

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'Il.....	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	20cl	7.80€
Hugo Spritz	18cl	8.50€
Spritz Limoncello	20cl	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 €
Assiette du maraîcher : assortiment de crudités du moment		8.50 €
Salade strasbourgeoise		11.90 €
Salade de pot au feu, émulsion au raifort		12.80 €
Salade de chèvre chaud et petits lardons.....		12.90 €
🌱 Grumbeerkiechle au Munster		12.90 €
au saumon fumé.....		13.90 €
Salade du Coucou : filet de sanglier fumé, pleurotes, lardons, œuf dur et croûtons		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 €
Saumon fumé : crème, oignons, ail, ciboulette et saumon fumé.....	14.70 €

**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 €



RESTAURANT

Nos plats

Les classiques alsaciens ...

Bouchée à la reine du chef, spaetzles	21.00 €
Bibeleskaes, pommes de terre sautées Munster.....	15.90 €
Ou jambon fumé	15.90 €
Jarret braisé, sauce à la bière, légumes, pommes de terre sautées	22.70 €
Burger du Coucou	19.50 €
<i>Pains buns, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce cocktail</i>	
Rognons de veau au Cognac et moutarde à l'ancienne, spaetzles	21.50 €
Cordon bleu de volaille, sauce crème champignons et frites	24.00 €

Les choucroutes ...

Choucroute 6 garnitures.....	22.60 €
<i>Knack, saucisse fumée d'Alsace, collet fumé, lard salé et fumé, quenelle de foie</i>	
Choucroute aux 3 poissons (<i>saumon, plie et lieu noir fumé</i>), beurre blanc.....	24.50 €

Les viandes...

Civet de gibier mariné 12h aux pleurotes et p'tits croûtons, spaetzles	21.50 €
Baeckeoëffe aux 3 viandes et salade verte	23.00 €
Onglet de bœuf aux échalotes confites à l'ail et frites	22.80 €
Filet de bœuf, sauce au poivre vert, légumes, pommes de terre sautées	27.50 €

Au Coucou des Bois

RESTAURANT

Les poissons...

Pavé de saumon, sauce beurre blanc à l'aneth, légumes, tagliatelles 22.20 €

Choucroute aux 3 poissons (saumon, sandre et lieu noir fumé), beurre nantais 24.50 €

Pour les végétariens ...

🌱 Bibeleskaes, pommes de terre sautées Munster 15.90 €



Menu enfant – 9.50€

(Enfant de – de 12 ans)

Knack, frites		2 boules
ou	+	de glace
Steak haché,		au choix
frites		

Suggestions pour le déjeuner

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

Plats Express*

14.90€

—

Suggestion du moment*

*Consultez notre ardoise ou n'hésitez pas
à solliciter votre serveur.

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



Nos desserts en vitrine* ...

Tarte du jour	7.50 €
Forêt Noire	8.90 €
Tiramisu du moment	7.90 €
Charlotte aux fruits rouges	8.00 €
Suggestion du moment	7.50 €

Crème brûlée vanille	7.50 €
Café gourmand	8.90 €
Kougelhopf glacé	8.00 €
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 €
Vanille / Chocolat / Café / Pistache / Caramel / Noisette / Yaourt Bulgare	
Fraise / Framboise / Passion / Mangue / Poire / Citron	

Les tartes flambées sucrées...

Pommes : crème, pommes, cannelle	10.90 €
Pommes-Calvados : crème, pommes, flambée au Calvados	14.90 €



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 ^{VS}	4cl	9.90€
Cognac ^{VSOP}	4cl	11.00€
Armagnac ^{VS}	4cl	7.00€
Armagnac ^{VSOP}	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 ^{AOP}, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 28.80€
- Sylvaner Vieilles Vignes ^{AOP}, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 28.90€
- Riesling ^{AOP}, Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68) 30.60€
- Riesling ^{AOP} "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68)  46.00€
- Riesling ^{AOP} „A“, Guy Wach à Andlau (67) 46.80€
- Riesling Grand Cru Kastelberg ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) 68.60€
- Muscat ^{AOP}, Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68) 30.60€
- Klevener de Heiligenstein ^{AOP}, Charles Boch à Heiligenstein (67) 33.40€
- Pinot Gris ^{AOP}, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 32.40€
- Pinot Gris ^{AOP}, Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68) 33.20€
- Pinot Gris ^{AOP} "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68)  46.70€
- Gewurztraminer ^{AOP} "Réserve", Gustave Lorentz (68) 36.10€
- Gewurztraminer ^{AOP} „A“, Guy Wach à Andlau (67) 44.10€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives ^{AOP}, Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68) 60.00€
- Pinot Noir Réserve ^{AOP}, Joseph Cattin à Voegtlinshoffen (68) 33.30€
- Pinot Noir Réserve ^{AOP}, "Evidence", Gustave Lorentz à Bergheim (68)  47.70€
- Pinot Noir ^{AOP} élevé en Fût de Chêne, Cave Dagobert (67) 40.60€
- Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" ^{AOP}, Klipfel à Barr (67) 44.90€
- Pinot Noir Rosé ^{AOP}, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 28.80€

Bourgogne

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 53.20€
- Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP}, Nuiton Beaunoy 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune ^{AOP}, Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard ^{AOP}, Michel Picard 88.10€
- Mercurey ^{AOP} "Les Monthelons", Domaine Venot 55.10€
- Volnay ^{AOP}, Domaine Bouzereau 87.10€

Beaujolais

- Juliéas ^{AOP}, Château de Juliéas 42.20€
- Saint-Amour ^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon ^{AOP}, Vignoble Bulliat  44.00€



Au Coucou des Bois RESTAURANT



Vallée du Rhône

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

Languedoc-Roussillon

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

Sud-Ouest

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€
- Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors ^{AOP} "Silice", Château Les Croisille  44.20€

Bordeaux

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

Loire

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

Vins rosés

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  51.60€

Crémants d'Alsace & Champagne

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