

Tél : 03 88 36 12 13

www.aubrasseur.fr

@aubrasseur

@aubrasseur

**AU BRASSEUR**

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

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.



| 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 + grenadine  |       |
| Nos Parfums de sirop supplément sirop grenadine, framboise, fraise, pêche, citron, violette, menthe | 0,70€ |

## Cocktails Bière 33cl

|   |       |
|---|-------|
| Blanche Fiero                                       | 7,50€ |
| Bière blanche + Martini Fiero + citron              |       |
| Blanche Sureau                                      | 7,50€ |
| Bière blanche + Liqueur St Germain + citron         |       |
| ✦ London white SAPHIRE                              | 7,50€ |
| Bière blanche + Gin Bombay SAPHIRE + citron         |       |
| Cuba Ambré  | 7,50€ |
| Bière ambrée + Rhum Bacardi ORO + citron            |       |
| Mexicana Rubia                                      | 7,50€ |
| Bière blonde + Tequila + citron                     |       |
| ✦ Caneu-Bière                                       | 7,50€ |
| Bière blonde + Limonade + Ricard + citron + glaçons |       |
| 🍒 Château Rouge esprit «Kastel 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€       |
| Golden Eight voir page des suggestions                            | 7,00€       |
| Tikibo voir page des suggestions                                  | 7,00€       |

## 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€      |
| ♥ Spritz de Noël 20cl voir page des suggestions           | 9,00€       |

|  | 25cl  | 33cl  | 50cl  | 1L     | 2L     |
|--|-------|-------|-------|--------|--------|
| <b>Tango/monaco :</b><br>bière blonde + sirop au choix | 3,70€ | 4,50€ | 6,50€ | 13,00€ | 23,50€ |
| <b>Picon:</b><br>Picon + bière blonde                  | 4,00€ | 5,00€ | 7,50€ | 15,00€ | 27,00€ |
| <b>Panaché :</b><br>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€



## 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€



## 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 vieilles 8 ans et plus, sélectionnées pour leur finesse et leur complexité.

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

7,00€



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

## PLATS

### Salades

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

### Spécialités Alsaciennes

|  |        |
|--|--------|
| Notre fameux Baeckoeoffe   | 19,50€ |
| Choucroute 6 viandes<br>Choucroute Alsacienne, mijotée à la bière maison                 | 19,50€ |
| Schifele Bibel<br>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<br>Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP | 20,00€ |
| Fleischkiehle<br>Galettes de viande Alsacienne accompagnées de sa sauce champignons      | 17,50€ |
| Bibelskæs et son Jambon fumé de la Forêt Noire   | 14,90€ |
| Bibelskæs et son Saumon fumé   | 17,50€ |

### Poêlons de Spaëtzles

|  |                          |   |        |
|--|--------------------------|---|--------|
| Poêlon Spaëtzles Munster AOP   | 14,90€                   | Poêlon Spaëtzles du Brasseur<br>Munster AOP, Jambon fumé de la Forêt Noire            | 17,50€ |
| Poêlon Spaëtzles Chèvre  | 14,90€                   | Poêlon Spaëtzles Jurassien<br>Saucisse fumée, Comté AOP                               | 17,50€ |
| Poêlon Spaëtzles Forestier   | 14,90€                   | Poêlon Spaëtzles au Saumon fumé<br>Sauce bibel, saumon fumé, oignons rouges et citron | 19,00€ |
| Poêlon Munsterflette<br>Pomme de terre, oignon, lardon, Munster, crème | 15,40€                   |   |        |
|  | Supplément lardons 2,00€ |   |        |

### Burgers

Garniture au choix

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

### Viandes

Garniture au choix

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

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 - Spaëtzles - 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.

### 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.

Du lundi au  
jeudi hors  
jours fériés

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, Quetsches (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 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€

35€/pers.

### FORMULE GOURMANDE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

+ 1 JARRET MUNSTER (garniture au choix)

OU CHOUROUTE 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 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

### 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 -

# 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  
Bettelmann 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 **2,50€/4,50€/6,50€**  
(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 : **1,00€/1,50€/4,00€**  
Chantilly / chocolat chaud / alcool

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

### 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.aubrasseur.fr](http://www.aubrasseur.fr)