

Tél : 03 88 36 12 13
www.aubrasseur.fr
@aubrasseur
@aubrasseur



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 épicee, avec des bulles fines et une légère touche d'acidité en finale.



Blanche de L'ILL

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



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 caramelisée en finale.



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.



Noël	3,90€	5,00€	7,50€	15,00€	25,00€
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	3,90€
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 + grenade	
Nos Parfums de sirop supplément sirop grenadine, framboise, fraise, pêche, citron, violette, menthe	0,70€

Alcool et digestif 4cl

Whisky/Whisky de sélection	6,00€/8,50€
Rhum Bacardi oro/Rhum Diplomatico	6,00€/8,50€
Gin/Gin Bombay SAPPHIRE	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€
Golden Eight voir page des suggestions	7,00€
Tikibo voir page des suggestions	7,00€

25cl

33cl 50cl 1L 2L

Tango/monaco :
bière blonde + sirop au choix

3,70€

3,90€/5,90€

Blanc cassis/Kir crémant 12cl

Crème cassis + Pinot Blanc

Coupe crémant 12cl

Porto/Martini blanc ou rouge 5cl

Ricard 2cl

Fiero Spritz/St Germain Spritz 20cl

Martini fiero/ Liqueur St Germain + crémant + eau gazeuse

Gin tonic/Fiero Tonic 20cl

Gin Bombay Tonic 20cl

Spritz de Noël 20cl voir page des suggestions

5,50€ **4,50€** **3,20€** **8,50€**

7,50€ **10,50€** **9,00€**

13,00€ **23,50€**

Picon:

Picon + bière blonde

4,00€

5,00€

7,50€

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 fériés et veilles de jours fériés

Nouvelle Bière de Noël 2025

Cette année, on fait pétiller vos fêtes ! Découvrez notre Bière de Noël 2025 : un brassin artisanal, imaginé et brassé avec passion par nos brasseurs, pour réchauffer vos soirées d'hiver.

Venez la découvrir dès maintenant !

3,90€/5,00€/7,50€/
15,00€/25,00€



Spritz de Noël

Sous ses bulles dorées se cache l'esprit des fêtes : un mélange pétillant d'agrumes et d'épices, où la fraîcheur de l'orange rencontre la chaleur du bâton de cannelle et la subtile douceur anisée de l'anis étoilé.

Ce Spritz d'hiver enveloppe le palais de notes fruitées et épicées, rappelant les marchés de Noël et les soirées près du feu.

9,00€



Burger du moment

Un burger au goût de montagne et de réconfort : steak haché savoureux, galette de pommes de terre croustillante, jambon fumé de la Forêt Noire et fromage à raclette fondant, le tout relevé d'une onctueuse sauce à la moutarde.

18,50€



Golden Eight

Une Liqueur d'exception. Créée en 1870, la Distillerie Massenez a élaboré cette Liqueur culte en sélectionnant les meilleures Eaux-de-vie de Poire Williams.

Un assemblage d'exception : des Eaux-de-vie de Poire Williams vieillies 8 ans et plus, sélectionnées pour leur finesse et leur complexité.

Des notes gourmandes : poire mure, vanille, caramel... tout en équilibre.

7,00€



Vin chaud

Un vin chaud parfumé et réconfortant, préparé avec du vin rouge, des épices chaleureuses comme la cannelle, le clou de girofle et l'orange.

25cl

4,00€



TiKiBô

Une création assez inattendue puisque cette boisson spiritueuse est un assemblage entre un rhum de Martinique, de Guadeloupe et de Kirsch de Fougerolles.

Il en résulte un mariage agréable entre des notes classiques de rhum et les notes fruitées de noyau du Kirsch.

A goûter absolument en cocktail ou on the rock.

7,00€



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

La Faurest
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris

La Gratinée
Crème, oignons, lardons, emmental râpé

La Régionale
Crème, oignons, lardons, choucroute

La Spéciale
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé

La Schmeck
Crème, oignons, lardons, Munster AOP

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

PLATS

Salades

La Salade Bergère

Salade, concombres, tomates marinées, croûtons, noix, toasts de chèvre chaud à l'ail et aux herbes, vinaigrette Maison

La Salade "César"

et son poulet croustillant
Salade, tomates marinées, câpres, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce «César»

La Salade Strasbourgeoise

Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, oeuf, vinaigrette maison

La Salade Norvégienne

avec sa galette de pommes de terre
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette maison.

La Salade Tiède Jarret

Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison

Petite assiette de Crudités

Selon nos arrivages

Spécialités Alsaciennes

Notre fameux Baeckoeoffe

19,50€

Choucroute 6 viandes

19,50€

Choucroute Alsacienne, mijotée à la bière maison

Schifеле Bibel

15,90€

Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc Bibel

14,00€

Cervelas Grillé

13,50€

et sa sauce fromage blanc Bibel

19,50€

Jarret Braisé sur son lit de choucroute

17,00€

Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP

14,50€

Jarret Munster sur son lit de choucroute

20,00€

Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP

6,00€

Fleischkiechle

17,50€

Galettes de viande Alsacienne accompagnées de sa sauce champignons

14,90€

Bibeleskæs et son Jambon fumé de la Forêt Noire

14,90€

Bibeleskæs et son Saumon fumé

17,50€

Poêlons de Spaetzles

Poêlon Spaetzles Munster AOP

17,50€

Munster AOP, Jambon fumé de la Forêt Noire

14,90€

Poêlon Spaetzles Jurassien

17,50€

Saucisse fumée, Comté AOP

15,40€

Poêlon Spaetzles au Saumon fumé

19,00€

Sauce bibel, saumon fumé, oignons rouges et citron

Supplément lardons 2,00€

Burgers

Garniture au choix

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

Garniture au choix

Émincé de volaille

14,90€

Sauce crème et champignons

Travers de Porc/Travers XL

19,10€/ 22,50€

Sauce BBQ au miel

Onglet de boeuf

19,90€

Sauce réduction de vin rouge aux échalotes (200/ 220g)

Cordon Bleu de Volaille

23,50€

Jambon fumé de la Forêt Noire et son emmental avec sa sauce aux champignons ou sa sauce au Munster AOP

Tous nos plats sont à emporter (couverts non inclus)

GARNITURES AU CHOIX

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

SUPPLÉMENT SAUCE À 3€

Barbecue - Munster AOP - Crème forestière champignons

GARNITURES EN SUPPLÉMENT À 4€



Végétarien



Cuisiné avec notre bière



Les coups de coeur Brasseur



Nos créations

NOS FORMULES

15€/pers.

Du lundi au jeudi hors jours fériés

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.

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€

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€)

LA KNACKERIE

Seul ou à partager !

2 Knacks

4,90€

6 Knacks

12,90€

4 Knacks

8,90€

8 Knacks

16,90€

Servi avec moutarde et pain

20€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES ET SUCRÉES À VOLONTÉ

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

Salées : Classique, Gratinée, Faurest, Régionale

Sucrées : Pommes, Quetsches (flambage non compris)

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

Alternative disponible pour végan 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 prises par l'ensemble de la table.

35€/pers.

FORMULE GOURMANDE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX

• 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

• 1 JARRET MUNSTER (garniture au choix)

OU CHOUCRUTE 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€

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

-20%

8,00€ SEULEMENT

1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX

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

1 SOFT OU

1 BIÈRE BLONDE (25cl)

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

OU

*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 -

DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

Fromages et Desserts

Assiette de Munster AOP	6,50€
Assiette de Fromages	9,00€
Variété de fromages, Chèvre/Munster AOP/Comté (selon nos arrivages)	
Crème brûlée	5,90€
Mousse au chocolat	6,80€
Crumble aux Quetsches ou aux Pommes	7,20€
Accompagné de sa boule de glace vanille	
Bettelmann au Kougelhopf (servi tiède)	7,90€
Accompagné de sa boule de glace vanille	
Strudel aux pommes	7,90€
Accompagné de sa boule de glace vanille	
Cœur coulant au chocolat	8,50€
Accompagné de sa boule de glace pistache	
Le Gourmand	7,90€
Café ou Thé avec 3 petits desserts	

Coupes glacées

Nos parfums crèmes glacées : Vanille, chocolat, pistache, café, fraise	2,50€/4,50€/6,50€
Nos parfums sorbets : Poire, citron, cerise	
Glaces et sorbets 1 boule / 2 boules / 3 boules (Parfum au choix)	
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€
Délice Golden Eight	8,40€
2 boules poires, Golden Eight	
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

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

INFORMATIONS ET RÉSEAUX

OUVERT

Du dimanche au jeudi de 11h à minuit.

La cuisine chaude de 11h30 à 23h
(Flambées jusqu'à 23h30)

7/7

Le vendredi et le samedi de 11h à 1h00.

Cuisine chaude de 11h30 à 23h30.
(Flambées jusqu'à 00h30)

Nous sommes ouverts :

24 Décembre 11h à 17h
25 Décembre aux horaires habituels
26 Décembre aux horaires habituels
31 Décembre de 11h à 17h

Nous sommes fermés :

24 Décembre au soir
31 Décembre au soir
1er janvier toute la journée



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.aubrassieur.fr