



AU BRASSEUR

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

Tél. : 03 88 36 12 13

Fax : 03 88 24 24 05

www.aubrasseur.fr

f aubrasseur

Du dimanche au jeudi
de 11H à minuit
Cuisine chaude
de 11H30 à 23H00
(Flambées jusqu'à 23H30)

Le vendredi et le samedi
de 11H à 1H
Cuisine chaude
de 11H30 à 23H30
(Flambées jusqu'à 00H30)

SALADES ET ENTRÉES



- ✓ • La Bergère – 14,00€
Salade, concombres, tomates marinées, croûtons, noix, toasts de chèvre chaud à l'ail et aux herbes, vinaigrette Maison
- La Gourmande – 15,10€
Salade, tomate marinées, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, vinaigrette Maison
- NOUVEAU** • La "César" au poulet croustillant – 17,00€
Salade, tomates marinées, câpres, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce façon «César»
- La Norvégienne et sa galette de pommes de terre – 17,50€
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette Maison
- La Tiède au Jarret – 14,50€
Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison
- La Strasbourgeoise – 14,90€
Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, œuf, persil, vinaigrette Maison
- ✓ • La Crudité 6,00€ –
Selon arrivage

NOS SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

- Choucroute du Brasseur aux 6 viandes 19,50€
Choucroute d'Alsace mijotée à la bière maison
- Jarret braisé sur son lit de choucroute 16,30€
Jarret braisé à la bière maison
- Jarret au Munster sur son lit de choucroute 19,30€
Jarret braisé à la bière maison, munster
- Schiffele Bibel 15,90€
Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc bibel
- Cervelas grillé sauce Bibel 13,50€
- NOUVEAU** • Fleischkiechle sauce Forestière 17,10€
- Bibeleskäse et son Jambon fumé de la Forêt Noire 14,90€
- Bibeleskäse et son saumon fumé 17,50€

GARNITURE AU CHOIX

- Frites • Légumes du moment • Salade verte
- Pommes de terre sautées aux lardons et oignons • Spaëtzles • Choucroute



Suivez les épis et découvrez les recettes élaborées avec notre bière artisanale.

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, MERCI DE NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELS RÉGIMES ALIMENTAIRES OU INTOLÉRANCES DÈS LA PRISE DE COMMANDE.

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS

N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.



VOTRE AVIS NOUS IMPORTE !

Partagez votre expérience chez Au Brasseur en scannant notre QR code

NOS POÊLONS DE SPAËTZLES ET RÖSTIS MAISON

- ✓ • Poêlon de Spaëtzles au Munster* 14,90€
- ✓ • Poêlon de Spaëtzles au chèvre* 14,90€
- ✓ • Poêlon de Spaëtzles Forestier, sauce crème et champignons* 14,90€
- Poêlon de Spaëtzles du Brasseur 17,50€
- Poêlon de Spaëtzles Jurassien 17,50€
- Röstis au jambon de la Forêt Noire 14,90€
- ✓ • Röstis au Munster AOP 14,90€
- ✓ • Röstis aux légumes gratinés à l'emmental 14,90€
- Röstis au saumon Fumé 17,50€
- Röstis du Brasseur 17,50€
Röstis, jambon de la Forêt Noire et Munster AOP
- Röstis Jurassien 17,50€
Röstis, saucisse fumée, Comté AOP
- * Supplément Lardons 2,00€

FLAMMEKUECHES SALÉES

- La Classique 6,00€
Crème, oignons, lardons
 - La Faurest 7,00€
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris
 - La Gratinée 7,40€
Crème, oignons, lardons, emmental râpé
 - La Régionale 7,00€
Crème, oignons, lardons, choucroute
 - La Spéciale 8,40€
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé
 - La Schmeck 8,90€
Crème, oignons, lardons, munster
 - La Chèvre Miel 8,90€
Crème oignons, lardons, fromage de chèvre et miel
 - La Fromagère 9,10€
Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, munster
 - La Paysanne 9,70€
Crème, oignons, saucisse fumée, pommes de terre, munster
 - La Nordique 10,90€
Crème, oignons, saumon fumé, emmental râpé, aneth
 - ✓ • La Végé 8,10€
Crème, oignons, légumes marinés, emmental râpé
- En supplément sur votre Tarte (ail ou miel) 0,50€*

N'hésitez pas à demander votre tarte flambée sans lardons !

FLAMMEKUECHES DOUCEUR

- La Nature 6,00€
Pomme, banane ou quetsche
- La Flambée 9,20€
Calvados, Rhum, Fleur de bière® ou Marc de Gewurtz
- Suppléments gourmands
- Pot de Chocolat 1,50€*
- Chantilly 1,00€*



Tous nos plats sont également à emporter

VIANDES ET BURGERS

- Onglet de bœuf aux échalotes confites 19,90€
(200/220g)
- Émincé de volaille 14,80€
sauce crème et champignons
- Travers de porc 19,10€
Sauce BBQ au miel
- Cordon Bleu de volaille 23,20€
sauce crème et champignons
Jambon fumé Forêt Noire et emmental
- ♥ • Joutes de bœuf mijotées à la bière artisanale 18,50€
- Burger du Chef 15,00€
Pain blanc, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons et sauce burger
- Burger du Brasseur 15,00€
Pain malicette, palette de porc fumée, galette de pommes de terre, oignons, cornichons, sauce mayonnaise/moutarde
- NOUVEAU • Elsass Burger 16,50€
Pain malicette, choucroute, galette de pommes de terre, fleischkiechle, Munster AOP, oignons, sauce bibel
- Supplément Bacon 2,00€

Recette élaborée avec notre bière artisanale.

GARNITURE AU CHOIX

- Frites • Légumes du moment • Salade verte
- Pommes de terre sautées aux lardons et oignons
- Spaëtzles • Choucroute

SAUCE AU CHOIX en Supplément : 3,00 €

- Sauce Munster • Sauce Crème et Champignons
- Sauce BBQ au miel • Échalotes confites



Tous nos plats sont réalisés sur le moment et à façon.

Après votre commande, soyez patients....

Ici, nous prenons le temps de cuisiner !

MENU JUNIOR

8,00€

POUR LES - DE 8 ANS

Poulet croustillant ou Knacks
ou steak haché

+ 1 diabolo ou 1 sirop à l'eau (25 cl)

+ 1 glace batonnet enfant

NOS FORMULES

Du dimanche au jeudi pour tous !
Le vendredi, le samedi et le dimanche midi,
uniquement à partir de 10 personnes

**Formule devant être prise
pour l'ensemble de la table**

FORMULE À VOLONTÉ
20,00 € / PERSONNE

À LA CARTE

FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ**

** Classique, Gratinée, Faurest, Régionale, aux Pommes
Possibilités végan ou sans gluten

Options :

Toute autre Flammekueche : + 5 € - Tout autre plat : + 8 €

+ 1 L de BOISSON / PERSONNE
(Bière blonde / cola ou limonade)

En supplément sur votre formule :

1 € pour les bières blanche, ambrée et brune
2,50 € pour le Picon ou nos bières de spécialité

FORMULE P'TIT FLAMBEUR
12,50 €

1 FLAMMEKUECHE* (au choix) **+**
1 BIÈRE 33 CL ou **1 SOFT 33 CL** ou **1 VERRE DE VIN**

* Pour la Nordique : supplément de 2 €

*N'hésitez pas à demander votre flam sans lardons

UN PEU D'HISTOIRE

La bière tient une place particulière dans le cœur des alsaciens et compte parmi les produits les plus connus et reconnus de notre terroir et de notre patrimoine. Entre nos murs, c'est depuis 1746 que l'on parle de bière, de houblon et de malt.

HAPPY HOURS

HAPPY Beer

Tous les jours de 17h à 19h
Et du dimanche au jeudi de 22H00 à 23H00*

LA BIÈRE 50 CL AU PRIX DE LA 25 CL
(hors picon)

OU LE SOFT 50 CL : 3,50 €
(cola/limonade/Ice Tea/diabololo/ sirop à l'eau)

*hors veille de jours fériés

HAPPY Flam

Tous les jours de 17h à 18h30

CLASSIQUE OU GRATINÉE

OU FAUREST OU RÉGIONALE

4,00 €



Fondée par Jean Hatt, au 22 rue des Veaux, la brasserie l'Espérance, resta active jusqu'en 1863 puis ferma ses portes. Après plus d'un siècle de sommeil, la fabrication de bière recommença à partir de 1991 et l'établissement fut réouvert au public sous le nom Au Brasseur. Soucieux de préserver la tradition et de perpétuer un savoir-faire ancestral, 20 ans plus tard, nous continuons à élaborer et à produire nous-mêmes toutes nos bières.

**POUR RÉSERVER, CONTACTEZ-NOUS: PAR TÉLÉPHONE AU 03 88 36 12 13,
OU VIA LE FORMULAIRE DE CONTACT SUR NOTRE SITE WWW.AUBRASSEUR.FR**

FROMAGES ET DESSERTS

- Assiette de Munster AOP 6,50€
- Assiette de Fromages 8,90€
Chèvre, Munster, Comté
- Crumble* aux quetsches 7,20€
et sa boule de glace vanille
- Profiteroles au chocolat 7,50€
- Mousse au chocolat Maison 6,30€
- Crème brûlée à la vanille 5,90€
- NOUVEAU** • Chausson banane chocolat 6,90€
et sa boule de glace vanille
- Cœur coulant au chocolat 8,50€
et sa boule de glace pistache
- «Bettelmann» au Kougelhopf 7,90€
servi tiède avec sa boule de glace vanille
- ♥ • Strudel* au pommes 7,90€
et sa boule de glace vanille
- Kougelhopf glacé 9,10€
arrosé au Marc de Gewurtz
- Café ou thé gourmand 7,30€

* présence de cannelle



Prix nets - Service compris

Moyens de paiement : Cartes bancaires à partir de 1€

- Espèces - Tickets restaurant Chèques restaurant
- Chèques déjeuner - Chèques de table - Chèques vacances
- La maison n'accepte pas les chèques

GLACES ET COUPES GLACÉES

- Glaces et Sorbets (*Parfums au choix*)
 - 1 boule 2,50€
 - 2 boules 4,50€
 - 3 boules 6,50€
- Parfums Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise*
- Parfums Sorbets : poire, citron, cerise*
- Supplément chantilly 1,00€
- Pot de chocolat chaud 1,50€
- Supplément alcool (*Sur dessert*) 4,00€
- Café Liégeois 7,50€
2 boules café, 1 boule vanille, café froid, chantilly
- Dame Noire ou blanche 7,50€
3 boules chocolat ou vanille, chocolat chaud, chantilly
- ♥ • Délice du Brasseur 8,40€
2 boules citron, bière blonde, fleur de bière®
- NOUVEAU** • Délice fruits rouges 7,80€
Vanille, fraise, cerise, fruits rouges au sucre, chantilly
- NOUVEAU** • Délice Banana Split 8,40€
Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly
- Colonel 8,40€
2 boules citron, vodka

 Recette élaborée avec notre bière artisanale.

Notre sélection : les glaces de «La Laitière» au goût authentique. Élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, pour vous offrir une glace à la texture onctueuse, au goût intense et respectant la saveur des ingrédients d'origine.



APÉRITIFS / COCKTAILS

- Blanc cassis (12 cl) 3,90€
Crème de cassis + Pinot Blanc
- Coupe de Crémant (12 cl) 5,50€
- Kir Royal Crémant (12 cl) 5,90€
- Porto rouge (5 cl) 4,50€
- Ricard (2 cl) 3,20€
- Martini (5 cl) Blanc / Rouge 4,50€
- Fiero Tonic Martini Fiero + Tonic 7,50€
- Fiero Spritz 7,50€
Martini Fiero + Crémant + eau gazeuse
- St Germain Spritz 7,50€
Liqueur St Germain + Crémant + eau gazeuse
- Gin Tonic 7,50€
- Gin Bombay Tonic 10,50€

♥ COCKTAILS BIÈRE

- Blanche Fiero (33 cl) 7,50€
Bière blanche + Martini Fiero
- Blanche Sureau (33 cl) 7,50€
Bière blanche + liqueur St Germain
- London White SAPHIRE (33 cl) 7,50€
Bière blanche + Gin Bombay SAPHIRE + Citron
- Cuba Ambré (33 cl) 7,50€
Bière ambrée + Rhum Bacardi ORO + jus de citron + rondelle citron
- Mexicana Rubia (33 cl) 7,50€
Bière blonde + Tequila + citron vert
- Caneu-Bière (33 cl) 7,50€
Bière blonde + Limonade + Ricard + rondelle de citron + glaçons

25 cl	33cl	50 cl	1L	2L
• Tango / monaco	<i>Bière blonde + sirop au choix</i>			
3,70€	4,50€	6,50€	13,00€	23,50€
• Picon	<i>Bière blonde + Picon</i>			
3,80€	5,00€	7,50€	15,00€	27,00€
• Panaché	<i>Bière blonde + limonade</i>			
3,00€	3,80€	5,80€	11,60€	20,60€

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Orange Fizz (33 cl) 4,90€
Jus d'orange + limonade + grenadine
- Ananas Fizz (33 cl) 4,90€
Jus d'ananas + limonade + grenadine

BOISSONS SANS ALCOOL

- Carola (50 cl) 3,50€
Eau plate, finement pétillante ou pétillante
- Perrier (33 cl) 3,50€
- Cola / Cola zéro (33 cl) 3,50€
- Orangina (25 cl) 3,40€
- Tonic / Thé glacé (33 cl) 3,50€
- Limonade (25 cl) 2,70€
- Diabolo (25 cl) 3,40€
Au choix : Grenadine, framboise, citron, menthe, fraise, violette
- Sirop à l'eau (25 cl) 2,50€
Au choix : Grenadine, framboise, citron, menthe, fraise, violette
- Jus de fruits (25 cl) 3,50€
Pomme, orange, ananas, tomate, abricot
- Supplément sirop avec boisson 0,70€

BOISSONS CHAUDES

- Espresso / déca 1,90€
- Grand café / Grand déca 2,50€
- Double espresso 3,60€
- P'tit crème / déca crème 2,10€
- Grand crème / grand déca crème 2,90€
- Capuccino (mousse de lait) 3,50€
- Café Viennois (chantilly) 3,50€
- Latte 4,30€
- Infusion / Thé 3,10€
- Thé au lait 3,30€
- Chocolat chaud 3,60€
- Chocolat Viennois (chantilly) 4,60€
- Café à l'Irlandaise au Whisky (4 cl) 7,50€
- Bailey's Coffee (4 cl) 7,50€
- ♥ Café Alsacien (4 cl) 7,50€
- Le Gourmand 7,50€

Café ou thé avec 3 petits desserts

ALCOOLS ET DIGESTIFS

- Calvados Fine Calvados 8,50€
Château du Breuil (4 cl)
- Cognac Delaitre (4 cl) 6,00€
- Cognac Baron Otard VS (4 cl) 8,50€
- Get 27 (4 cl) 6,00€
- Bailey's (4 cl) 6,00€
- Schnaps (4 cl) 6,50€
au choix : Mirabelle / Poire / Framboise / Fleur de bière® / Marc de gewurtz)
- Whisky JB (4 cl) 6,00€
- Whisky sélection : demandez conseil 8,50€
- Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl) 6,00€
- Rhum Diplomatico (4 cl) 8,50€
- Tequila (4 cl) 6,00€
- Vodka (4 cl) 6,00€
- Gin (4 cl) 6,00€
- Gin Bombay Saphir (4 cl) 8,50€



LA BOUTIQUE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES À EMPORTER 75CL

LA BLONDE DES BATELIERS 6,50 €
Houblonnée à souhait

L'AMBRÉE ST GUILLAUME 6,50 €
Au malt grillé

LA BRUNE DU QUAI 6,50 €
Au malt chocolat

LA BLANCHE DE L'ILL 6,50 €
Au blé malté

LA SPÉCIALE 6,50 €

VERRE DE DÉGUSTATION SIGLÉ (33 CL) 3,50 €

CHOPE EN VERRE SIGLÉE (1 L) 9,00 €

CHOPE EN GRÈS SIGLÉE (50 CL) 7,00 €

EMBALLAGE CADEAU 1,50 €

SAC PLASTIQUE 0,20 €

NOS BIÈRES ARTISANALES

25 cl



33 cl



50 cl



BLONDE DES BATELIERS (Houblonnée à souhait)

3,00 € 3,80 € 5,80 € 11,60 € 20,60 €

AMBRÉE ST GUILLAUME (Au malt grillé)

3,70 € 4,80 € 7,00 € 14,00 € 24,00 €

BRUNE DU QUAI (Au malt dit «chocolat»)

3,70 € 4,80 € 7,00 € 14,00 € 24,00 €

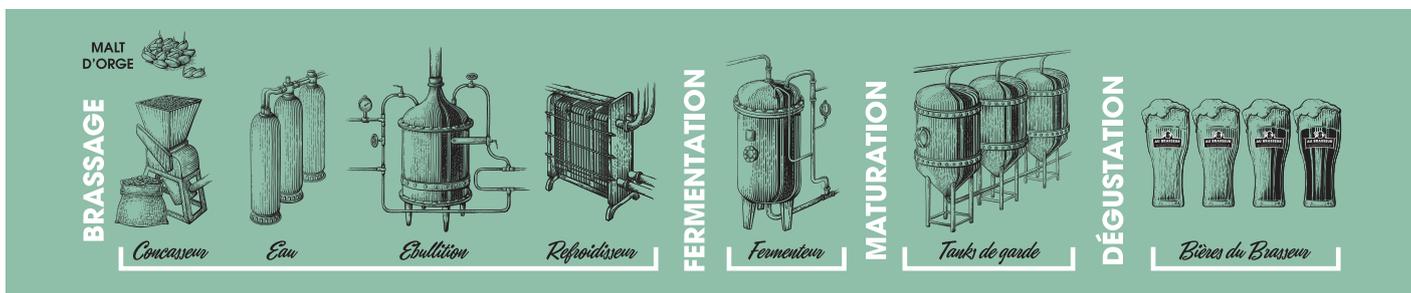
BLANCHE DE L'ILL (Au blé malté)

3,70 € 4,80 € 7,00 € 14,00 € 24,00 €

PALETTE DÉGUSTATION 8,10 €
(4 verres - 15 cl le verre)

Sans oublier nos séries spéciales du moment !
N'hésitez pas à demander conseil.

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À VOS ÉVÉNEMENTS AVEC NOTRE SERVICE DE LOCATION DE TIREUSES À BIÈRE ET DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE FÛTS DE BIÈRE ARTISANALE EN VENTE !



VINS D'ALSACE «Domaine Ruhlmann»

	Verre	1/4	1/2	Btle
• Pinot blanc	3,50€	6,80€	13,30 €	19,90€
• Pinot gris	4,30€	8,30€	15,90€	23,50€
• Pinot noir	4,10€	7,90€	15,40€	23,00€
• Riesling Grand Cru <i>Frankstein</i>				30,00€
• Crémant brut	5,50€	-	-	30,00€

VINS SÉLECTION *Demander conseil à votre serveur*

	Verre	1/4	1/2	Btle
• Rouge	4,50€	8,50€	16,10€	24,00€
• Rosé	3,90€	7,60€	14,90€	21,50€

AU BRASSEUR
FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

Tél. : 03 88 36 12 13 - Fax : 03 88 24 24 05

www.aubrasseur.fr

Retrouvez-nous sur et