




## Bières Pression

	Verre 25cl	33cl	50cl
 Meteor Pils 5°	3.50€	4.60€	7.00€
 Meteor Blanche 4.7°	3.70€	4.90€	7.40€
 Meteor Ale Bio 5.5°	4.40€	5.80€	8.80€
 Meteor de saison (Brassin éphémère)	4.80€	6.30€	9.60€
Picon / Cynar bière	3.90€	5.10€	7.80€
Monaco	3.60€	4.40€	7.20€

## Apéritifs Classiques

Apéritif Maison 12cl	6.80€
Kir vin blanc d'Alsace AOP 12cl	4.20€
Kir Crémant d'Alsace AOP 12cl	6.80€
Aperol Spritz 12cl	7.80€
Mojito 33cl	7.80€
Crémant d'Alsace Saint-Eloi, C. Roi Dagobert 12cl	6.50€
Crémant rosé d'Alsace Mayerling, C. Turckheim 12cl	7.50€
Gewurztraminer Reserve AOP, C.de Turckheim 12cl	5.40€
MUSCAT Reserve AOP, C. de Turckheim 12cl	4.40€
Pinot Gris Reserve AOP, C. de Turckheim 12cl	4.40€
Gewurztraminer VT AOP, Gustave Lorentz 12cl	8.00€
Martini blanc ou rouge 6cl	5.40€
Porto rouge ou blanc 6cl	5.40€
Suze, Campari 4cl	5.10€
Ricard 3cl	4.00€
Whisky J&B 4cl	5.20€
Vodka ou Gin Bio – Distillerie de Strasbourg 4cl	6.80€

## Long drinks – 12cl

Campari, jus d'orange, soda	8.90€
Gin tonic – Gin gordon's	8.90€
Whisky, pepsi	8.90€
Rhum, pepsi, orange ou pomme	8.90€
Vodka jus d'orange, pomme ou tomate - Vodka Eristoff	8.90€

## Bières Bouteille

	33cl
Desperados 5.9°	5.20€
Heineken 5°	4.10€
Kriek 3.5°	4.40€
Bière sans alcool 0.5°	3.60€

## Les Eaux

	50cl	1L
Carola bleu, verte, rouge	3.50€	6.00€
Badoit rouge 33cl	3.50€	

## Sodas et Jus de Fruits

Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl	3.60€
Ice Tea, Orangina 25cl	3.60€
Pepsi, PepsiMax 33cl	3.70€
Sirop 25cl	2.50€
Grenadine, menthe, citron, pêche	
Diabolo 25cl	3.20€
Grenadine, menthe, citron, pêche	
Limonade 25cl	2.80€
Jus de fruits 25cl	3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas	
Thé glacé Maison Fraise, citron, pêche 40cl	4.20€
Virgin Mojito 33cl	4.20€



## Notre Carte des Salades

### Salade de pot-au-feu ..... 14.50€

Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre

*Rindfleischsalat : Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer*

*„Pot-au-feu“ Salat : Salad, raw vegetables, warm beef stew meat and potato cake*

### Salade César de la Tankstell ..... 15.50€

Salade romaine, poulet, oeuf dur, tomates, Parmesan, croûtons, sauce césar

*Salat, Huhn, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan, Croutons, Caesar-Sauce*

*Salad, chicken, hard-boiled egg, tomatoes, Parmesan cheese, croutons, Caesar sauce*

### Salade du Berger ..... 14.50€

Salade, chèvre chaud sur toast et jambon de la Forêt Noire

*Salat, warmer Ziegenkäse auf Toast und Schwarzwälder Schinken*

*Salad, warm goat cheese on toast and Black Forest ham*

### Salade du Pêcheur ..... 18.00€

Salade mêlée, mâche, saumon mariné et guacamole, tomates et oignons

*Gemischter Salat, Feldsalat, marinierter Lachs und Guacamole, Tomaten und Zwiebeln*

*Mixed salad, lamb's lettuce, marinated salmon and guacamole, tomatoes and onions*

### Salade de la Tankstell ..... 18.50€

Salade, tomates, oignons, saumon mariné et jambon de la Forêt Noire

*Salat, Tomaten, Zwiebeln, marinierter Lachs und Schwarzwälder Schinken*

*Salad, tomatoes, onions, marinated salmon and Black Forest ham*



## Les Entrées

	Petite	Grande
<b>Salade alsacienne</b> : Cervelas, emmental râpé, œuf dur, cornichons .....	<b>7.30€</b>	<b>12.30€</b>
<i>Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken</i>		
<i>Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		
<b>Galette de pommes de terre et bibeleskaes</b> .....	<b>7.50€</b>	<b>15.00€</b>
<i>Kartoffelpuffer und « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräuter und Knoblauch) – Potato pancakes and « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic)</i>		
<b>Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire</b> .....	<b>8.00€</b>	<b>15.50€</b>
<i>Kartoffelpuffer und Schwarzwälder Schinken – Potato pancakes and Black Forest ham</i>		
<b>Carpaccio de saumon mariné aux herbes fraîches</b> .....	<b>9.30€</b>	<b>16.30€</b>
<i>Carpaccio vom marinierten Lachs mit frischen Kräutern</i>		
<i>Carpaccio of marinated salmon with fresh herbs</i>		

## Les Tartes Flambées

	½	Entière
<b>Traditionnelle</b> (crème, oignons, lard) .....	<b>5.50€</b>	<b>9.90€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck</i>		
<i>The traditional with onions and bacon</i>		
<b>Gratinée</b> (crème, oignons, lard, emmental) .....	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Emmental</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Emmental</i>		
<b>Champignons</b> (crème, oignons, lard, poêlée de champignons) .....	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>		
<b>Champignons gratinée</b> (crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental) .....	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze</i>		
<i>The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>		
<b>Munster</b> (crème oignons, lard, munster) .....	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Munster Käse</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>		
<b>Ail et ciboulette</b> (crème, oignons, lard, ail et ciboulette) .....	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch</i>		
<i>The traditional with onions, garlic and chive</i>		
<b>Salade verte</b> .....		<b>3.30€</b>
<i>Grüner Salat - Green salad</i>		
<b>Pommes Cannelle</b> (crème, pommes, cannelle) .....	<b>5.50€</b>	<b>9.90€</b>
<i>Flammenkuchen mit Apfel und Zimt</i>		
<i>Tarte flambée with apples and cinnamon</i>		
<b>Pommes Calvados</b> (crème, pommes, flambée au Calvados) .....	<b>7.50€</b>	<b>13.90€</b>
<i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i>		
<i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>		

## Les Plats

<b>La Bouchée à la reine</b> ( <i>quenelle et épaule de veau, filet de poulet</i> ) et spaetzle ..... 17.90€ <i>Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle  Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle</i>
<b>Le Waedele au Picon</b> ( <i>15mn d'attente</i> ), sur choucroute et pommes de terre ..... 18.80€ <i>Schweinehaxe in Picon-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln  Pork nuckles, Picon sauce, sauerkraut and potatoes</i>
<b>La Choucroute Alsacienne</b> ( <i>Lard salé et fumé, palette fumée, collet, knack, Montbéliard</i> ) ..... 18.30€ <i>Sauerkraut mit 6 Beilagen – Sauerkraut with 6 sides</i>
<b>La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur</b> ..... 21.50€ <i>Sauerkraut mit 3 Fischarten, „beurre blanc“ Sauce und Kartoffeln  Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes</i>
<b>Tartare de bœuf au couteau frites et salade</b> ..... 17.30€ <i>Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad</i>
<b>Bavette de bœuf Herford</b> ( <i>env. 200gr</i> ), sauce échalote, frites et légumes de saison ..... 21.00€ <i>Flankensteak mit Schalloten-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison  Flank steak shallot sauce, fries and seasonal vegetables</i>
<b>Filet de bœuf Simmental grillé</b> ( <i>220gr</i> ), frites et légumes de saison ..... 25.00€ <i>Gegrilltes Simmentaler Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison  Grilled Simmental beef fillet, fries and seasonal vegetables</i>
<b>Cordon bleu de veau, sauce crème champignon et spaetzles</b> ..... 22.50€ <i>Cordon Bleu von Kalb, Pilz-Sahnesauce und Spätzle  Veal cordon Bleu, cream mushroom sauce and spaetzle</i>
<b>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles</b> ..... 19.50€ <i>Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle  Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle</i>
<b>Burger Alsacien, frites et salade</b> ..... 17.00€ <i>Pain bretzel « Maison », steak de bœuf (125 gr), Munster et sauce Bibeleskaes  Elsässer Burger, Pommes und Salat : Hausgemachtes Brezelbrot, Rindersteak, Munsterkäse und Bibeleskaes-Sauce / Alsatian  burger, fries and salad: Home made pretzel bread, beef steak (125 gr), Munster cheese and Bibeleskaes sauce</i>
<b>Pavé de saumon grillé, sauce beurre blanc, spaetzle et légumes de saison</b> ..... 19.20€ <i>Gegrilltes Lachssteak, „Beurre blanc“ sauce, Spätzle und Gemüse der Saison  Grilled salmon steak with “beurre blanc” sauce, spaetzle and seasonal vegetables</i>

## NOS MENUS

### **Plat du Jour - 9.90€**

*Uniquement disponible les midis du lundi au vendredi. Hors jours fériés*

### **Plats Express – 14.50€**

*Uniquement disponible les midis du lundi au vendredi. Hors jours fériés*

**Pièce du boucher,  
Sauce à l'échalote**

Servi avec frites et salade verte

### **Menu Enfant - 8.30€**

*(Enfant de – de 12 ans)*

**½ Tarte flambée**

ou

**Knack, frites**

ou

**Nuggets de poulet,  
frites**

+

**2 boules**

**de glace au  
choix**



## Les Fromages & Desserts

<b>Assiette de fromages</b> .....	<b>6.80€</b>
<i>Käseteller - Cheese plate</i>	
<b>Profiterole de la Tankstell</b> ( <i>glace chocolat blanc, sauce chocolat praliné noisette</i> ) .....	<b>8.30€</b>
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokolade, Haselnuss-Pralinen-Schokoladensauce</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, hazelnut praline chocolate sauce)</i>	
<b>Tarte du jour</b> .....	<b>6.30€</b>
<i>Kuchen des Tages – Pie of the day</i>	
<b>Comme un Tiramisu aux fruits de saison</b> .....	<b>7.30€</b>
<i>Tiramisu mit Früchten der Saison - Tiramisu with seasonal fruits</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>9.20€</b>
<i>Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts</i>	
<b>Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer</b> .....	<b>7.50€</b>
<i>Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer</i> <i>Iced Kougelhupf with Marc de Gewurztraminer</i>	
<b>Dame Blanche</b> .....	<b>7.80€</b>
<i>Coupe Dänemark – Vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> .....	<b>7.80€</b>
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade – Coffee ice cream with cold coffee or chocolate ice cream with cold chocolate</i>	
<b>Sorbet arrosé</b> .....	<b>8.50€</b>
<i>Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with a dash of brandy</i>	
<b>Glaces et Sorbets : 1 boule :</b> .....	<b>2.30€</b>
<b>2 boules :</b> .....	<b>4.60€</b>
<b>3 boules :</b> .....	<b>6.90€</b>
<i>Parfums : Vanille de Madagascar / chocolat noir / chocolat blanc / fraise / café / caramel beurre salé / pistache / quetsche / fruit de la passion / framboise / poire / citron</i>	
<i>Eissorten: Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Quetsche / Passionsfrucht / Himbeere / Birne / Zitrone</i>	
<i>Icecream : Madagascar vanilla / dark chocolate / white chocolate / pistachio / strawberry / coffee / salted butter caramel / quetsch / passion fruit / raspberry / pear / lemon</i>	

## Caféterie

<b>Espresso /Décaféiné</b> .....	<b>2.30€</b>	<b>Café viennois</b> .....	<b>4.70€</b>
<b>Double espresso / Double déca</b> .....	<b>3.80€</b>	<b>Chocolat viennois</b> .....	<b>4.70€</b>
<b>Grand café / Grand déca</b> .....	<b>3.10€</b>	<b>Chocolat chaud</b> .....	<b>3.90€</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3.90€</b>	<b>Thés et infusions</b> .....	<b>3.50€</b>
		<b>Irish coffee, café alsacien ou créole</b>	<b>8.90€</b>

## Digestifs

<b>Eau de vie</b> (4cl) .....	<b>6.80€</b>	<b>Cointreau, Grand Marnier</b> (4cl) .....	<b>6.80€</b>
<i>Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise et Vieille Prune</i>		<b>Get 27, Baileys, Amaretto</b> (4cl) .....	<b>6.80€</b>
<b>Armagnac VSOP, Cognac VSOP,</b>		<b>Fernet Branca</b> (4cl) .....	<b>6.80€</b>
<b>Calvados VSOP</b> (4cl) .....	<b>6.80€</b>	<b>Rhum du Moment</b> (4cl) .....	<b>7.90€</b>



## Carte des Vins

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

	75 cl	37.5 cl
<b>Alsace</b>		
● Riesling Réserve AOP, Cave de Turckheim (68)	25.00€	17.00€
● Riesling AOP, Gustave Lorentz à Bergheim (68)	25.00€	
● Pinot Gris Réserve AOP, Cave de Turckheim (68)	25.00€	18.50€
● Pinot Gris Réserve AOP, Lorentz à Bergheim (68)	27.00€	
● Pinot Blanc Réserve AOP, Cave de Turckheim (68)	22.50€	
● Gewurztraminer Réserve AOP, Cave de Turckheim (68)	32.00€	23.00€
● Gewurztraminer Vendanges Tardives AOP, Lorentz à Bergheim (68)	58.00€	
● Muscat AOP, Cave de Turckheim (68)	25.00€	18.50€
● Rouge d'Ottrott AOP, Fritz-Schmitt à Ottrott (67)	34.00€	
● Pinot Noir Réserve AOP, Cave de Turckheim (68)	27.00€	17.00€
● Pinot Noir élevé en Fût de Chêne AOP, Cave de Turckheim (68)	29.00€	21.00€
● Pinot Noir Réserve AOP Lorentz à Bergheim (68)	27.00€	
<b>Bourgogne</b>		
● Bourgogne Aligoté AOP, Jaloubert Vervherre	25.00€	
● Chablis AOP, Lambert De Valentinois	40.00€	
● Petit Chablis AOP, Domaine de Claude Ecuelle	34.00€	
● Passetoutgrain, AOP, Lambert de Valentinois	26.00€	
● Bourgogne AOP, Pinot Noir, Domaine de la Chapelle	41.00€	
● Mâcon AOP, Gamay, Jaboulet Vercherre	32.00€	
● Mercurey AOP, Châteaubeau, Manoir de Mercey	47.00€	
● Haute Côtes de Beaune AOP, Manoir de Mercey	42.00€	
● Chassagne Montrachet AOP, Domaine Picard	82.00€	
<b>Bordeaux</b>		
● Côtes de Bourg AOP, Les Augiers	20.90€	
● Graves AOP, Château Piron	37.00€	
● Lussac-Saint-Emilion AOP, Les Hauts de Malydure	32.00€	
● Saint-Emilion Grand Cru AOP, Château de l'Annonciation, Le Cercle de Bacchus	57.00€	
<b>Languedoc-Roussillon &amp; Sud-Ouest</b>		
● Cahors AOP, La Grange Payrac, Castel Frères	25.00€	
● Madiran AOP, Aydie l'Origine, Château d'Aydie	38.00€	
	75 cl	37.5 cl

## Vallée du Rhône

• Côtes du Rhône AOP, Les Celliers du Clocher	23.00€
• Costières-de-Nîmes AOP, Le Pitchoun, Dauvergne & Ranvier	25.00€
• Ventoux AOP, Vieux Clocher, Maison Arnoux et Fils	23.00€
• Crozes-Hermitage AOP, Les Echamps, Maison Arnoux et Fils	44.00€
• Gigondas AOP, Nobles Terrasses, Maison Arnoux et Fils	51.00€
• Vacqueyras AOP, Vieux Clocher, Maison Arnoux et Fils	38.00€
• Saint-Joseph AOP, "Racines du Ciel" , Dauvergne Ranvier	57.00€
• IGP Gard, Les îles Blanches, Celliers des Chartreux	26.00€
• IGP Gard Je donne ma langue au chat, Celliers des Chartreux	20.90€
• IGP Gard Viognier "Vignes Antiques"	26.00€

## Loire

• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Gabarre	20.90€
• Saumur Champigny AOP, Cabriole	29.00€
• Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Le Fresne	27.00€

## Provence

• Côtes de Provence AOP, Les Galets de Provence	25.00€
• Côtes de Provence AOP, Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade	37.00€
• IGP Var, Cap des Esperelles	19.00€

## Crémants d'Alsace & Champagne

Crémant d'Alsace AOP, Saint-Eloi Brut - Cave du Roi Dagobert (67)	34.00€
Crémant d'Alsace AOP, Mayerling Rosé, Cave de Turkheim (68)	37.00€

## Les Vins au verre et en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
• Riesling.....	3.70€	6.20€	7.40€	14.80€
• Pinot Blanc.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
• Pinot Gris.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
• Pinot Noir.....	3.20€	5.30€	6.40€	12.80€
• Gewurztraminer.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Vin Blanc du moment.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
• Vin Rosé du moment.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
• Côte du Rhône AOP.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
• Merlot IGP Pays d'OC.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€

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.

