

Tél. : 03 88 36 12 13

Fax: 03 88 24 24 05

www.aubrasseur.fr

f aubrasseur

# AU BRASSEUR

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

**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)

**OUVERT** Le 24/12 de 11h à 17h  
Le 25/12 de 11h30 à 23h30  
Le 31/12 de 11h à 17h

**FERMÉ** Le 01/01/25

## 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*
- 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 Crudité 6,00€ –  
*Selon arrivage*

## NOS POÊLONS DE SPAËTZLES 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€  
*Munster AOP, Jambon fumé de la Forêt Noire*
- Poêlon de Spaëtzles Jurassien 17,50€  
*Saucisse fumée, Comté AOP*
- Poêlon de Spaëtzles au Saumon fumé 19,00€  
*Sauce bibel, spaëtzles, saumon fumé, oignons rouges, citron jaune*
- Poêlon Munsterflette 15,90€  
*Sauce Munster, pommes de terre sautées, oignons, lardons, Munster AOP*
- \* Supplément Lardons 2,00€

## 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*
- Le "Fameux Bæckeofe" Alsacien 19,50€
- 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.



Scan the QR code to have the MENU in your language

## 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*
- ♥ • 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
- Spaätzles • 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 ou Flam classique
- + 1 diabolo ou 1 sirop à l'eau (25 cl)
- + 1 glace batonnet enfant

## FORMULE VARLET

**20,00 € / PERSONNE**

Formule devant être prise pour l'ensemble de la table

**Valable tous les jours sans restriction !**  
Que vous soyez seul, en petite tablée ou en groupe même jusqu'à 100

### FLAMMEKUECHES\*\* SALÉES ET SUCRÉES À VOLONTÉ

\*\* Classique, Gratinée, Faurest, Régionale, aux Pommes  
**Possibilités végétan 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 FOURQUET

**15,00 € / PERSONNE**

Formule devant être prise pour l'ensemble de la table

**Valable tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés**  
**OU pour tous ou à partir de 15 personnes sans restriction !**

### FLAMMEKUECHES\*\* SALÉES À VOLONTÉ

\*\* Classique, Gratinée, Faurest, Régionale  
**Possibilités végétan ou sans gluten**

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

**+ 50 CL 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 €**

**Valable tous les jours sans restriction !**

**1 FLAMMEKUECHE\* (au choix) +**

**1 BIÈRE 33 CL ou 1 SOFT 33 CL ou 1 VERRE DE VIN**

\* Pour la Nordique : supplément de 2 €

## HAPPY HOURS

**HAPPY Flam**

**Tous les jours de 17h à 18h30**

**CLASSIQUE OU GRATINÉE**  
**OU FAUREST OU RÉGIONALE**

**4,00 €**

## NOS FORMULES

### FORMULE JARRETTE

**25,00 € / PERSONNE**

**Valable tous les jours sans restriction !**

**1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE**  
**+ 1 JARRET BRAISÉ (garniture au choix)**  
**+ 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX**

**En supplément sur votre Jarret : Munster AOP : + 3 €**

### FORMULE GOURMANDE

**35,00 € / PERSONNE**

**Valable tous les jours sans restriction !**

**1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE**  
**+ 1 JARRET MUNSTER (garniture au choix) OU**  
**1 CHOUCROUTE AUX 6 VIANDES OU**  
**LE TRAVERS DE PORC MARINÉ**  
**+ 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX**  
**+ 1 SCHNAPS**

### FORMULE STUDENTS

**8,00 € SEULEMENT !**

**Valable du lundi au vendredi, de 11h30 à 17h**  
**Uniquement sur présentation d'une carte étudiant**  
**valide - Hors jours fériés et vacances scolaires -**

**1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX** (parmi classique, gratinée, faurest, régionale ou spéciale sans lardons)

**+ 1 SOFT 25CL ou 1 BIÈRE BLONDE 25CL**

**-20%**

**SUR LA CARTE**  
**À PARTIR DE 15€**  
**DE COMMANDE**  
**PAR PERSONNE\***

\*Conditions : non valable sur les menus.

N'hésitez pas à demander votre flam sans lardons

**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/Thé glacé/diabololo/ sirop à l'eau)

\*hors veille de jours fériés

## 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€
- 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.*



## 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.*

*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.*

## APÉRITIFS / COCKTAILS

### ♥ Spritz de Noël (20 cl)

8,00€

Aperol infusé aux épices de Noël, Crémant, eau gazeuse

- 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 (20 cl) Martini Fiero + Tonic 7,50€
- Fiero Spritz (20 cl) 7,50€  
*Martini Fiero + Crémant + eau gazeuse*
- St Germain Spritz (20 cl) 7,50€  
*Liqueur St Germain + Crémant + eau gazeuse*
- Gin Tonic (20 cl) 7,50€
- Gin Bombay Tonic (20 cl) 10,50€
- Picon Tonic (20 cl) 7,50€  
*Picon, Tonic, rondelle d'orange*

### ♥ 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*
- Bruneto ou Brune Tonic (33 cl) 7,50€  
*Moitié Bière Brune, Moitié Tonic, rondelle d'orange*

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 (20 cl) 4,90€  
*Jus d'orange + limonade + grenadine*
- Ananas Fizz (20 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 Château du Breuil (4 cl) 8,50€
- 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 au choix (4 cl) 6,50€  
*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)

Découvrez nos bières de saison  
auprès de votre serveur, dont  
**LA BIÈRE DE Noël** BRASSIN 2024  
Artisanale et produite sur place !



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 !

MALT D'ORGE

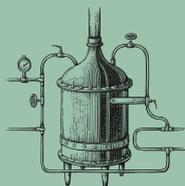
BRASSAGE



Concasseur



Eau



Ébullition



Refrigerateur

FERMENTATION



Fermenteur

MATURATION



Tanks de garde

DÉGUSTATION



Bières du Brasseur

## 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous nos prix s'entendent TTC en euros, service compris.