



LA CUISINE D'ANTAN



**59, rue du Maréchal Foch
67380 LINGOLSHEIM
www.la-cuisine-dantan.fr**

Trouvez nos actualités sur les réseaux sociaux 📱 :



@restaurantcuisinedantan67



@restaurantcuisinedantan67

LES BOISSONS

LES BIERES

Bière pression Kronenbourg 1664	25 cl	3,90 €	50 cl	7,60 €
Bière + sirop		4,00 €		7,70 €
Bière pression du moment	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon bière - Cynar bière	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon + citron		4,60 €		9,00 €
Panaché - Monaco	25 cl	4,00 €	50 cl	7,70 €

LES APERITIFS

Ricard			4 cl	4,50 €
Martini Bianco - Rosso - Rosato			5 cl	4,50 €
Porto - Suze - Campari			5 cl	4,50 €
Whisky			5 cl	7,90 €
AOP Muscat d'Alsace			12 cl	5,50 €
Blanc cassis d'Alsace (<i>cassis, mûre, pêche, violette, framboise</i>)			12 cl	5,00 €
AOP Crémant d'Alsace - BIO			12 cl	6,80 €
Blanc au Crémant d'Alsace - Crémant Royal			12 cl	7,00 €
AOP Pinot Gris ou Gewurztraminer Vendanges Tardives			12 cl	9,90 €

LES EAUX ET SOFTS

Carola verte - bleue - rouge	50 cl	3,00 €	100 cl	5,90 €
Perrier			33 cl	3,30 €
Perrier + rondelle ou sirop				3,40 €
Sirop			25 cl	2,20 €
Verre de limonade			33 cl	3,00 €
Diabolo (<i>limonade + sirop</i>)			33 cl	3,20 €
Coca Cola – Zéro – Cherry			33 cl	3,60 €
Miss Tonic			25 cl	3,30 €
Thé Glacé Pêche Lisbeth			33 cl	3,30 €

LES BOISSONS

LES JUS DE FRUITS

<i>Pur jus</i> : Tomate BIO	25 cl	3,40 €
<i>A base de concentré</i> : Orange – Pomme BIO	25 cl	3,40 €

LES COCKTAILS – AVEC ALCOOL

Le Biagio	9,00 €
Le Blue Coco	9,00 €

LA CAFETERIE

Expresso - Expresso décaféiné	2,10 €
Café allongé	3,20 €
Double café - Double décaféiné	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Thé – Infusion	3,40 €
Chocolat chaud	4,50 €



LES DIGESTIFS

Mirabelle - Framboise - Poire William's - Marc de Gewurztraminer	4 cl	6,50 €
Cointreau - Amaretto - Bailey's	4 cl	6,50 €
Cognac - Armagnac – Vodka	4 cl	7,00 €
Get 27	5 cl	6,50 €
Limoncello	5 cl	6,50 €

LES ASSIETTES FROIDES

	Portion hors-d'œuvre	Portion plat
La salade mixte Alsacienne	9,50 €	14,50 €
L'assiette de crudités	9,00 €	14,00 €
La salade gourmande (<i>chiffonnade de jambon serrano, saumon fumé artisanal, magret fumé</i>)	14,00 €	19,50 €
6 escargots		9,00 €
12 escargots		12,50 €
Salade de pot-au-feu, pommes sautées	10,50 €	16,50 €

LES ASSIETTES COMPOSEES

L'assiette "TOUTOUYOUTOU" avec volaille panée ou nature	20,00 €
L'assiette "TOUTOUYOUTOU" avec pièce de bœuf ou de veau	21,50 €
Salade César	18,00 €

**La toutou
youtou !**



" LES PETITS GOURMETS "

Les galettes de pomme de terre	+ 1 boule de glace	10,00 €
Cervelas grillés, pommes sautées	+ 1 boule de glace	10,00 €
Escalope de volaille, spaetzle	+ 1 boule de glace	10,00 €
Steack haché, frites	+ 1 boule de glace	10,00 €

LA CUISINE ALSACIENNE

Les "Dampfnuddles" à la façon du chef aux deux jambons	14,50 €
Les "Dampfnuddles" à la façon du chef à la truite fumée	17,50 €
Le Munster frit	18,00 €
Les galettes de pomme de terre au jambon	14,50 €
Les galettes de pomme de terre à la truite fumée	18,00 €
Le bœuf gros sel (<i>viande pot-au-feu, crudités, raifort, pommes sautées</i>)	18,50 €

LES VIANDES

L'escalope de veau nature ou à la crème	19,50 €
L'escalope de veau panée ou panée à la crème	20,00 €
Les rognons de veau à la crème ou à la moutarde ancienne ou Cognac	19,00 €
Nos cordons "à l'ardoise"	24,50 €
Onglet de bœuf	21,00 €

→ Tous nos plats sont servis avec **une garniture au choix** : salade verte, spaetzle, galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées avec ou sans lardons, frites
Supplément garniture : 3,00€ ; *sauce* : 1,50€

🌿 Vous êtes **végétarien**, ou **végétalien** ? Demandez au chef d'adapter votre plat.



5 recettes permanentes
+ 1 éphémère

LES TARTES FLAMBEES SALEES

Uniquement le soir

	<i>Demi</i>	<i>Entière</i>
La tarte flambée traditionnelle	5,50 €	9,00 €
La tarte flambée gratinée	6,00 €	9,50 €
La tarte flambée aux champignons de Paris	6,00 €	9,50 €
La tarte flambée aux champignons gratinée	6,50 €	11,00 €
La tarte flambée ail & ciboulette	6,00 €	9,50 €
La tarte flambée au Munster ou Morbier ou Comté	7,00 €	12,00 €
La tarte flambée chèvre miel	7,00 €	12,00 €
La tarte flambée à la truite fumée	7,50 €	12,50 €

LES TARTES FLAMBEES SUCREES

Uniquement le soir

	<i>Demi</i>	<i>Entière</i>
La tarte flambée à la pomme	5,50 €	9,00 €
La tarte flambée à la pomme arrosée ou chocolat	6,50 €	11,00 €



LE FROMAGE

La portion de fromages	5,50 €
L'assortiment de fromages	10,00 €

LES DESSERTS DU CHEF

La crème brûlée	7,00 €
La tarte de saison	7,00 €
Le fondant au chocolat	8,00 €
La mousse au chocolat	8,00 €
Les profiteroles au chocolat	8,50 €
Les " Dampfnuddles " sucrées au chocolat chaud ou avec une poêlée de fruits	7,50 €
Le Tiramisu	7,90 €
La coupe de glace ou sorbet - <i>la boule</i>	2,20 €
La coupe de glace ou sorbet – <i>les 2 boules</i>	4,10 €
La coupe de glace ou sorbet – <i>les 3 boules</i>	6,40 €
La coupe de sorbet 3 boules arrosées	8,00 €
Le chocolat ou café Liégeois	8,00 €
La dame blanche ou noire	8,00 €
Le café gourmand	9,50 €
Le thé gourmand	9,90 €



COMPOSEZ VOTRE **IRISH** COMME VOUS LE VOULEZ

Le véritable IRISH <i>au Whisky Irlandais</i>	10,00 €
Le CUBAIN <i>au Rhum</i>	10,00 €
L'ALSACIEN <i>au Marc de Gewurzt ou à la Framboise ou la Poire</i>	10,00 €
Le FRANÇAIS <i>au Cognac ou à l'Armagnac</i>	10,00 €
Le RUSSE <i>à la Vodka</i>	10,00 €
L'AMERICAN PIE <i>au Jack Daniel goût Pomme</i>	10,00 €
Le LORRAIN <i>à la Mirabelle</i>	10,00 €
L'ITALIEN <i>à l'Amaretto</i>	10,00 €
L'IRISH CREAM <i>au Bailey's</i>	10,00 €



**Demandez conseil à
Biagio**



LA CUISINE D'ANTAN



**59, rue du Maréchal Foch
67380 LINGOLSHEIM**

www.la-cuisine-dantan.fr

Finden Sie unsere Neuigkeiten in sozialen Netzwerken 📱 :



@restaurantcuisinedantan67



@restaurantcuisinedantan67

GETRÄNKE

BIER

Bier vom Fass Kronenbourg 1664	25 cl	3,90 €	50 cl	7,60 €
Bier + sirup		4,00 €		7,70 €
Fassbier des Saison	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon Bier - Cynar Bier	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon + zitrone		4,60 €		9,00 €
Radler - Panache (Radler - Sirup)	25 cl	4,00 €	50 cl	7,70 €

APERITIFS

Ricard			4 cl	4,50 €
Martini Weiß - Rot - Rose			5 cl	4,50 €
Porto - Suze - Campari			5 cl	4,50 €
Whisky			5 cl	7,90 €
AOP Muscat d'Alsace			12 cl	5,50 €
Elsässer Weißwein mit (<i>schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich, Himbeere</i>)			12 cl	5,00 €
AOP Crémant d'Alsace - BIO			12 cl	6,80 €
Crémant d'Alsace - Crémant Royal			12 cl	7,00 €
AOP Pinot Gris oder Gewurztraminer Vendanges Tardives			12 cl	9,90 €

WASSER UND ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Carola Mineralwasser (<i>still, medium oder sprudelnd</i>)	50 cl	3,00 €	100 cl	5,90 €
Perrier			33 cl	3,30 €
Perrier + zitrone oder sirup				3,40 €
Sirup			25 cl	2,20 €
1 Glas Limonade			33 cl	3,00 €
Diabolo (<i>limonade + sirup</i>)			33 cl	3,20 €
Coca Cola – Zero – Cherry			33 cl	3,60 €
Miss Tonic			25 cl	3,30 €
Pfirsich-Eistee			33 cl	3,30 €

GETRÄNKE

FRUCHTSAFT

100% Saft : Tomaten Saft BIO	25 cl	3,40 €
Aus Konzentrat : Orangen – Apfelsaft BIO	25 cl	3,40 €

COCKTAILS – MIT ALKOHOL

Le Biagio	9,00 €
Le Blue Coco	9,00 €

WARME GETRÄNKE

Espresso - Koffeinfreier Kaffee	2,10 €
Kaffee Lungo	3,20 €
Doppelter Kaffee - Doppelt koffeinfrei	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Schwarz Tee – Kräutertee	3,40 €
Eis Schokolade	4,50 €



DIE DIGESTIVEN

Aus dem Elsass

Mirabelle - Himbeere - Williamsbirne - Marc de Gewürztraminer	4 cl	6,50 €
Cointreau - Grand Marnier - Amaretto - Bailey's	4 cl	6,50 €
Cognac - Armagnac – Vodka	4 cl	7,00 €
Pfefferminzlikör	5 cl	6,50 €
Limoncello	5 cl	6,50 €

KALTE VORSPEISEN

	<i>kleine Portion</i>	<i>große Portion</i>
Gemischter Salat	9,50 €	14,50 €
Rohkostplatte	9,00 €	14,00 €
Gourmetsalat	14,00 €	19,50 €
Eintopf Salat	10,50 €	16,50 €

WARME VORSPEISEN

6 Weinbergschnecken	9,00 €
12 Weinbergschnecken	12,50 €

CREATIONEN DES KÜCHE

Der Teller "TOUTOUYOUTOU" mit paniertem und natur Geflügel	20,00 €
Der Teller "TOUTOUYOUTOU" mit Rind und Kalbfleisch	21,50 €
Salat César mit Parmesan und Schinken	18,00 €

**„toutou
youtou“ !**



"DIE KLEINEN GOURMETS"

Kartoffelpuffer	+ eine Kugel Eiscreme	10,00 €
Gegrillte Cervelats, Bratkartoffeln	+ eine Kugel Eiscreme	10,00 €
Geflügelschnitzel, Spätzle	+ eine Kugel Eiscreme	10,00 €
Hausgemachter Frikadelle, Pommes Frites	+ eine Kugel Eiscreme	10,00 €

ELSÄSSISCHE KÜCHE

Dampfnudeln nach Art des Kochs mit 2 verschiedenen Schinken	14,50 €
Dampfnudeln « Alexandre » mit Forelle	17,50 €
Gebratenes Munster	18,00 €
Schinken- und Kartoffelpasteten	14,50 €
Kartoffelpuffer mit Forelle	18,00 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meersalz, Bratkartoffeln	18,50 €

FLEISCHGERICHTE

Kalbschnitzel natur, oder in Sahne	19,50 €
Kalbschnitzel paniert oder paniert in Sahne	20,00 €
Kalbsnierchen mit Sahne - oder Senfsauce	19,00 €
Unsere "Schieferschnüre"	24,50 €
Onglet vom Rind	21,00 €

→ Alle unsere Gerichte werden mit **einer** Beilage **nach Wahl** serviert: grüner Salat, Spätzle, Kartoffeln, Bratkartoffeln mit oder ohne Speckstückchen, Pommes
Beilagenzuschlag: 3,00 €; Soße: 1,50 €



**5 permanente Rezepte
+ 1 kurzlebiges**

HERZHAFTE FLAMMKUCHEN

Nur am Abend

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Flammkuchen traditionell	5,50 €	9,00 €
Gratinierter Flammkuchen	6,00 €	9,50 €
Flammkuchen mit frischen Pilzen	6,00 €	9,50 €
Flammkuchen gratinierte mit frischen Pilzen	6,50 €	11,00 €
Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch	6,00 €	9,50 €
Flammkuchen mit Münster, oder Morbier, oder Comté	7,00 €	12,00 €
Flammkuchen mit Ziege und Honig	7,00 €	12,00 €
Flammkuchen mit Forelle	7,50 €	12,50 €

SÜßE FLAMMKUCHEN

Nur am Abend

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Flammkuchen mit Apfelscheiben	5,50 €	9,00 €
Flammkuchen flambiert mit Apfel, oder Shokolade	6,50 €	11,00 €



LE FROMAGE

Käse portion	5,50 €
Käsesortiment	10,00 €

DIE DESSERTS DER KÜCHE

Creme Brulee	7,00 €
Kuchen der Saison	7,00 €
Schmelzender Schokokuchen	8,00 €
Schokomousse	8,00 €
Profiteroles : Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce	8,50 €
Süße Dampfnudeln in heißer Schokolade, oder frischem Obst	7,50 €
Tiramisu	7,90 €
Eisbecher, oder Sorbetbecher - <i>der Kugel</i>	2,20 €
Eisbecher, oder Sorbetbecher - <i>2 Kugeln</i>	4,10 €
Eisbecher, oder Sorbetbecher - <i>3 Kugeln</i>	6,40 €
Sorbetbecher mit 3 Sorten	8,00 €
Schokolade heiß, oder Kaffee Lüttich	8,00 €
Cup Dänemark (Vanilleeis mit Schokosauce)	8,00 €
Espresso mit Mini-Desserts	9,50 €
Gourmet-Tee mit Mini-Desserts	9,90 €



WÄHLEN SIE **IREN** KAFFEE GENAUSO, WIE SIE MÖCHTEN

Der echte IRISH COFFEE <i>mit irischem Whisky</i>	10,00 €
Der CUBANO <i>mit Rum</i>	10,00 €
L'ALSACIEN <i>mit Marc de Gewürz, oder Himbeere, oder Birne</i>	10,00 €
Kaffee FRANKREICH <i>mit Cognac, oder Armagnac</i>	10,00 €
RUSSLAND <i>mit Wodka</i>	10,00 €
Der AMERICAN PIE <i>mit Jack Daniel's Apfelgeschmack</i>	10,00 €
LORRAINE <i>mit Mirabelle</i>	10,00 €
Der ITALIENER <i>mit mildem Amaretto</i>	10,00 €
IRISH CREAM <i>mit Bailey's</i>	10,00 €



**Lassen Sie sich beraten
von Biagio**



LA CUISINE D'ANTAN



59, rue du Maréchal Foch
67380 LINGOLSHEIM

www.la-cuisine-dantan.fr

Find our news on social networks 📱 :



@restaurantcuisinedantan67



@restaurantcuisinedantan67

BEVERAGES

BEER

Draft beer Kronenbourg 1664	25 cl	3,90 €	50 cl	7,60 €
Beer + syrup		4,00 €		7,70 €
Seasonal Draft beer	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon beer - Cynar-beer	25 cl	4,50 €	50 cl	8,90 €
Picon + citrus		4,60 €		9,00 €
Shandy - Monaco (Shandy - syrup)	25 cl	4,00 €	50 cl	7,70 €

APERITIFS

Ricard			4 cl	4,50 €
Martini White - Red - Rosé			5 cl	4,50 €
Porto - Suze - Campari			5 cl	4,50 €
Whisky			5 cl	7,90 €
AOP Muscat d'Alsace			12 cl	5,50 €
Cream with regional white wine (<i>blackcurrant, blackberry, peach, violet, raspberry</i>)			12 cl	5,00 €
AOP Crémant d'Alsace - BIO			12 cl	6,80 €
Cream with Crémant d'Alsace - Crémant Royal			12 cl	7,00 €
AOP Pinot Gris or Gewurztraminer Vendanges Tardives			12 cl	9,90 €

WATER AND SOFT DRINKS

Carola Mineralwater – still, medium, or sparkling	50 cl	3,00 €	100 cl	5,90 €
Perrier			33 cl	3,30 €
Perrier + citrus or syrup				3,40 €
Syrup			25 cl	2,20 €
1 Glas Lemonade			33 cl	3,00 €
Diabolo (lemonade + syrup)			33 cl	3,20 €
Coca Cola – Zéro – Cherry			33 cl	3,60 €
Queen's Lisbeth			25 cl	3,30 €
Peach Ice Tea			33 cl	3,30 €

BEVERAGES

FRUIT JUICE

<i>Pure Juice</i> : Tomato BIO	25 cl	3,40 €
<i>From concentrate</i> : Orange – Apple BIO	25 cl	3,40 €

COCKTAILS – WITH ALCOHOL

The “Biagio”	9,00 €
The “Blue Coco”	9,00 €

WARM BEVERAGES

Espresso - Espresso decaffeinated	2,10 €
Kaffee Americano	3,20 €
Espresso double – doppelt decaffeinated	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Black tea - Herbal tea	3,40 €
Hot Chocolate	4,50 €



DIGESTIFS

Mirabelle - Raspberry - Plum - Marc de Gewürztraminer	4 cl	6,50 €
Cointreau - Amaretto - Bailey's	4 cl	6,50 €
Cognac - Armagnac – Vodka	4 cl	7,00 €
Pfeppermintliquor	5 cl	6,50 €
Limoncello	5 cl	6,50 €

COLD STARTERS

	<i>small</i>	<i>big</i>
Mixed salad	9,50 €	14,50 €
Raw vegetables plate	9,00 €	14,00 €
Gourmet salad	14,00 €	19,50 €
Pot-au-feu salad	10,50 €	16,50 €

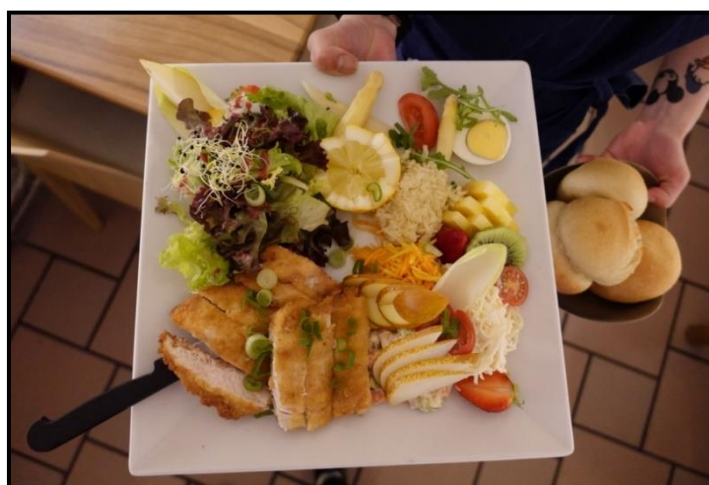
WARM STARTERS

6 snails	9,00 €
12 snails	12,50 €

COMPOSITE PLATES

The plate "TOUTOUYOUTOU" with breaded or plain poultry	20,00 €
The plate "TOUTOUYOUTOU" with beef or veal	21,50 €
Salad César	18,00 €

The "toutou
youtou" !



"THE small GOURMETS"

Potato pancakes	+ a scoop of ice cream	10,00 €
Grilled Cervelas, fried potatoes	+ a scoop of ice cream	10,00 €
Poultry schnitzel, homemade pasta	+ a scoop of ice cream	10,00 €
Homemade meatball, fries	+ a scoop of ice cream	10,00 €

ALSATIAN COOKING

Dampfnudeln chefs style with 2 hams	14,50 €
Dampfnudeln « Alexandre » with smoked trout	17,50 €
Fried Munster	18,00 €
Potato pancakes with ham	14,50 €
Potato Pancakes with smoked trout	18,00 €
Cooked beef with sea salt, fried potatoes	18,50 €

MEAT DISHES

Veal schnitzel plain or plain with cream	19,50 €
Veal schnitzel breaded or breaded with cream	20,00 €
Veal kidneys in cream or mustard sauce	19,00 €
Our "Slate" Cords	24,50 €
Beef onglet	21,00 €

→ All our dishes are served with **1 garnish of your choice**: green salad, spaetzle, potato pancakes, fried potatoes with or without bacon bits, fries
Garnish supplement: €3.00; sauce: €1.50



**5 permanent recipes
+ 1 ephemeral**

SALTED FLAMBEE TARTES

Only in the evening

	<i>small</i>	<i>big</i>
The Traditional Tarte flambee	5,50 €	9,00 €
Gratinated tarte flambee	6,00 €	9,50 €
Tarte flambee with fresh mushrooms	6,00 €	9,50 €
Gratinated tarte flambee with fresh mushrooms	6,50 €	11,00 €
Tarte flambee with garlic & chives	6,00 €	9,50 €
Tarte flambee with münster cheese or Morbier or Comté	7,00 €	12,00 €
Tarte flambee with honey goat cheese	7,00 €	12,00 €
Tarte flambee with smoked trout	7,50 €	12,50 €

SWEET FLAMBEE

Only in the evening

	<i>small</i>	<i>big</i>
Tarte flambee with apples	5,50 €	9,00 €
Tarte flambee flambeed with apple or chocolate	6,50 €	11,00 €



CHEESE

Cheese	5,50 €
Cheese assortment	10,00 €

THE DESSERTS OF THE CHEFS

Creme Brulee	7,00 €
Seasonal cake	7,00 €
Chocolate fondant	8,00 €
Chocolate mousse	8,00 €
Profiteroles with ice cream and choco sauce	8,50 €
Sweet Dampfnudeln with hot chocolate or fresh fruits	7,50 €
Tiramisu	7,90 €
Cup of ice cream or Sorbet - <i>1 scoop</i>	2,20 €
Cup of ice cream or Sorbet - <i>2 scoops</i>	4,10 €
Cup of ice cream or Sorbet - <i>3 scoops</i>	6,40 €
Cup of Sorbet with 3 watered scoops	8,00 €
Hot Chocolate or coffee Liegeois	8,00 €
Cup Danmark (ice cream with chocosauce)	8,00 €
Espresso Cuisine d'Antan with mini desserts	9,50 €
Gourmet-Tea with mini desserts	9,90 €



CHOOSE YOUR **IRISH** COFFEE

HOW YOU LIKE IT

The real IRISH <i>with original Irish Whisky</i>	10,00 €
The CUBANO <i>with Rum</i>	10,00 €
L'ALSACIEN <i>with Marc de Gewürz or raspberry or Pear</i>	10,00 €
The FRENCH <i>with Cognac or Armagnac</i>	10,00 €
The RUSSIA <i>with Vodka</i>	10,00 €
The AMERICAN PIE <i>with Jack Daniel's appel flavor</i>	10,00 €
The LORRAINE <i>with Mirabelle</i>	10,00 €
The ITALIAN <i>with mild Amaretto</i>	10,00 €
IRISH CREAM <i>with Bailey's</i>	10,00 €



**Ask
Biagio**