

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

STRASBOURG



AU BRASSEUR

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

SCAN THE QR CODE TO
HAVE THE MENU IN YOUR
LANGUAGE



NOS BIÈRES ARTISANALES

Brassées sur place et 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.



Elsass IPA

Une nouveauté ! C'est Elsass IPA de style britannique en «dry hopping» (houblonné à cru). Une bière blonde cuivrée, avec un houblon 100% Alsacien et de maltes comme le Strisselspalt, Aramis, Elixir, Mistral.



	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€
IPA	4,20€	5,20€	7,80€	15,60€	28,00€

Palette de dégustation 15cl 4 verres : 8,90€



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, nectar abricot, tomate	3,50€
Limonade 25cl	2,70€
Diabolo 25cl	3,40€
Sirop à l'eau 25cl	2,50€
Fizz (Orange ou Ananas) 33cl Jus + limonade + grenadine	4,90€
Nos Parfums de sirop supplément sirop grenadine, framboise, pêche, citron, violette, menthe	0,70€

Blanche Fiero 33cl	7,50€
Bière blanche + Martini Fiero	7,50€
Blanche Sureau 33cl	7,50€
Bière blanche + Liqueur St Germain	7,50€
London white SAPPHIRE 33cl	7,50€
Bière blanche + Gin Bombay SAPPHIRE + rondelle de citron	7,50€
Cuba Ambré 33cl	7,50€
Bière ambrée + Rhum Bacardi ORO + jus de citron + rondelle de citron	7,50€
Mexicana Rubia 33cl	7,50€
Bière blonde + Tequila + rondelle de citron	7,50€
Caneu-Bière 33cl	7,50€
Bière blonde + Limonade + Ricard + rondelle de citron + glaçons	7,50€
Bombay Dry IPA 33cl	7,50€
Bière IPA + Gin Bombay + rondelle de citron	7,50€

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	7,00€
Tikibo	7,00€

25cl

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 SAPPHIRE Tonic 20cl	10,50€

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€

7,50€

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 jour férié et veille de jour férié

COIN BRASSERIE

TOUT À
9,90€

Cuisse de poulet roti

Garniture au choix

Steak haché, sauce crème et champignons

Garniture au choix

Bürewùrscht (Saucisse blanche paysanne)

Garniture au choix

Paire de knacks frite

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



Nouvelle Bière IPA

La célèbre bière IPA fait enfin son arrivée au Brasseur. Élaborée avec quatre houblons 100 % alsaciens, elle est travaillée particulièrement en dry hopping avec de l'Elixir et du Mistral. Une robe légèrement rosée, due à une fine touche d'hibiscus.

4,20€/5,20€/7,80€/
15,80€/28,00€



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€



Baeckeoffe Alsacien

Assortiment de viandes marinées au vin blanc d'Alsace, lentement mijotées au four avec pommes de terre fondantes, oignons et carottes, le tout cuit en terrine scellée pour préserver des saveurs riches et réconfortantes. Un grand classique du terroir alsacien.

19,50€

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	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 AOP	

La Chèvre miel	8,90€
Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre et miel	
La Fromagère	9,10€
Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, Munster AOP	
La Paysanne	9,70€
Crème, oignons, saucisse fumée, pommes de terre, Munster AOP	
La Nordique	10,90€
Crème, oignons, saumon fumé, emmental râpé, aneth	
La Vége	8,10€
Crème, oignons, légumes marinés, emmental râpé	
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

Spécialités Alsaciennes

La Salade Bergère	9,00€	15,00€	Choucroute 6 viandes	19,50€
Salade, concombres, tomates marinées, croûtons, noix, toasts de chèvre chaud à l'ail et aux herbes, vinaigrette Maison			Choucroute alsacienne, mijotée à la bière maison	
La Salade "César" et son poulet croustillant	11,20€	17,00€	Schifеле Bibel	15,90€
Salade, tomates marinées, câpres, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce «César»			Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc Bibel	
La Salade Strasbourgeoise	9,00€	14,00€	Cervelas Grillé et sa sauce fromage blanc bibel	13,50€
Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, oeuf, vinaigrette maison			Jarret Braisé sur son lit de choucroute	17,00€
La Salade Norvégienne	19,50€		Jarret Munster sur son lit de choucroute	20,00€
avec sa galette de pommes de terre			Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP	
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette maison.			Fleischkielechle	17,50€
La Salade Tiède Jarret	14,50€		Galettes de viande alsacienne accompagnées de leur sauce champignons	
Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison			Bibeleskæs et son Jambon fumé de la Forêt Noire	14,90€
Assiette de Crudités (petit format)	6,00€		Bibeleskæs et son Saumon fumé	17,50€
Selon nos arrivages				

Poêlons de Spaetzles et Rösti

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

Rösti au jambon fumé de la Forêt Noire	14,90€
Rösti Munster AOP	14,90€
Rösti légumes gratinés à l'emmental	14,90€
Rösti au Saumon Fumé	19,00€
Rösti du Brasseur	17,50€
Rösti Jurassien	17,50€
Rösti, saucisse fumé, Comté AOP	
Supplément lardons	2,00€

Burgers

Burger du Chef / XL (double steak)	15,00€ / 20,00€
Buns sésame, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons et sauce burger	
Burger du Brasseur	16,50€
Pain malicette, palette de porc fumée, galette de pommes de terre, oignons, cornichons, sauce mayonnaise/moutarde	
Elsass Burger	16,50€
Pain malicette, choucroute, galette de pommes de terre, fleischkielechle, Munster AOP, oignons, sauce bibel	
Burger du moment	18,50€
Déscription sur notre page de suggestion.	
Burger Vége	16,50€
Pain burger, galette rösti, confit d'oignons, chèvre et sauce au miel	

Viandes

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 Vin rouge et échalotes	
Cordon Bleu de Volaille	23,50€
Jambon fumé Forêt Noire et son emmental avec sa sauce aux champignons ou sa sauce au Munster AOP	

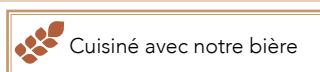
GARNITURES AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT À 4€

- 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 champignons



Végétarien



Cuisiné avec notre bière



Les coups de coeur Brasseur



Nos créations

NOS FORMULES

15€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES À VOLONTÉ

Classique, Gratinée, Faurest ou Régionale

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

• 50cl DE BOISSON / PERSONNE

Bières blonde (blanche, ambrée, IPA + 1,00€)
Elsass Cola Limonade ou sirops à l'eau.

Picon + 2,50€

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

25€/pers.

FORMULE JARRETTE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX (IPA + 1€)

• 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

• 1 JARRET BRAISÉ (garniture au choix)

En supplément sur votre Jarret : Munster AOP + 3€

12,50€/pers.

FORMULE P'TIT FLAMBEUR

1 BIÈRE EN 33cl (IPA + 1€)

OU 1 SOFT 33cl OU 1 VERRE DE VIN

• 1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX

(Nordique + 2€)

LA FORMULE DU MIDI

- Plat du jour 9,90€

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

- Entrée + Plat + Dessert 15,90€

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 et aux Questches (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 + 1,00€, IPA + 2,50€)
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.

35€/pers.

FORMULE GOURMANDE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX (IPA + 1€)

• 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

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

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)

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

*Hors Menu et hors alcool

OU

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€
servi avec sa boule de glace vanille	
Bettelmann au Kougelhopf (servi tiède)	7,90€
servi avec sa boule de glace vanille	
Strudel aux pommes	7,90€
servi avec sa boule de glace vanille	
Cœur coulant chocolat	8,50€
servi avec sa boule de glace pistache	
Le Gourmand	7,90€
Café ou Thé avec 3 petits desserts	

Coupes glacées

Nos parfums de glaces : 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€	Café à l'Irlandaise	7,50€
P'tit crème/Déca	2,20€	Latté	4,50€	Chocolat Viennois	4,90€	Bailey's Cofee	7,50€

INFORMATIONS ET RÉSEAUX



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)

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