

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 AOP, C. de Turckheim 12cl	6.50€
Crémant rosé Mayerling 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€



Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Inspirations du Chef

Entrées :

Os à moelle grillé **9.30€**
Gegrillter Markknochen - Roasted marrow bone

Plats

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

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles **17.80€**
Kalbsnieren mit Senfsauce, Spätzle
Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle

Rognons de veau à la parisienne, spaetzles **17.80€**
 Sauce crème au vin blanc, lard, oignons et poivre concassé
Kalbsnierenchen nach Pariser Art (Weißwein-Sahnesoße, Speck, Zwiebeln und gestoßener Pfeffer, Spätzle
Parisian style Veal kidneys (creamy white wine sauce, bacon, onions and pepper), spaetzle



Les Entrées

Foie gras de canard et chutney d'oignons, pain toasté	12.00€	
<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>		
Planchette de la Tankstell	8.30€	14.30€
<i>Rillettes de poulet munster et cumin, munster au marc de Gewurtz, magret de canard séché aux herbes</i>		
<i>et jambon de la Forêt Noire</i>		
<i>Brettljause: Hühner-Rillettes mit Munster und Kümmel, Münster mit Gewürtzrester, mit Kräutern getrocknete</i>		
<i>Entenbrust und Schwarzwälder Schinken</i>		
<i>Plate with Munster and cumin chicken rillettes, munster with Gewurth marc, dried duck breast with herbs and</i>		
<i>Black Forest ham</i>		

Les Tartes Flambées

	1/2	Entière
Traditionnelle (crème, oignons, lard)	4.80€	8.20€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck</i>		
<i>The traditional with onions and bacon</i>		
Gratinée (crème, oignons, lard, emmental)	5.20€	8.70€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Emmental</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Emmental</i>		
Champignons (crème, oignons, lard, poêlée de champignons)	5.50€	9.20€
<i>Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>		
Champignons gratinée (crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental)	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 (crème oignons, lard, munster)	5.80€	9.80€
<i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse</i>		
<i>The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>		
Ail et ciboulette (crème, oignons, lard, ail et ciboulette)	5.20€	8.70€
<i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch</i>		
<i>The traditional with onions, garlic and chive</i>		
Pommes Calvados (crème, pommes, flambée au Calvados)	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 **17.30€**
Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle
Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle
- Le Waedele au Munster** (*15mn d'attente*), sur choucroute et pommes de terre..... **17.80€**
Schweinehaxe in Munster-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Pork nuckles, Munster 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
- Tartare de bœuf au couteau frites et salade**..... **17.30€**
Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad
- Onglet de bœuf** (*env. 200gr*), sauce béarnaise, frites et légumes de saison..... **20.30€**
Hanger steak mit Bearnaise-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison
Hanger steak béarnaise 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
- Bœuf gros sel , crudités et pommes de terre vapeur**..... **18.00€**
Gekochtes Rindfleisch, Rohkost und Dampfkartoffeln
Beef meat with raw vegetables and steam potatoes
- 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
- Burger Végétarien, frites et salade**..... **15.00€**
Pain bretzel « Maison », steak de champignons, béarnaise, oignons rouges
Vegetarischer Burger, Pommes und Salat : Hausgemachtes Brezelbrot, Champignonsteak, Béarnaise, rote Zwiebeln / Vegetarian burger, fries and salad : Home made pretzel bun, mushroom steak, béarnaise, red onions
- Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille, spaetzle et légumes de saison** **18.80€**
Gegrilltes Lachssteak mit Sauerampfersauce, Spätzle und Gemüse der Saison
Grilled salmon steak with sorrel sauce, spaetzle and seasonal vegetables

NOS MENUS

Plat du Jour - 9.20€

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

Plats Express - 10.30€

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

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

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

Assiette de fromages	6.80€
<i>Käseteller - Cheese plate</i>	
Kougelhopf façon pain perdu, glace vanille	7.30€
<i>Kougelhopf nach French Toast Art, Vanilleeis – French toast of kougelhopf, vanilla ice cream</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 – Vanilla ice cream with coffee or hot 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 / quetsche / fruit de la passion / framboise / poire / citron</i>	
<i>Eissorten : Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Quetsche / Passionsfrucht / Himbeere / Birne / Zitrone</i>	
<i>Icecream : Madagascar vanilla / dark chocolate / white chocolate / strawberry / coffee / salted butter caramel / quetsche / 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 ou café alsacien	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

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 Réserve AOP, Lorentz à Bergheim (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€

- Chorey-les-Beaune AOP, Les Beaumonts, Arnoux Père et Fils 57.00€
- 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 AOP, Montrachet-Village, Concis des Champs 82.00€

Bordeaux

- Bordeaux AOP, Cru de la Maqueline, Castel Frères 25.00€
- 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, Mayerling Brut, Cave de Turkheim (68)	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 AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
Riesling AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	3.70€	6.20€	7.40€	14.80€
Pinot Blanc AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
Pinot Gris AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
Pinot Noir AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	3.20€	5.30€	6.40€	12.80€
Gewurztraminer AOP Alsace, Cave de Turckheim.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
Blanc IGP Pays d'Oc, Le Cellier des Chartreux	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Rosé IGP Gard, Cap des Esperelles	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Côte du Rhône AOP, Les Coudriers.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Merlot IGP Pays d'OC, Vigne Antique.....	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.

