





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

Assiette de crudités	6.50€	
<i>Rohkostteller – Raw vegetable plate</i>		
Salade alsacienne : Cervelas, Emmental râpé, œuf dur, cornichons	9.90€	16.20€
<i>Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken</i>		
<i>Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		
Bibeleskaes, galette de pommes de terre, jambon fumé et Munster	11.90€	20.90€
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch), geräucherter Schinken und Munster Käse / Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic), smoked ham and Munster cheese</i>		
Bibeleskaes, galette de pommes de terre et saumon fumé	14.90€	23.90€
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch) und geräucherter Lachs</i>		
<i>Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic) and smoked salmon</i>		
Croustillant de choucroute et saumon fumé, salade mêlée et bibeleskaes	15.80€	
<i>Sauerkraut und geräucherter Lachs in knusprigem Teig, Salat und „bibeleskaes“</i>		
<i>Crispy sauerkraut and smoked salmon pie, salad and „bibeleskaes“</i>		
	Les 6	Les 12
Escargots à l'alsacienne	9.30€	16.30€
<i>Schnecken mit Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>		
Foie gras de canard et son chutney du moment	14.90€	23.50€
<i>Ente Foie Gras und Chutney - Duck foie gras and Chutney</i>		

Les Spécialités Alsaciennes

La Bouchée à la reine (quenelle et épaule de veau, filet de poulet) et spaetzles	23.50€
<i>Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle</i>	
<i>Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle</i>	
Le Waedele nappé de sauce à la bière sur choucroute et pommes de terre	19.00€
<i>Schweinehaxe in Bier-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	
<i>Pork knuckle in beer sauce, sauerkraut and potatoes</i>	
La Choucroute Alsacienne (Lard salé et fumé, collet, knack, Montbéliard)	21.90€
<i>Sauerkraut mit 5 Beilagen – Sauerkraut with 5 sides</i>	
Salade de pot-au-feu (Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre)	21.90€
<i>Rindfleischsalat : Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer</i>	
<i>„Pot-au-feu“ Salat : Salad, raw vegetables, warm beef stew meat and potato cake</i>	
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles	20.90€
<i>Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle</i>	
Cordon bleu de veau nature et frites	24.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes - Veal cordon bleu with French fries</i>	
Cordon bleu de veau, sauce crème et champignons, frites	26.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes und cremige Pilzsauce</i>	
<i>Veal cordon bleu with French fries and creamy mushrooms sauce</i>	
Cordon bleu de veau gratiné au Munster, frites	28.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Munsterkäse überbacken, Pommes</i>	
<i>Veal cordon with Munster cheese and French Fries</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 Viandes

Tartare de bœuf au couteau frites et salade **23.90€**
Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote, frites et légumes **23.90€**
Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße, Pommes und Gemüse
Grilled Hanger steak with shallotssauce, French fries and vegetables

Filet de bœuf grillé (220gr), frites et légumes de saison **29.90€**
Gegrilltes Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison
Grilled beef fillet, French fries, and seasonal vegetables

Burger Alsacien, frites et salade **18.50€**
Pain burger, steak de bœuf, Munster, compotée d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes
Burgerbrot, Rindersteak, Munsterkäse, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes
Burger bun, beef steak, Munster cheese, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes

Burger de la Tankstell, salade **21.50€**
Galettes de pommes de terre, steak de bœuf, Munster, compote d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes
Kartoffelpuffer, Rindersteak, Munsterkäse, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes
Potato pancakes, beef steak, Munster cheese, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes

Les Poissons

Matelote de sandre et spaetzles **22.90€**
Zander nach Matelot Art, Spätzle - ‚Matelote‘ of pike-perch, spaetzle

La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur **24.90€**
Sauerkraut mit 3 Fischarten, ‚beurre blanc‘ Sauce und Kartoffeln
Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes

Le Plat Végétarien

Gratin de spaetzles à la tomate, Gorgonzola et salade verte **17.00€**
Spätzle Gratin mit Tomate, Gorgonzola und grünem Salat
Gratin of spaetzle with tomato, Gorgonzola, and green salad

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.



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 notoire.

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)

Steak haché
Ou
Escalope à la crème
Ou
Nuggets de poulet
Avec
*Frites, spaetzles
ou légumes*

**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

Assiette de fromages <i>Käseteller - Cheese plate</i>	7.20€
Profiterole de la Tankstell (<i>glace chocolat blanc, sauce chocolat et noisettes grillées</i>)	9.50€
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokoeis, Schokoladensauce und geröstete Haselnüsse</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, chocolate sauce and roasted hazelnuts)</i>	
Tarte du chef - Kuchen des Tages – Pie of the day	6.90€
Crème brûlée	6.90€
Charlotte du moment- „Charlotte“ des Tages - “Charlotte” of the day	7.00€
Tiramisu de la Tankstell	7.30€
Baba au Kirsch – Kirsch-Savarin - Savarin cake soaked in Kirsch	7.90€
Forêt noire - Schwarzwälder Kirschtorte - Black Forest cake	8.30€
Café gourmand - Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts	9.20€
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer	7.90€
<i>Gefrorener Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer</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 : 1boule : 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 / Noix de coco</i>	
<i>Eissorten: Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Quetsche / Passionsfrucht / Himbeere / Birne / Zitrone / Kokosnuss</i>	
<i>Icecream : Madagascar vanilla / dark chocolate / white chocolate / pistachio / strawberry / coffee / salted butter caramel / quetsch / passion fruit / raspberry / pear / lemon / coconut</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€
Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise et Vieille Prune		Get 27, Baileys, Amaretto (4cl).....	6.80€
Armagnac ^{VSOP} , Calvados ^{VSOP} (4cl)	6.80€	Fernet Branca (4cl).....	6.80€
Cognac ^{VSOP} (4cl)	12.50€	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} , Lorentz à Bergheim (68)	25.00€	
● Muscat ^{AOP} , Cave de Turckheim (68)		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		
● Chablis ^{AOP} , Lambert De Valentinois	40.00€	
● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine de Claude Ecuelle	34.00€	
● Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	45.00€	
● Bourgogne ^{AOP} , Pinot Noir, Domaine de la Chapelle	41.00€	
● Mercurey ^{AOP} , "Les Monthelons" Domaine Venot	55.10€	
● Pommard ^{AOP} , Domaine Bertrand Bachelet	83.00€	
● Volnay ^{AOP} , Domaine Bouzereau	87.10€	
Beaujolais		
● Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna	42.20€	
● Saint-Amour ^{AOP} , Domaine de l'Ancien Relais	43.10€	
● Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat 	44.00€	
Vallée du Rhône		
● Côtes du Rhône ^{AOP} , "Les Griottes", Maison Denuzière	26.00€	
● Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils	56.20€	
● Crozes-Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins	50.40€	
● Gigondas ^{AOP} , "La Gille", Famille Perrin	55.10€	
● Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	40.60€	
● Ventoux ^{AOP} , "Fourmi rouge", Famille Perrin	29.80€	
● Costières-de-Nîmes ^{AOP} , Cuvée Élégance", Château Beaubois 	43.20€	

Languedoc

- | | | |
|---|-------|--------|
| | 75 cl | |
| ● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  | | 32.30€ |
| ● Pays d'Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  | | 32.30€ |
| ● 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€ |

Bordeaux

- | | |
|--|--------|
| ● Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières | 25.30€ |
| ● Médoc ^{AOP} , Château Haut Peyrillat | 32.50€ |
| ● Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré | 51.20€ |
| ● Lussac Saint Emilion ^{AOP} , Château Lussac | 40.60€ |

Loire

- | | |
|---|--------|
| ● 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€ |

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) | 34.00€ |
| Crémant d'Alsace ^{AOP} , Mayerling Rosé, Cave de Turkheim (68) | 37.00€ |
| Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble | 64.80€ |
| Champagne ^{AOP} 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

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€

