




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** **13.50€**
 Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre
Rindfleischsalat : Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelkuchen
„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 Grecque** **15.50€**
 Salade, tomates, concombres, poivrons, Feta, olives, oignons, huile d'olive et citron
Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl und Zitrone
Salad, tomatoes, cucumbers, peppers, feta cheese, olives, onions, olive oil and lemon
- Salade du Pêcheur** **18.00€**
 Salade mêlée, mâche, saumon mariné et guacamole, tomates et oignons
Gemischter Salat, Feldsalat, mariniertes Lachs und Guacamole, Tomaten und Zwiebeln
Mixed salad, lamb's lettuce, marinated salmon and guacamole, tomatoes and onions
- Salade Gourmande** **18.50€**
 Salade, tomates, oignons, foie gras, saumon mariné et jambon de la Forêt Noire
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Foie Gras, mariniertes Lachs und Schwarzwälder Schinken
Salad, tomatoes, onions, foie gras, marinated salmon and Black Forest ham



Inspirations du Chef

Entrées :

Os à moelle grillé.....12.50€
Gegrillter Markknochen - Roasted marrow bone

Plats :

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles.....19.50€
Kalbsnieren mit Senfsauce, Spätzle
Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle

Dessert :

Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille.....7.50€
Schokoladenkuchen, Vanillesauce und Vanilleeis
Chocolate cake with custard and vanilla ice cream

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer.....7.50€
Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer
Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer



Les Entrées

Foie gras de canard et chutney d'oignons, pain toasté		14.00€
<i>Enten Foie Gras mit Zwiebel-Chutney and Toastbrot</i>		
<i>Duck foie gras with onion chutney and toast</i>		
	Les 6	Les 12
Escargots de Bourgogne	7.50€	13.50€
<i>Weinbergsschnecken - Burgundy snails</i>		
	Petite	Grande
Carpaccio de saumon mariné aux herbes fraîches	9.30€	16.30€
<i>Carpaccio vom marinierten Lachs mit frischen Kräutern</i>		
<i>Carpaccio of marinated salmon with fresh herbs</i>		
Salade alsacienne : Cervelas, emmental râpé, œuf dur, cornichons	7.30€	12.30€
<i>Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken</i>		
<i>Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		

Les Tartes Flambées

	1/2	Entière
Traditionnelle (<i>crème, oignons, lard</i>)	4.80€	8.20€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck</i>		
<i>The traditional with onions and bacon</i>		
Gratinée (<i>crème, oignons, lard, emmental</i>)	5.20€	8.70€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Emmental</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Emmental</i>		
Champignons (<i>crème, oignons, lard, poêlée de champignons</i>)	5.50€	9.20€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>		
Champignons gratinée (<i>crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental</i>)	5.70€	9.50€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze</i>		
<i>The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>		
Munster (<i>crème oignons, lard, munster</i>)	5.80€	9.80€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>		
Ail et ciboulette (<i>crème, oignons, lard, ail et ciboulette</i>)	5.20€	8.70€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch</i>		
<i>The traditional with onions, garlic and chive</i>		
Pommes Calvados (<i>crème, pommes, flambée au Calvados</i>).....	5.30€	9.30€
<i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i>		
<i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>		
Salade verte		3.30€
<i>Grüner Salat - Green salad</i>		

Les Plats

- La Bouchée à la reine** (*quenelle et épaule de veau, filet de poulet*) et spaetzle **17.90€**
Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle
Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle
- Le Waedele au Picon** (*15mn d'attente*), sur choucroute et pommes de terre **18.80€**
Schweinehaxe in Picon-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Pork nuckles, Picon sauce, sauerkraut and potatoes
- La Choucroute Alsacienne** (*Lard salé et fumé, palette fumée, collet, knack, Montbéliard*) **18.30€**
Sauerkraut mit 6 Beilagen – Sauerkraut with 6 sides
- La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur** **21.50€**
Sauerkraut mit 3 Fischarten, „beurre blanc“ Sauce und Kartoffeln
Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes
- Tartare de bœuf au couteau frites et salade** **17.30€**
Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad
- Bavette de bœuf Herford** (*env. 200gr*), sauce échalote, frites et légumes de saison **21.00€**
Flankensteak mit Schalloten-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison
Flank steak shallot sauce, fries and seasonal vegetables
- Filet de bœuf Simmental grillé** (*220gr*), frites et légumes de saison **25.00€**
Gegrilltes Simmentaler Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison
Grilled Simmental beef fillet, fries and seasonal vegetables
- Cordon bleu de veau, sauce crème champignon et spaetzles** **22.50€**
Cordon Bleu von Kalb, Pilz-Sahnesauce und Spätzle
Veal cordon Bleu, cream mushroom sauce and spaetzle
- Civet de gibier (chasse locale) au Pinot Noir et lard paysan, spaetzles** **19.00€**
Wildeintopf (locale Jagd), Pinot Noir Sauce und Bauernspeck, Spätzle
Game stew (local hunting) with Pinot Noir sauce and country bacon, spaetzles
- Burger Alsacien, frites et salade** **17.00€**
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
- Tian de légumes du soleil et crumble, salade verte** **17.50€**
Gemüse-Tian und Streusel, grüner Salat
Vegetables tian and crumble, green salad
- Pavé de saumon grillé, sauce beurre blanc, spaetzle et légumes de saison** **19.20€**
Gegrilltes Lachssteak mit „Beurre blanc“ sauce, Spätzle und Gemüse der Saison
Grilled salmon steak with “beurre blanc” sauce, spaetzle and seasonal vegetables

NOS MENUS

Plat du Jour - 9.90€

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

Plats Express – 13.00€

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		2 boules
ou		de glace au
Knack, frites	+	choix
ou		
Nuggets de poulet,		
frites		



Prix nets. Service compris. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages	6.80€
<i>Käseteller - Cheese plate</i>	
Profiterole de la Tankstell (<i>glace chocolat blanc, sauce chocolat praliné noisette</i>)	8.30€
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokoladeis, Haselnuss-Pralinen-Schokoladensauce</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, hazelnut praline chocolate sauce)</i>	
Tarte du jour	6.30€
<i>Kuchen des Tages – Pie of the day</i>	
Comme un Tiramisu cookie et caramel beurre salé	7.30€
<i>Biscuits cuillère, crémeux mascarpone aux éclats de chocolat, mini cookie et caramel au beurre salé</i> <i>Tiramisu-Cookie und gesalzenes Karamell - Tiramisu cookie and salted butter caramel</i>	
Café gourmand	9.20€
<i>Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts</i>	
Dame Blanche	7.80€
<i>Coupe Dänemark – Vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Café ou Chocolat Liégeois	7.80€
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade – Coffee ice cream with cold coffee or chocolate ice cream with cold chocolate</i>	
Sorbet arrosé	8.50€
<i>Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with a dash of brandy</i>	
Glaces et Sorbets : 1 boule : 2.30€ 2 boules : 4.60€ 3 boules : 6.90€	
<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

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

Digestifs

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



Carte des Vins

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

	75 cl	37.5 cl
Alsace		
● 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€	
Bourgogne		
● 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€	
Bordeaux		
● 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€	
Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest		
● 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.

