





## 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€
Spritz de la Tankstell 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, Gustave Lorentz 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 bleue, 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€



## Les Entrées

	Petite	Grande
<b>Assiette de crudités</b> .....	<b>6.50€</b>	
<i>Rohkostteller – Raw vegetable plate</i>		
<b>Salade alsacienne : Cervelas, Emmental râpé, œuf dur, cornichons</b> .....	<b>9.90€</b>	<b>16.20€</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, Munster et bibeleskaes</b> .....	<b>10.20€</b>	<b>18.50€</b>
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch) und Munster Käse</i>		
<i>Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic) and Munster cheese</i>		
<b>Galette de pommes de terre, jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes</b> ..	<b>10.90€</b>	<b>19.90€</b>
<i>Kartoffelpuffer und Schwarzwälder Schinken – Potato pancakes and Black Forest ham</i>		
<b>Carpaccio de saumon et oliviade au miel</b> .....	<b>14.50€</b>	
<i>Carpaccio vom marinierten Lachs mit Olivenöl, Zitrone und Honig</i>		
<i>Carpaccio of marinated salmon with olive oil, lemon and honey</i>		
	Les 6	Les 12
<b>Escargots à l'alsacienne</b> .....	<b>9.30€</b>	<b>16.30€</b>
<i>Schnecken mit Kräuterbutter</i>		
<i>Snails with garlic butter</i>		

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 Tartes Flambées

½ Entière

**Traditionnelle** (crème, oignons, lard) ..... 6.50€ ..... 10.90€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln und Speck*

*The traditional with, cream, onions and bacon*

**Gratinée** (crème, oignons, lard, emmental) ..... 6.80€ ..... 11.50€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmental*

*The traditional with cream, onions, bacon and Emmental*

**Champignons** (crème, oignons, lard, poêlée de champignons) ..... 6.80€ ..... 11.50€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Pilze*

*The traditional with cream, onions, bacon and mushrooms*

**Ail et ciboulette** (crème, oignons, lard, ail et ciboulette) ..... 6.80€ ..... 11.50€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch*

*The traditional with cream, onions, garlic and chive*

**Champignons gratinée** (crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental) ..... 7.50€ ..... 12.90€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental und Pilze*

*The traditional with cream, onions, Emmental, bacon and mushrooms*

**Munster** (crème oignons, lard, munster) ..... 7.50€ ..... 12.90€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münster Käse*

*The traditional with cream, onions, bacon and Munster cheese*

**Chèvre Miel** (crème oignons, lard, Chèvre, miel) ..... 7.80€ ..... 13.50€

*Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegen Käse und Honig*

*The traditional with cream, onions, bacon and goat cheese and honey*

**Salade verte** ..... 3.50€

*Grüner Salat - Green salad*

\*\*\*

**Pommes Cannelle** (crème, pommes, cannelle) ..... 6.50€ ..... 10.90€

*Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Zimt*

*Tarte flambée with cream, apples, and cinnamon*

**Pommes Calvados** (crème, pommes, flambée au Calvados) ..... 8.50€ ..... 14.90€

*Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Calvados flambiert*

*Tarte flambée with cream, apples, flambéed with Calvados.*

**Supp. Tartes Flambées : 3.50€**

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 Plats

<b>La Bouchée à la reine</b> ( <i>quenelle et épaule de veau, filet de poulet</i> ) et spaetzles .....	<b>23.50€</b>
<i>Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle</i>	
<b>Le Waedele nappé de sauce à la bière sur choucroute et pommes de terre</b> .....	<b>19.00€</b>
<i>Schweinehaxe in Bier-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln Pork knuckle in beer sauce, sauerkraut and potatoes</i>	
<b>La Choucroute Alsacienne</b> ( <i>Lard salé et fumé, collet, knack, Montbéliard</i> ).....	<b>21.90€</b>
<i>Sauerkraut mit 5 Beilagen – Sauerkraut with 5 sides</i>	
<b>La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur</b> .....	<b>24.90€</b>
<i>Sauerkraut mit 3 Fischarten, „beurre blanc“ Sauce und Kartoffeln Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes</i>	
<b>Salade de pot-au-feu</b> ( <i>Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre</i> ).....	<b>21.90€</b>
<i>Rindfleischsalat : Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer „Pot-au-feu“ Salat : Salad, raw vegetables, warm beef stew meat and potato cake</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau frites et salade</b> .....	<b>23.90€</b>
<i>Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad</i>	
<b>Bavette de bœuf Hereford</b> ( <i>env. 200gr</i> ), <b>sauce échalote, frites et légumes de saison</b> .....	<b>22.90€</b>
<i>Flankensteak steak mit Schalloten-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison Flank steak shallot sauce, French fries, and seasonal vegetables</i>	
<b>Filet de bœuf grillé</b> ( <i>220gr</i> ), <b>frites et légumes de saison</b> .....	<b>29.90€</b>
<i>Gegrilltes Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison Grilled beef fillet, French fries, and seasonal vegetables</i>	
<b>Burger Alsacien, frites et salade</b> .....	<b>18.50€</b>
<i>Pain burger, steak de bœuf, Munster et sauce Bibeleskaes Elsässer Burger, Pommes und Salat : Burger Brot, Rindersteak, Munsterkäse und Bibeleskaes-Sauce Alsatian burger, French fries, and salad: Homemade burger bun, beef steak, Munster cheese and Bibeleskaes sauce</i>	
<b>Cordon bleu de veau nature et spaetzles</b> .....	<b>28.50€</b>
<i>Cordon Bleu von Kalb und Spätzle</i>	<b>Supplément sauce crème: ..... 2.50€</b>
<i>Veal cordon Bleu and spaetzle</i>	
<b>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles</b> .....	<b>20.90€</b>
<i>Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle</i>	
<b>Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille, spaetzles et légumes de saison</b> .....	<b>24.90€</b>
<i>Gegrilltes Lachssteak, Sauerampfer Sauce, Spätzle und Gemüse der Saison Grilled salmon steak with sorrel sauce, spaetzle and seasonal vegetables</i>	

**Supp. Garniture : 2.50€**

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.

## NOS MENUS

**Plat du Jour : 11.90€**

**Formule du jour :  
Entrée + Plat : 15.90€**

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

### **Plats Express**

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

**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

### **Menu Enfant – 9.50€**

*(Enfant de – de 12 ans)*

**½ Tarte flambée**

ou

**Knack, frites**

ou

**Nuggets de poulet,  
frites**

+

**2 boules  
de glace au  
choix**



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

<b>Assiette de fromages</b> Käseteller - Cheese plate .....	<b>7.20€</b>
<b>Profiterole de la Tankstell</b> (glace chocolat blanc, sauce chocolat et noisettes grillées).....	<b>9.50€</b>
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokolade, Schokoladensauce und geröstete Haselnüsse</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, chocolate sauce and roasted hazelnuts)</i>	
<b>Tarte du chef</b> Kuchen des Tages – Pie of the day .....	<b>6.90€</b>
<b>Charlotte au chocolat</b> .....	<b>7.00€</b>
<i>Schokoladen „Charlotte“ - Chocolate “Charlotte”</i>	
<b>Tiramisu de la Tankstell</b> .....	<b>7.30€</b>
<i>Tiramisu von der Tankstell - Tiramisu of the Tankstell</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>7.90€</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€	
● Hautes-Côtes de Nuits AOP, Nuiton Beaunoy	43.10€	
● Bourgogne AOP, Pinot Noir, Domaine de la Chapelle	41.00€	
● Mercurey AOP, Domaine Venot	52.30€	
● Pommard AOP, Domaine Bertrand Bachelet	83.00€	
● Volnay AOP, Domaine Bouzereau	87.10€	
<b>Beaujolais</b>		
● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna	39.50€	
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais	42.30€	
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat	39.60€	
<b>Vallée du Rhône</b>		
● Côtes du Rhône AOP, "Les Griottes", Maison Denuzière	25.20€	
● Saint-Joseph AOP "La Source", Ferraton Père & Fils	54.10€	
● Crozes-Hermitage AOP, Maison les Alexandrins	48.60€	
● Gigondas AOP, Nobles Terrasses, Maison Arnoux et Fils	51.00€	
● Vacqueyras AOP, Marquis de Fonséguille	38.70€	
● Ventoux AOP, "Fourmi rouge", Famille Perrin	26.60€	
● Costières-de-Nîmes AOP, Cuvée Elégance", Château Beaubois 	42.20€	

## Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest

75 cl

37.5 cl

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin **33.20€**
- Madiran AOP "Esprit de Torus", Alain Brumont **34.10€**
- Pays d'Oc IGP Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  **35.00€**
- Corbières AOP "L'Aventure", Calmel & Joseph  **36.10€**
- Faugères AOP "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  **46.00€**
- Pic Saint Loup AOP "L'Optimiste", Benoit Viot  **43.30€**

## Bordeaux

- Bordeaux AOP, Les Mercadières **25.20€**
- Médoc AOP, Château Haut Peyrillat **32.30€**
- Lalande de Pomerol AOP, Château des Treilles L'Embarré **44.10€**
- St Emilion Lussac AOP, Château Lussac **40.50€**

## Loire

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Gabarre **20.90€**
- Saumur-Champigny AOP "L'Inconnu", Domaine des Varinelles **36.00€**
- Chinon AOP "Les Gravières", Couly Dutheil **46.00€**
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP, Les Javeaux **33.40€**

## Rosés

- 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€**

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

## Les Vins au verre et en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Edelzwicker.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
● Pinot Blanc.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
● Riesling.....	3.70€	6.20€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
● Gewurztraminer.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
● Pinot Noir.....	3.20€	5.30€	6.40€	12.80€
● 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€

