


# Au Coucou des Bois

RESTAURANT

## Bières à la Pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition..	3.50€	4.60€	7.00€
IPA Uberach 	4.20€	5.50€	8.40€
Blanche de l'Ill	4.20€	5.80€	8.40€
Bière de saison	4.20€	5.80€	8.40€
Picon / Cynar bière	3.90€	5.10€	7.80€
Monaco / Panaché	3.60€	4.40€	7.20€

## Bières Bouteille

	33cl
Desperados	6.50€
Kasteel Rouge	6.50€
Chimay Bleue	6.50€
Bière sans alcool	4.70€

## Les Apéritifs

Crémant	12cl	5.90€
Crémant Rosé	12cl	6.30€
Kir au Crémant	12cl	6.50€
Kir au vin blanc	12cl	4.80€
Muscat	12cl	5.00€
Gewurztraminer	12cl	5.30€
Gewurztraminer Vendanges Tardive	12cl	9.20€
Apéritif Maison	12cl	6.50€
Pastis	3cl	4.40€
Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
Martini blanc ou rouge	6cl	4.40€
Campari, Suze	6cl	5.90€

## Les Cocktails

Spritz Alsacien	20 cl	7.80€
Hugo Spritz	18 cl	8.50€
Spritz Limoncello	20 cl	9.50€
Cocktail sans alcool	15cl	5.90€

## Les Softs

Pepsi / Pepsi Max	33cl	3.70€
Orangina	25cl	3.90€
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	3.60€
Ice Tea	25cl	3.90€
Limonade	25cl	2.80€
Jus de Fruits	25cl	3.40€
Pomme, Tomate, Abricot, Ananas, Orange		
Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Framboise		
Diabolo	25cl	3.20€

## Les Eaux

	50cl	1L
Carola bleue, verte, rouge	3.50€	6.00€
Badoit Rouge	33cl	3.7€



# Au Coucou des Bois

RESTAURANT

## Les Vins au Verre et en Pichet

### Alsace

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker.....	4.30€	6.80€	8.50€	16.80€
• Riesling.....	4.50€	7.10€	8.80€	17.50€
• Muscat.....	5.00€	7.80€	9.70€	19.30€
• Klevener.....	5.90€	9.40€	11.70€	23.00€
• Pinot Gris.....	4.80€	7.60€	9.40€	18.70€
• Gewurztraminer.....	5.30€	8.20€	10.30€	20.40€
• Pinot Noir.....	5.00€	7.80€	9.70€	19.30€
• Pinot Noir Rouge d'Ottrott .....	8.10€	12.90€	16.00€	31.00€

### Autres Régions

• Côte du Rhône.....	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
• Bordeaux .....	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
• IGP Pays d'Oc - Rosé.....	3.40€	5.40€	6.70€	13.20€



*Au Coucou des Bois*  
RESTAURANT

*Nos entrées*

Escargots aux noisettes torréfiées et beurre persillé : Les 6 .....	8.00 €
Les 12 .....	15.00 €
④ Assiette du maraîcher : assortiment de crudités du moment .....	8.50 €
Rillettes de saumon frais à l'aneth et ses pains toastés .....	13.00 €
Salade strasbourgeoise : Petite .....	6.50 €
Grande .....	11.90 €
Salade de pot au feu, émulsion au raifort : Petite : .....	6.50 €
Grande : .....	12.50 €
Salade de chèvre chaud et petits lardons.....	12.90 €
④ Grumberkiechle au Munster .....	12.90 €
au saumon fumé.....	13.90 €
Salade du Coucou : <i>filet de sanglier fumé, champignons de Paris, lardons, œuf dur et croûtons</i>	
Petite .....	8.00 €
Grande .....	15.90 €
Foie gras de canard mi-cuit et chutney de quetsches : Petite portion .....	14.90 €
Grande portion .....	23.50 €

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER  
SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES

*Au Coucou des Bois*  
RESTAURANT

*Nos Tartes Flambées \**

*Les classiques...*

Traditionnelle : crème, oignons, lard .....	10.90 €
Gratinée : crème, oignons, lard, Emmental .....	11.50 €
Champignon : crème, oignons, lard, champignons.....	11.50 €
Ail et ciboulette : crème, oignons, lard, ail et ciboulette .....	11.50 €
Champignon gratinée : crème, oignons, lard, champignons, Emmental .....	12.90 €
Munster : crème oignons, lard, Munster .....	12.90 €

*Les créations du Chef ...*

Escargots : crème, oignons, ail, ciboulette et escargots.....	14.00 €
Flambée des bois : crème, oignons, ail, ciboulette, filet de sanglier fumé et éclats de noisettes...	14.50 €

*\*Nos lardons sont d'origine alsacienne*

Pour accompagner vos tartes flambées :

Petite salade verte .....	3.50 €
---------------------------	--------

\*\*\*

*Les sucrées...*

Pommes : crème, pommes, cannelle .....	10.90 €
Pommes-Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados .....	14.90 €
Griottes : crème, griottes .....	12.40 €
Banane-choco : crème, banane, chocolat .....	12.40 €





# Au Coucou des Bois

RESTAURANT

## Les poissons...

Poêlée de gambas, sauce crème balsamique, légumes, tagliatelles safranées..... 24.50 €

Pavé de saumon, sauce beurre blanc à l'aneth, légumes, tagliatelles..... 22.00 €

Choucroute aux 3 poissons (*saumon, plie et lieu noir fumé*), beurre blanc..... 24.50 €

## Pour les végétariens ...

① Bibeskaes, pommes de terre sautées Munster..... 15.90 €



## Menu enfant – 9.50€

(Enfant de – de 12 ans)

Knack, frites  
ou  
Steak haché,  
frites

+

2 boules  
de glace  
au choix

## Suggestions pour le déjeuner

Uniquement disponibles les midis du lundi  
au vendredi. Hors jours fériés

### Plats Express

Filet de poulet, sauce crème  
et champignons – 15.50€

Ou

Pièce du boucher,  
Sauce à l'échalote - 17.90€

Servis avec frites et salade verte

### Suggestion du moment

Voir ardoise

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER  
SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES

*Au Coucou des Bois*  
RESTAURANT

*Nos douceurs*

**Les classiques ...**

Tarte du jour .....	7.50 €
Crème caramel aux amandes et noisettes caramélisées .....	7.90 €
Forêt Noire .....	8.90 €
Extra cookie moelleux au Nutella, crème anglaise et sa boule caramel beurre salé.....	7.90 €
Tiramisu myrtilles .....	7.90 €
Charlotte aux fruits rouges .....	8.00 €
Crème brûlée vanille .....	7.50 €
Café gourmand .....	8.90 €

**Les glacées ...**

Kougelhopf glacé .....	8.00 €
Vacherin glacé maison.....	7.70 €
Profiteroles .....	9.50 €
Dame Blanche / Dame Noire.....	7.50 €
Café liégeois / Chocolat liégeois .....	7.50 €
Sorbet arrosé – 3 boules .....	8.50 €
Glaces et Sorbets : .....	1 boule : 2.30 €..... 2 boules : 4.60 €..... 3 boules : 6.90 €
<i>Vanille / Chocolat / Café / Pistache / Caramel / Noisette / Yaourt Bulgare</i>	
<i>Fraise / Framboise / Passion / Mangue / Poire / Citron</i>	

**Les tartes flambées sucrées...**

Pommes : crème, pommes, cannelle .....	10.90 €
Pommes-Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados .....	14.90 €
Griottes : crème, griottes .....	12.40 €
Banane-choco : crème, banane, chocolat .....	12.40 €




# Au Coucou des Bois

RESTAURANT

## Caféterie

Expresso / Déca.....	2.30€
Double expresso / Déca .....	4.30€
Café / Déca Allongé.....	3.30€
Café au lait.....	3.70€
Café noisette.....	2.70€
Cappuccino.....	3.90€
Chocolat chaud.....	3.90€
Café / Chocolat Viennois .....	5.50€
Thé / Infusion.....	3.10€
Café Alsacien.....	8.70€
Irish Coffee.....	8.70€

## Les Whiskys

Jack Daniel's Old 7 .....	4cl	6.90€
Paddy .....	4cl	6.50€
Talisker .....	4cl	12.00€
Whisky Single Malt Nature		
Uberach  .....	4cl	11.00€

## Les Rhums, Vodkas et Gins

Rhum blanc Agricole La Mauny.....	4cl	5.50€
Rhum Kraken.....	4cl	8.90€
Rhum Diplomatico.....	4cl	9.50€
Vodka Eristoff.....	4cl	6.10€
Gin Gibson's.....	4cl	6.10€

## Les Digestifs

Eaux de vie.....	4cl	7.50€
Framboise, Marc de Gewurtz, Mirabelle, Poire, Questsch, Vieille Prune		
Cognac .....	4cl	6.50€
Cognac <sup>VS</sup> .....	4cl	9.90€
Cognac <sup>VSOP</sup> .....	4cl	11.00€
Armagnac <sup>VS</sup> .....	4cl	7.00€
Armagnac <sup>VSOP</sup> .....	4cl	9.50€
Calvados.....	4cl	6.50€
Cointreau .....	4cl	6.50€
Grand Marnier.....	4cl	7.50€
Baileys .....	4cl	6.50€
Amaretto .....	4cl	6.50€
Get 27 .....	4cl	6.50€
Fernet Branca .....	4cl	7.70€

Prix nets. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





# Au Coucou des Bois

RESTAURANT



## Carte des Vins

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

### Alsace

	75 cl
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	28.80€
● Sylvaner Vieilles Vignes <sup>AOP</sup> , Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	28.90€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68)	30.60€
● Riesling <sup>AOP</sup> "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68) 	46.00€
● Riesling <sup>AOP</sup> „A“, Guy Wach à Andlau (67)	46.80€
● Riesling Grand Cru Kastelberg <sup>AOP</sup> , Guy Wach à Andlau (67)	68.60€
● Muscat <sup>AOP</sup> , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68)	30.60€
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Charles Boch à Heiligenstein (67)	33.40€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	32.40€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68)	33.20€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68) 	46.70€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> "Réserve", Gustave Lorentz (68)	36.10€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> „A“, Guy Wach à Andlau (67)	44.10€
● Gewurztraminer Vendanges Tardives <sup>AOP</sup> , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68)	60.00€
● Pinot Noir Réserve <sup>AOP</sup> , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68)	33.30€
● Pinot Noir Réserve <sup>AOP</sup> , "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68) 	47.70€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> élevé en Fût de Chêne, Cave Dagobert (67)	40.60€
● Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" <sup>AOP</sup> , Klipfel à Barr (67)	44.90€
● Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> , Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	28.80€

### Bourgogne

● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils	46.00€
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier	53,20€
● Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy	45.00€
● Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Aegerter	69.60€
● Pommard <sup>AOP</sup> , Michel Picard	88.10€
● Mercurey <sup>AOP</sup> "Les Monthelons", Domaine Venot	55.10€
● Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau	87.10€

### Beaujolais

● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna	42.20€
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais	43.10€
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat 	44.00€



## Au Coucou des Bois






RESTAURANT



### Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône <sup>AOP</sup>, "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas <sup>AOP</sup> "La Gille", Famille Perrin 55.10€
- Vacqueyras <sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 40.60€

### Languedoc-Roussillon

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Pays d'Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  37.90€
- Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.90€
- Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  44.00€


### Sud-Ouest

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€
- Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors <sup>AOP</sup> "Silice", Château Les Croisille  44.20€


### Bordeaux

- Bordeaux <sup>AOP</sup>, Les Mercadières 37.80€
- Médoc <sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac Saint Emilion <sup>AOP</sup> « Cuvée Bellevue », Château Lussac 40.60€

### Loire

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre <sup>AOP</sup>, Domaine de La Vivandière 48.70€
- Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 37.00€
- Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup>, Les Javeaux 34.20€

### Vins rosés

- Côtes de Provence <sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol <sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  51.60€

### Crémants d'Alsace & Champagne

- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup>, Saint-Eloi Brut - Cave du Roi Dagobert (67) 31.60€
- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup>, Rosé - Cave du Roi Dagobert (67) 34.90€
- Champagne <sup>AOP</sup> Brut, Lenoble 62.60€
- Champagne <sup>AOP</sup> Brut « Impérial », Moët & Chandon 99.40€

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Service compris