90€
<b>Garlic-chives</b> cream, bacon, garlic and chives	6.80€	11.50€
<b>Vegetarian</b> cream, onions, tomatoes, butter mushrooms, parsley	6.80€	11.50€
<b>Smoked salmon</b> cream, onions, smoked salmon	8.00€	13.90€
<b>Apples Cinnamon:</b> cream, apples, cinnamon	6.50€	10.90€
<b>Apples Calvados:</b> cream, apples, flambéed with Calvados	8.50€	14.90€

### Today's special

11.90€

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

\*\*\*

2 scoops ice cream

+

1 drink of your choice (water syrup or diabololo)

### All you can it Tartes Flambées \*

17.70€

(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

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

- White wine
- Red wine
- Rosés wine

## OUR ALSATIAN WINES



	37.5 cl	75cl
• Pinot Noir Rouge d'Ottrot <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)		43,10€
• Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		32,20€
• Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		32,50€
• Pinot Noir <sup>AOP</sup> "Steinbach", Domaine Cattin (68)		50,60€
• Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		51.20€
• Pinot Auxerrois <sup>AOP</sup> , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		38.60€
• Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		27.90€
• Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28.80€
• Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)		31.60€
• Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 		55.20€
• Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		54.00€
• Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28.80€
• Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) - 		40.40€
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31.40€
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		40.70€
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		31.60€
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)		34.30€
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71.40€

## WHITE WINES

### BURGUNDY

- Petit Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 51,60€


### LANGUEDOC

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€

### SOUTH WEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

### LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€

## ROSÉS WINES

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  50,50€

## RED WINES

### BEAUJOLAIS

75cl

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat 39,60€





### BURGUNDY

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, Domaine Venot 52,30€

### RHONE VALLEY

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Elégance", Château Beaubois  42,20€

### LANGUEDOC

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

### SOUTH WEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

### BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25,20€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac<sup>AOP</sup>, Château Lussac 40,50€

### LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 33,40€

*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 aromes 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 Juliéna – « 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 Jamelles**

**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