




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. 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
Kalbsnierchen 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, mignon de cochon séché au poivre, magret de canard séché aux herbes et jambon de la Forêt Noire</i>		
<i>Brettljause: Hühner-Rillettes mit Munster und Kümmel, mit Pfeffer getrocknetes Schweinefleisch, mit Kräutern getrocknete Entenbrust und Schwarzwälder Schinken</i>		
<i>Plate with Munster and cumin chicken rillettes, dried pork meat with pepper, dried duck breast with herbs and 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 grillé, sauce Munster** (*15mn d'attente*), **pommes de terre grenailles**..... **17.80€**
Schweinehaxe in Munster-Sauce, Bratkartoffeln
Pork nuckles, Munster sauce and pan-fried 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
- Le Cordon bleu de volaille au munster et sa sauce, spaetzle et légumes de saison** **20.30€**
Cordon Bleu mit Munsterkäse und Soße, Spätzle und Gemüse der Saison
Cordon Bleu with Munster cheese and sauce, spaetzle and seasonal vegetables
- 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

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

Menu Enfant - 8.30€

(enfant de – de 12 ans)

½ Tarte flambée

OU

Knack, frites

+

2 boules

de glace au

choix

Pièce du boucher,

sauce à l'échalotte

Servi avec frites et salade verte

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>	
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 / 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>	

Cafétérie

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€
Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise et Vieille Prune		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

Alsace

	75 cl	37.5 cl
● 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€	
● Choresy-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€	

Vallée du Rhône

75 cl

37.5 cl

- 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.

