



SCAN THE QR CODE TO
HAVE THE MENU IN YOUR
LANGUAGE



NOS BIÈRES ARTISANALES

Servies à la pression



Blonde des Bateliers

Une bière dorée, lumineuse, surmontée d'une mousse fine. Son nez est frais, dominé par des arômes de fruits blancs, avec une pointe florale. En bouche, elle est vive et épicée, avec des bulles fines et une légère touche d'acidité en finale.



25cl



Blanche de L'ILL

Une bière naturellement trouble, avec une mousse légère. Son nez est frais et épicé, dominé par des arômes de fruits tropicaux. En bouche, l'attaque est fruitée, suivie d'une note finale épicée et d'une pointe d'acidité.



33cl



Ambrée St Guillaume

Une robe cuivrée et orangée, surmontée d'une mousse dense. Son nez est léger, avec des arômes de caramel et de fruits mûrs. En bouche, elle est ronde et fraîche, avec des notes maltées et une pointe caramélisée en finale.



50cl



Brune du Quai

Une robe noire profonde, couronnée d'une mousse légère. Son nez évoque le café, le chocolat et une touche briochée. En bouche, on retrouve des arômes de chocolat et de café, accompagnés de fines bulles, rendant la brune facile à boire.



	25cl	33cl	50cl	1L	2L
Blonde	3,00€	3,80€	5,80€	11,60€	20,60€
Blanche	3,70€	4,80€	7,00€	14,00€	24,00€
Ambrée	3,70€	4,80€	7,00€	14,00€	24,00€
Brune	3,70€	4,80€	7,00€	14,00€	24,00€

Palette de dégustation 15cl 4 verres : 8,60€

Bière à emporter 75cl : 6,50€



Nous vous invitons à visiter notre page de suggestions, où vous pourrez découvrir notre **bière du moment**.

BOISSONS

Boissons sans alcool

Carola bleue/verte/rouge 50cl	3,50€
Perrier 33cl	3,90€
Elsass Cola/Zero/Miss Tonic/T-Glacé Lisbeth 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Jus de fruits 25cl pomme, orange, ananas, abricot, tomate	3,50€
Limonade 25cl	2,70€
Diabolo 25cl	3,40€
Sirop à l'eau 25cl	2,50€
Fizz (Orange ou Ananas) 33cl	4,90€
Jus + limonade + grenadine	
Nos Parfums de sirop supplément sirop grenadine, framboise, pêche, citron, violette, menthe	0,70€

Cocktails Bière

Blanche Fiero 33cl	7,50€
Bière blanche + Martini Fiero	
Blanche Sureau 33cl	7,50€
Bière blanche + Liqueur St Germain	
✦ London white SAPHIRE 33cl	7,50€
Bière blanche + Gin Bombay SAPHIRE + citron	
Cuba Ambré 33cl	7,50€
Bière ambrée + Rhum Bacardi ORO + rondelle de citron	
Mexicana Rubia 33cl	7,50€
Bière blonde + Tequila + citron	
✦ Caneu-Bière 33cl	7,50€
Bière blonde + Limonade + Ricard + rondelle de citron + glaçons	
✦ Château Rouge esprit «Castel Red»	7,50€
Bière brune + L'eau Blinger (liqueur de cerise)	

Alcool et digestif 4cl

Whisky/Whisky de sélection	6,00€/8,50€
Rhum Bacardi oro/Rhum Diplomatico	6,00€/8,50€
Gin/Gin Bombay SAPHIRE	6,00€/8,50€
Get 27/Bailey's/Tequila/Vodka	6,00€
Schnaps aux choix	6,50€
Mirabelle/Poire/Framboise/Fleur de Bière/Marc de gewurtz/Quetsche	
Cognac VS	6,50€
Fine de Calvados Château du Breuil	8,50€

Apéritifs/ Cocktails

Blanc cassis/Kir crémant 12cl	3,90€/5,90€
Crème cassis + Pinot Blanc	
Coupe crémant 12cl	5,50€
Porto/Martini blanc ou rouge 5cl	4,50€
Ricard 2cl	3,20€
Fiero Spritz/St Germain Spritz 20cl	8,50€
Martini fiero/ Liqueur St Germain + crémant + eau gazeuse	
Gin tonic/Fiero Tonic 20cl	7,50€
Gin Bombay Tonic 20cl	10,50€

25cl

33cl

50cl

1L

2L

Tango/monaco :

bière blonde + sirop au choix

3,70€

4,50€

6,50€

13,00€

23,50€

Picon:

Picon + bière blonde

4,00€

5,00€

7,00€

15,00€

27,00€

Panaché :

Bière blonde + limonade

3,00€

3,80€

5,80€

11,60€

20,60€

VINS

Nos vins Alsaciens "Domaine Ruhlmann" :

- Pinot Blanc
- Riesling
- Pinot Gris
- Gewurztraminer
- Crémant
- Pinot Noir

Notre sélection :

- Rouge du moment
- Rosé du moment

Verre	1/4	1/2	75CL
3,50€	6,80€	13,30€	19,90€
4,60€	8,90€	17,50€	
4,30€	8,30€	15,90€	23,50€
5,00€	8,50€	16,50€	28,00€
5,50€			30,00€
4,30€	8,30€	15,90€	23,50€
4,50€	8,50€	16,10€	24,00€
3,90€	7,60€	14,90€	21,50€



HAPPY FLAM

Tous les jours de 17h à 18h30

CLASSIQUE, FAUREST, GRATINÉE, RÉGIONALE

4€

HAPPY BEER

Tous les jours de 17h à 19h

Du dimanche au jeudi 22h à 23h*

La 50cl au prix de la 25cl

les softs 50cl à 3,50€

Elsass cola/limonade/T-glacé/diabolo/sirop à l'eau

*Hors jours férié et veille de jour férié

COIN BRASSERIE

Cuisse de poulet rôtie

Garniture au choix

TOUT À 9,90€

Steak haché, sauce crème et champignons

Garniture au choix

Bürewürscht (Saucisse blanche paysanne)

Garniture au choix

Paire de knacks frites

Ou garniture au choix

Bibeleskæs nature

Rösti nature

TOUS LES JOURS
JUSQU'À 17H00

Seul ou
à partager !

KNACKERIE

Servi avec moutarde et pain

2 Knacks

4,90€

4 Knacks

8,90€

6 Knacks

12,90€

8 Knacks

16,90€

SUGGESTIONS DU MOMENT

BURGER DU MOMENT

Sous son pain burger, retrouvez le fondant du chèvre, le fumé du jambon de la Forêt Noire, un steak haché façon boucher, des oignons grillés, des cornichons croquants et sa sauce mayo, moutarde, miel.

18,50€



BIÈRE DU MOMENT

Bière Brune du Quai Barriquée en fût de chêne – 4,8 % vol.
10 mois de rencontre entre la Brune du Quai et un fût de chêne de rouge d'Ottrott, pour une saveur unique et vraiment originale.

15cl	25cl	33cl
3,00€	4,90€	6,10€



LA BOUTIQUE DU BRASSEUR

Verre de Dégustation siglé (40cl)

3,50€

Chope en verre siglée (1L)

9,00€

Emballage cadeau (lots de 2 ou 3 bouteilles)

3,50€

Sachet

0,20€

Pensez à nos bières artisanales en bouteille 75cl
à emporter



6,50€

FLAMMEKUECHES SALÉES

La Classique Crème, oignons, lardons	6,00€	La Chèvre miel Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre et miel	8,90€
La Faurest Crème, oignons, lardons, champignons de Paris	7,00€	La Fromagère Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, Munster AOP	9,10€
La Gratinée Crème, oignons, lardons, emmental râpé	7,40€	La Paysanne Crème, oignons, saucisse fumée, pommes de terre, Munster AOP	9,70€
La Régionale Crème, oignons, lardons, choucroute	7,00€	La Nordique Crème, oignons, saumon fumé, emmental râpé, aneth	10,90€
La Spéciale Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé	8,40€	La Végé Crème, oignons, légumes marinés, emmental râpé	8,10€
La Schmeck Crème, oignons, lardons, Munster AOP	8,90€	Supplément ail/ persil/ miel N'hésitez pas à demander vos tartes flambées sans lardons !	+ 0,70€

PLATS

Tous nos plats sont à emporter (couverts non inclus)

Salades

Petite Grande

La Salade Bergère Salade, concombres, tomates marinées, croûtons, noix, toasts de chèvre chaud à l'ail et aux herbes, vinaigrette Maison	9,00€	15,00€
La Salade "César" et son poulet croustillant Salade, tomates marinées, câpres, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce «César»	11,20€	17,00€
La Salade Strasbourgeoise Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, oeuf, vinaigrette maison	9,00€	14,00€
La Salade Norvégienne avec sa galette de pommes de terre, salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette maison.	19,50€	
La Salade Tiède Jarret Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison	14,50€	
Assiette de Crudités Selon nos arrivages	6,00€	

Spécialités Alsaciennes

Choucroute 6 viandes Choucroute Alsacienne, mijotée à la bière maison	19,50€
Schifele Bibel Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc Bibel	15,90€
Cervelas Grillé et sa sauce fromage blanc Bibel	13,50€
Jarret Braisé sur son lit de choucroute	17,00€
Jarret Munster sur son lit de choucroute Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP	20,00€
Fleischkiechle Gallettes de viande Alsacienne accompagnées de leur sauce champignons	17,50€
Bibeleskæs et son Jambon fumé de la Forêt Noire	14,90€
Bibeleskæs et son Saumon fumé	17,50€

Poêlons de Spaëtzles et Röstis

Poêlon Spaëtzles Munster AOP	14,90€	Rösti au jambon fumé de la Forêt Noire	14,90€
Poêlon Spaëtzles Chèvre	14,90€	Rösti Munster AOP	14,90€
Poêlon Spaëtzles Forestier	14,90€	Rösti légumes gratinés à l'emmental	14,90€
Poêlon Spaëtzles du Brasseur Munster AOP, jambon fumé de la Forêt Noire	17,50€	Rösti au Saumon Fumé	19,00€
Poêlon Spaëtzles Jurassien Saucisse fumée, Comté AOP	17,50€	Rösti du Brasseur Rösti, jambon fumé de la Forêt Noire et Munster AOP	17,50€
Poêlon Spaëtzles au Saumon fumé Sauce bibel, saumon fumé, oignons rouges et citron	19,00€	Rösti Jurassien Rösti, saucisse fumée, Comté AOP	17,50€
		Supplément lardons	2,00€

Burgers

Burger du Chef (double steak + 5€) Pain burger, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons et sauce burger	15,00€
Burger du Brasseur Pain malicette, palette de porc fumée, galette de pommes de terre, oignons, cornichons, sauce mayonnaise/moutarde	16,50€
Elsass Burger Pain malicette, choucroute, galette de pommes de terre, fleischkiechle, Munster AOP, oignons, sauce bibel	16,50€
Burger du moment Description sur notre page de suggestion.	18,50€
Burger Végé Pain burger, galettes de pommes de terre, confit d'oignons, chèvre et sauce au miel	16,50€

Viandes

Émincé de volaille Sauce crème et champignons	14,90€
Travers de Porc/Travers XL Sauce BBQ au miel	19,10€/ 22,50€
Onglet de boeuf Sauce réduction de vin rouge aux échalotes (200/ 220g)	19,90€
Cordon Bleu de Volaille Jambon fumé de la Forêt Noire et son emmental avec sa sauce aux champignons ou sa sauce au Munster AOP	23,50€

GARNITURE AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT À 4€

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

SUPPLÉMENT SAUCE À 3€

Barbecue - Munster AOP - Crème forestière champignons



Végétarien



Cuisiné avec notre bière



Les coups de coeur
Brasseur



Nos créations

NOS FORMULES

15€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES À VOLONTÉ

Classique, Gratinée, Faurest, Régionale

Options : Toute autre Flammekueche : + 5€ ou autre plat + 8€

+ 50cl DE BOISSON / PERSONNE

(Bière Blonde / Elsass Cola / Limonade / Sirop à l'eau)

Pour nos Bières spéciales et picon supplément de 2,50€

Les formules doivent être prises par l'ensemble de la table.

20€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES ET SUCRÉES À VOLONTÉ

Que vous soyez seul, en petit tableé ou en groupe même jusqu'à 100

Salées : Classique, Gratinée, Faurest, Régionale

Sucrées : Pommes, Questches (flambage non compris)

Options : Toute autre Flammekueche : + 5 € autre plat + 8€

Alternative disponible pour végétarien ou sans gluten

+ 1 LITRE DE BOISSON / PERSONNE

Bières blonde (blanche, ambrée, brune + 1,00€)

Elsass Cola Limonade ou sirops à l'eau.

Pour nos Bières spéciales et picon supplément de 2,50€

Les formules doivent être prise par l'ensemble de la table.

25€/pers.

FORMULE JARRETTE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

+ 1 JARRET BRAISÉ (garniture au choix)

En supplément sur votre Jarret : Munster AOP + 3€

Pour nos Bières spéciales et picon supplément de 2,50€

35€/pers.

FORMULE GOURMANDE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

+ 1 JARRET MUNSTER (garniture au choix)

OU CHOUCROUTE AUX 6 VIANDES

OU 1 FLEISCHKIECHLE

+ CŒUR COULANT OU STRUDEL AUX POMMES

OU GLACE 3 BOULES

Pour nos Bières spéciales et picon supplément de 2,50€

12,50€/pers.

FORMULE P'TIT FLAMBEUR

1 BIÈRE EN 33cl

OU 1 SOFT 33cl OU 1 VERRE DE VIN

+ 1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX

(Nordique + 2€)

8€ (-8 ans)

MENU JUNIOR

1 POULET CROUSTILLANT /
STEAK HACHÉ / KNACKS (au choix)

+ 1 LIMONADE EN 25cl OU 1 SIROP à l'eau 25cl

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

LA FORMULE DU MIDI

- Plat du jour 9,90€

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12,90€

- Entrée + Plat + Dessert 15,90€

LE BON PLAN ÉTUDIANTS

8,00€ SEULEMENT

-20%

1 FLAMMEKUECHE
AU CHOIX

(Classique, Gratinée, faurest,
régionale ou spéciale sans lardons)

1 SOFT OU

1 BIÈRE BLONDE (25cl)

OU

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

*Hors Menu et
hors alcool

Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 17h, sur présentation d'une carte étudiante valide
- hors jours fériés et vacances scolaires -

Du Lundi au Vendredi le midi - hors jours fériés et vacances scolaires -

DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

Fromages et Desserts

- Assiette de Munster AOP
Assiette de Fromages
Variété de fromages, Chèvre/Munster AOP/Comté (selon nos arrivages)
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Crumble aux Quetsches ou aux Pommes
Accompagné de sa boule de glace vanille
Bettelmänn au Kougelhopf (servi tiède)
Accompagné de sa boule de glace vanille
Strudel aux pommes
Accompagné de sa boule de glace vanille
Cœur coulant au chocolat
Accompagné de sa boule de glace pistache
Le Gourmand
Café ou Thé avec 3 petits desserts

6,50€

9,00€

5,90€

6,80€

7,20€

7,90€

7,90€

8,50€

7,90€

Coupes glacées

- Nos parfums crèmes glacées : Vanille, chocolat, pistache, café, fraise
Nos parfums sorbets : Poire, citron, cerise
Glaces et sorbets 1 boule / 2 boules / 3 boules (Parfum au choix) 2,50€/4,50€/6,50€
Café Liégeois 7,50€
Dame Noire ou Dame blanche 7,50€
3 boules de chocolat ou vanille, chocolat chaud, chantilly
Délice fruits rouges 8,00€
Vanille, Fraise, cerise, fruits rouges au sucre, chantilly
Délice du Brasseur 8,40€
2 boules de citron, Fleur de bière, bière blonde
Profiteroles au chocolat 7,50€
Supplément :
Chantilly / chocolat chaud / alcool 1,00€/1,50€/4,00€

Flammekueches Sucrées

- Flammekueches pommes ou quetsches 6,00€
Arrosage calvados/Rhum/Fleur de bière ou marc de Gewurtz + 3,20€
N'hésitez pas à demander votre supplément chocolat/ chantilly

Boissons chaudes

- | | | | |
|------------------------|------------------------|--|--|
| Espresso/Déca 2,00€ | Grand crème/Déca 3,00€ | Thé et infusion 3,50€
(thé vert, thé noir, infusion verveine/tilleul) | Café Alsacien 7,50€
(Fleur de bière ou Marc de Gewurtz) |
| Grand Café/Déca 2,60€ | Capuccino 3,80€ | Chocolat Chaud 3,90€ | Irish Cofee 7,50€ |
| Double Espresso 3,80€ | Café Viennois 3,80€ | Chocolat Viennois 4,90€ | Bailey's Cofee 7,50€ |
| P'tit crème/Déca 2,20€ | Latté 4,50€ | Le Gourmand 7,90€
Café ou Thé avec 3 petits desserts | |

INFORMATIONS ET RÉSEAUX

OUVERT

Du dimanche au jeudi de 11h à minuit.
La cuisine chaude de 11h30 à 23h
(Flambées jusqu'à 23h30)

Le vendredi et le samedi de 11h à 1h00.
Cuisine chaude de 11h30 à 23h30.
(Flambées jusqu'à 00h30)

7/7

AU BRASSEUR vous remercie

pour votre visite et espère que vous avez passé un agréable moment dans notre restaurant, en profitant pleinement de notre ambiance et de nos services.



Votre avis compte



Rejoignez-nous

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

Retrouvez toute notre actualité sur Et sur notre site : www.aubrasseur.fr