



Der "Maître Restaurateur" ist ein professioneller Restaurator, mit validierter Berufserfahrung.

Es ist das Engagement von einer hausgemachten Küche, mit hauptsächlich frischen und roh Produkten, das auch Kurzschlüsse integriert. Es ist ein Titel, der vom Präfekt nach einem Qualitätsaudit verliehen wird.

Vorspeisen & Salate

	Der ½	Groß
Die Cremige , Großer grüner Salat mit seiner halben Torte gerollt wie ein Taco mit Huhn, Rucola und getrockneten Tomaten		13.90
Enten Foie Gras Terrine , Gewürztraminer Gelee, Gemischter Salat und Toast		11.00€
Der Tocante Teller , Geräucherter Lachs, Enten Foie Gras und Schwarzwälder Schinken		17.20€
Die Bretonin , Lachs, Rotbarsch, Garnelen und Jakobsmuscheln in Olivenöl auf einem Bett aus Salat, Tomaten, Zwiebeln und Avocado		16.90€
Opa-Salat , Salat, Zervelatwurst, Emmentaler, Tomaten, Gurken, hartgekochtes Ei und Zwiebeln	6.80€	12.90€
Avocado- und Zitrusalat , Marinierte Garnelen und Rucola	9.00€	14.80€
Der Ziegenkäse Salat , Heißer Ziegenkäse mit Kräutern, gemischter Salat, Tomaten, rote Zwiebeln und Balsamico Vinaigrette	8.20€	14.50€
Der Pot-au-feu Salat , Grüner Salat, lauwarmer Pot-au-feu Rindfleisch, Tomaten, Karotte, hartgekochtes Ei, rote Zwiebeln und Meerrettischcreme	9.10€	13.90€
Der Cäsar Salat , Grüner Salat, gegrilltes Hähnchenfilet, Croûtons, gehobelte Parmesankäse, Tomaten und rote Zwiebeln	9.20€	15.00€

Unsere Kartoffelpuffer

Mit Bibeleskaes, grüner Salat	14.00€
Gratiniert mit Münsterkäse , kandierten Zwiebeln, grüner Salat	15.20€
Mit geräucherter Lachs , Dill Sahne, grüner Salat	15.90€
Nach Elsässischer Art , gegrillter Speck, Spiegelei, grüner Salat	15.90€
Die „Franc-Comtoise“ , heiße Cancoillotte, geräucherter Schinken, grüner Salat	16.00€

Für Kinder

Hauptgang, Getränk und Dessert für 9.50€ bis 10 Jahre

Nuggets, Pommes und Gemüse **oder** Knackwurst, Pommes und Gemüse **oder** ½ Flammkuchen

Überraschungs-Dessert

1 Getränk nach Wahl (Wasser Sirup oder « Diabolo »)

Nettopreis. Der Service ist bereits im Preis inbegriffen. Übermäßiger Alkoholgenuss ist schädlich für die Gesundheit



Unsere Elsässische Spezialitäten

Sauerkraut mit 5 Beilagen	15.20€
Gesalzener Speck, geräucherter Speck, Knack Wurst, geräucherter Wurst, geräuchertes Fleisch und Dampfkartoffeln	
Gratinierte Schweinshaxe mit Münsterkäse , Bratkartoffeln und Sauerkraut	16.90€
Fleischkiechele , Sahnesoße und Pilze, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	15.50€
Omas Kalbsnierchen , Pilze, Weißwein, Speck, Sahnesauce und Spätzle	18.90€
Königinpastete , (Kalb und Hühnerfleisch) und Spätzle	15.90€
Kalbskopf und Ravigote Soße , Dampfkartoffeln	16.70€
Panierte Kalbskopf , saftige Soße, Bratkartoffeln, grüner Salat	17.40€
Rindfleisch, mit grobem Salz , Senfschaum, Rohkost der Saison und Bratkartoffeln	16.80€
Marinierten Pferde-Roastbeef , Kartoffelsalat	15.90€

Unser Fleisch

Gegrillter Simmentaler Rindfleisch Entrecote (300g) ,	20.50€
Estragon Soße, frische Pommes und Gemüse	
Rinderonglet (circa 200g) mit Schalotten Sauce ,	17.90€
frische Pommes und Gemüse	
Gegrilltes Rindfleisch Filet (circa 200g) , Meerrettich-Sahnesauce	22.50€
und Bratkartoffeln	
Gebratene Entenbrust mit Himbeere ,	19.00€
Gemüse und frische Pommes	
Lammkeule bei niedriger Temperatur mit Honig und Gewürze gebraten	18.60€
Bratkartoffeln und Gemüse	
Kalbfleisch Cordon bleu von „La Tocante“ , Tommekäse und Schwarzwälder	20.50€
Schinken, Spätzle und Gemüse	
Rindfleisch Tartar , frische Pommes und grüner Salat	18.50€
Rindfleisch Carpaccio , Rucola, Kapern, getrocknete Tomaten und frische Pommes	19.50€
Das Stück Rindfleisch vom Metzger , frische Pommes, grüner Salat und Soße	11.90€
nach Wahl	
Jeden Mittag von Montag bis Samstag	

Garnitur Zuschlag +1.50€

Soßen nach Wahl: grüner Pfeffersoße, Sahnesoße und Pilze, Kräuterbutter oder Schalotten

Unsere Fische

Sauerkraut mit Fisch , gerauchter Lachs, Zanderfilet, Rotbarsch, Butter und Pinot Noir	21.00€
Soße	
Knusprige Zanderfilet und Pilze , Nudeln mit Mohn	17.90€



Gebratener Lachsfilet mit Sesam, Petersilie Pesto, Dampfkartoffeln und Salat 17.00€

Flammkuchen *Zum Mittag und Abendessen*

	Der ½	Groß
Traditionell: Sahne, Zwiebeln, Speck	4.50€	7.90€
Gratiniert: Sahne, Zwiebeln, Speck, und Emmentaler	5.10€	9.30€
Pilze: Sahne, Zwiebeln, Speck, Paris Pilze	5.10€	9.50€
Gratiniert mit Pilzen: Sahne, Zwiebeln, Speck, Paris Pilze, Emmentaler	5.30€	9.80€
Münsterkäse: Sahne, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse	5.30€	9.90€
Ziegenkäse und Honig: Sahne, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig Schnittlauch	5.30€	9.80€
Knoblauch-Schnittlauch: Sahne, Speck, Knoblauch und Schnittlauch	5.10€	9.00€
Geräucherter Lachs: Sahne, Zwiebeln, Geräucherter Lachs	5.30€	9.50€
Vegetarier: Sahne, Zwiebeln, Tomaten, Pilze und « Persillade »	5.30€	9.50€
Grüner Salat		3.00€
Flammkuchen « All You Can Eat! » Außer Süße Flammkuchen. Für den ganzen Tisch serviert		13.90€

Unsere Käse und Desserts

Münsterkäse mit Kreuzkümmel Portion		3.90€
Hausgeraucherter Münsterkäse		4.30€
Sortiment von Käse		8.70€
« Crème brûlée » Vanille		5.90€
Hausgemachter Kuchen des Tages, mit Früchten der Saison und seine Kugel Eis		6.00€
Streusel-Apfel und Zimteis		6.00€
Windbeutel der Tocante, Schokoladeneis und weißer Schokolade Soße		7.90€
Weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleeis		6.80€
Mandelsulz mit Mandeln und Orangenblüten, rote Fruchtsoße und Himbeersorbet		6.90€
Flammkuchen mit Äpfeln, flambiert mit Calvados	½ 6.00€	Groß 9.50€
Flammkuchen mit Bananen, flambiert mit Rum	½ 6.00€	Groß 9.50€
« Café Gourmand »		7.10€

Unser Eis*:

Das Sorbet Teller von La Tocante und seine frische Früchte	8.90€
Kaffee oder « Chocolat Liégeois »	5.50€
Dame Blanche	5.50€
Die Platte der Vogesen , Vanilleeis, Heidelbeere in Sirup, Schlagsahne	6.90€
Bananen-Split Becher , Bananen Scheiben, Schokoladen und Bananen Eis, zwei Schokoladensoßen	7.00€
Sorbet Becher mit Alkohol:	
Zitrone und Marc de Gewürztraminer oder Vodka, Himbeere und Himbeere Branntwein, Birne und Birne Branntwein	
2 Kugeln	5.50€
3 Kugeln	8.50€
Eisbecher:	
1 Kugel	1.90€
2 Kugeln	3.60€
3 Kugeln	5.50€
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Banane Sorbet: Birne, Zitrone, Himbeere, exotische Früchte, Erdbeere Hausgemachte Schlagsahne Zuschlag 1.50 € *Hausgemachte Eissorten « Glace du Lac » in Kuttolsheim.	

Digestifs 4cl

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	5.50€
Branntwein (Kriechen-Pflaume, Marc de Gewürztraminer, Williamsbirne, Mirabelle, Himbeere)	5.50€
Dictator Rum	7.50€
Diplomatico Rum	7.50€
Amaretto	5.50€
Jet 27	5.50€
Baileys	5.50€
Jägermeister	5.50€

Unsere Kaffee

Tee, infusion	2.90€
Expresso, koffeinfrei	2.20€
Milchkaffee	2.80€
Doppelter Expresso	3.80€
Großer Kaffee	2.50€
Cappuccino oder Café	3.50€
Elsässer Kaffee oder Irisch Coffee	8.50€

Folgen sie uns auf unsere Facebook Seite: **La Tocante**
Informieren Sie sich über unsere Tages Gerichte und
unsere Neuigkeiten!

