

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



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	3,00€
33cl	3,80€
50cl	5,80€
1L	11,60€
2L	20,60€



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 finale épicée et d'une pointe d'acidité.

25cl	3,70€
33cl	4,80€
50cl	7,00€
1L	14,00€
2L	24,00€



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.

25cl	3,70€
33cl	4,80€
50cl	7,00€
1L	14,00€
2L	24,00€



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	3,70€
33cl	4,80€
50cl	7,00€
1L	14,00€
2L	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

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

Cocktails Bière

Blanche Fiero 33cl <i>Bière blanche + Martini Fiero</i>	7,50€
Blanche Sureau 33cl <i>Bière blanche + Liqueur St Germain</i>	7,50€
London white SAPHIRE 33cl <i>Bière blanche + Gin Bombay SAPHIRE + citron</i>	7,50€
Cuba Ambré 33cl <i>Bière ambrée + Rhum Bacardi ORO + jus de citron + rondelle de citron</i>	7,50€
Mexicana Rubia 33cl <i>Bière blonde + Tequila + citron vert</i>	7,50€
Caneu-Bière 33cl <i>Bière blonde + Limonade + Ricard + rondelle de citron + glaçons</i>	7,50€
Bruneto ou Brune tonic 33cl <i>Bière brune + Tonic + rondelle de citron</i>	5,50€
Tango/monaco Bière blonde + sirop au choix	
25cl 33cl 50cl 1L 2L	
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€	

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 <i>Mirabelle/Poire/Framboise/Fleur de Bière/Marc de gewurtz/Quetsche</i>	6,50€
Cognac VS	6,50€
Fine de Calvados Château du Breuil	8,50€

Apéritifs/ Cocktails

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

FLAMMEKUECHES SALÉES



La Classique <i>Crème, oignons, lardons</i>	6,00€
La Faurest <i>Crème, oignons, lardons, champignons de Paris</i>	7,00€
La Gratinée <i>Crème, oignons, lardons, emmental râpé</i>	7,40€
La Régionale <i>Crème, oignons, lardons, choucroute</i>	7,00€
La Spéciale <i>Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé</i>	8,40€
La Schmeck <i>Crème, oignons, lardons, Munster AOP</i>	8,90€

La Chèvre miel <i>Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre et miel</i>	8,90€
La Fromagère <i>Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, Munster AOP</i>	9,10€
La Paysanne <i>Crème, oignons, saucisse fumée, pommes de terre, Munster AOP</i>	9,70€
La Nordique <i>Crème, oignons, saumon fumé, emmental râpé, aneth</i>	10,90€
La Végé <i>Crème, oignons, légumes marinés, emmental râpé</i>	8,10€
Supplément ail/ persil/ miel	+ 0,70€

N'hésitez pas à demander vos tartes flambées sans lardons !

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

VINS

Nos vins Alsaciens "Domaine Ruhlmann" :	Verre	1/4	1/2	75CL
-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€
-Gewurztraminer	5,00€	8,50€	16,50€	28,00€
-Crémant	5,50€			30,00€
<u>Notre sélection :</u>				
-Rouge du moment	4,50€	8,50€	16,10€	24,00€
-Rosé du moment	3,90€	7,60€	14,90€	21,50€



PLATS

Tous nos plats sont à emporter (couverts non inclus)

Salades



- La Salade Bergère** 15,00€
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** 17,00€
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce «César»
- La Salade Strasbourgeoise** 14,90€
Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, oeuf, vinaigrette maison
- La Salade Norvégienne avec sa galette de pommes de terre** 18,50€
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette maison
- La Salade Tiède Jarret** 14,50€
Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison
- Assiette de Crudités (petit format)** 6,00€
Selon nos arrivages

Spécialité Alsacienne



- Choucroute 6 viandes** 19,50€
Choucroute alsacienne, mijotée à la bière maison
- Schifele Bibel** 17,00€
Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc Bibel
- 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** 20,00€
Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP
- Fleischkiechle** 17,50€
Galette de viande alsacienne accompagnées de leur sauce champignons
- 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€
- Poêlon Spaëtzles Chèvre** 14,90€
- Poêlon Spaëtzles Forestier** 14,90€
- Poêlon Spaëtzles du Brasseur** 17,50€
Munster AOP, jambon fumée de la Forêt Noire
- Poêlon Spaëtzles Jurassien** 17,50€
Saucisse fumée, Compté AOP
- Poêlon Spaëtzles au Saumon fumée** 19,00€
Sauce bibel, spaetzles, saumon fumée, oignons rouge et citron
- Rösti au jambon fumée 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, jambon de la Forêt Noire et Munster AOP
- Rösti Jurassien** 17,50€
Rösti, saucisse fumée, Comté AOP
- Supplément lardons** 2,00€

Burgers



- Burger du Chef (double garniture + 5€)** 15,00€
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, fleischkiechle, Munster AOP, oignons, sauce bibel
- Burger du moment** 18,50€
N'hésitez pas à demander à nos serveurs
- Burger Végé** 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 aux échalotes confites** 19,90€
(200/ 220g)
- Cordon Bleu de Volaille** 23,50€
Jambon fumé Forêt Noire et son emmental
Avec sa sauce aux champignons ou sa sauce au Munster
- Joues de bœuf** 18,50€
Mijotées à la bière artisanale

GARNITURE AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT À 4€

- Frites - légumes du moment - Salade verte - Pommes de terre sautées aux lardons et oignons - Spaëtzles - Choucroute -

SUPPLÉMENT SAUCE À 3€

barbecue- munster aop- crème faurestièrè champignons



Végétarien



Cuisiné avec notre bière



Les coups de coeur Brasseur



Nos créations

LE MIDI

LA FORMULE DU MIDI

- Plat du jour	9,90€
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert	12,90€
- Plat + Café Gourmand	12,90€

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

LA FORMULE FOURQUET 15€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES À VOLONTÉ**

**Classique, Gratinée, Faurest ou Régionale

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

+ 50cl DE BOISSON / PERSONNE

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

Du lundi au vendredi uniquement le midi ou sur réservation à partir de 15 personnes

NOS FORMULES

FORMULE P'TIT FLAMBEUR 12,50€/pers.

Valable tous les jours sans restriction !

1 BIÈRE EN 33cl

OU 1 SOFT 33cl OU 1 VERRE DE VIN

+ 1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX (Nordique + 2€)

FORMULE JARRETTE 25€/pers.

Valable tous les jours sans restriction !

50cl DE BIÈRE AU CHOIX

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

+ 1 JARRET BRAISÉ (garniture au choix)
En supplément sur votre Jarret : Munster AOP + 3€

FORMULE GOURMANDE 35€/pers.

Valable tous les jours sans restriction !

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

FORMULE VARLET 20€/pers.

Valable tous les jours sans restriction !
Formule devant être prise par l'ensemble de la table.

Que vous soyez seul, en petit tablée ou en groupe même jusqu'à 100
FLAMMEKUECHES SALÉES À VOLONTÉ

Classique, Gratinée, Faurest, Régionale

ET SUCRÉES À VOLONTÉ

aux Pommes et aux 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€

MENU JUNIOR 8€ (-8 ANS)

Valable tous les jours sans restriction !

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

1 FLAMMEKUECHE AU CHOIX

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

1 SOFT OU 1 BIÈRE BLONDE (25cl)

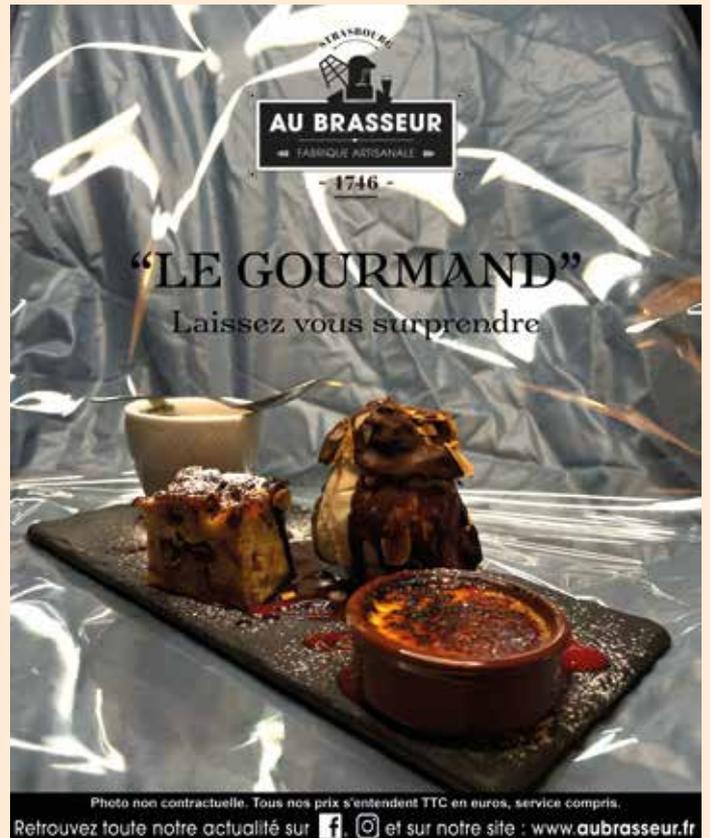
OU -20%

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 -

SUGGESTIONS



Laissez-vous surprendre par nos suggestions du moment.

Chaque recette, imaginée avec passion par notre chef cuisinier, est une invitation à explorer l'univers de notre brasserie.

Des créations de saison, inspirées par notre terroir et notre savoir-faire, pour une expérience gustative authentique et généreuse.

LA BOUTIQUE DU BRASSEUR

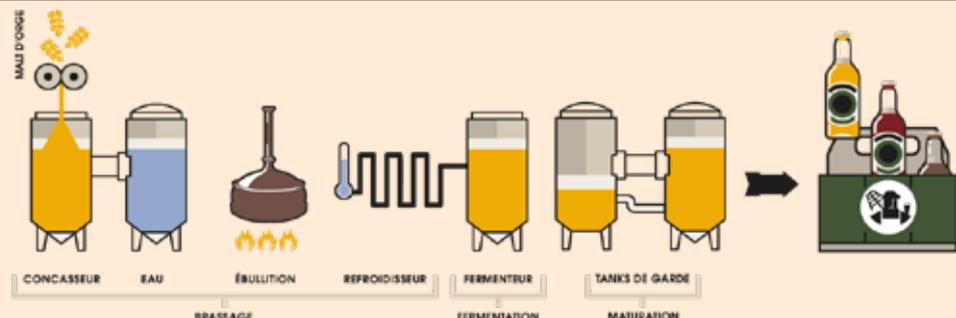
Verre de Dégustation siglé (33cl)	3,50€
Chope en verre siglée (50cl)	9,00€
Emballage cadeau	3,50€
Sachet plastique	0,20€

Pensez à nos bières artisanales en bouteille
75cl à emporter

6,50€

OFFREZ UNE EXPERIENCE UNIQUE À VOS ÉVÈNEMENTS AVEC NOTRE SERVICE DE LOCATION DE TIREUSE À BIÈRE ET DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE FÛTS DE BIÈRE ARTISANALES EN VENTES !

Comment
le Brasseur crée
ses bières ?



La bière occupe une place particulière dans le cœur des Alsaciens et figure parmi les produits les plus emblématiques de notre patrimoine. Entre nos murs, on parle de bières et de houblons depuis 1746.

Fondée par Jean Hatt, la brasserie L'Espérance est restée active jusqu'en 1863, avant de fermer ses portes.

Après plus d'un siècle de sommeil, c'est en 1991 que la brasserie rouvre sous le nom Au Brasseur.

Depuis maintenant 25 ans, nous perpétons avec passion les traditions de brassage.

Un peu d'histoire

DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

Fromages et Desserts

Assiette de Fromages <i>Variété de fromages, Chèvre/Munster AOP/Comté (selon nos arrivages)</i>	9,00€
Assiette de Munster AOP	6,50€
Crumble aux Quetsches ou aux Pommes <i>servi avec sa boule de glace vanille</i>	7,20€
Bettelmann au Kougelhopf (servi tiède) <i>Accompagné de sa boule de glace vanille</i>	7,90€
Strudel aux pommes <i>Accompagné de sa boule de glace vanille</i>	7,90€
Crème brûlée	5,90€
Cœur coulant chocolat <i>Accompagné de sa boule de glace pistache</i>	8,50€
Mousse au chocolat	6,80€
Le Gourmand <i>Café ou Thé avec 3 petits desserts</i>	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 <i>(Parfum au choix)</i>	2,50€/4,50€/6,50€
Café Liégeois	7,50€
Dame Noire ou blanche <i>3 boules de chocolat ou vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Délice fruits rouges <i>Vanille, Fraise, cerise, fruits rouges au sucre, chantilly</i>	8,00€
Délice du Brasseur <i>2 boules de citron, Fleur de bière, bière blonde</i>	8,40€
Profiteroles au chocolat	7,50€
Supplément : Chantilly / chocolat chaud / alcool	1,00€/1,50€/4,00€

Flammekueches Sucrées

Flammekueches pomme ou quetsche	6,00€
Arrosage calvados/Rhum/Fleur de bière ou marc de Gewurtz <i>N'hésitez pas à demander votre supplément chocolat/chantilly</i>	+ 3,20€



Boissons chaudes

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



LE 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