

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

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 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



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.



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€
NEW Pom'Libeth Schörle 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, nectar abricot, tomate) 25cl	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€

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€

Cocktails Bière

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

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€
NEW Aperol Spritz 20cl	8,50€

COCKTAILS avec alcool

20cl



APEROL SPRITZ
8,50€



GARRIGUE SPRITZ
9,00€

GARRIGUE TONIC
8,50€



sans alcool



CITRUS TONIC
7,50€

SPRITZ CITRON
7,50€



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€ 7,50€ 15,00€ 27,00€

Panaché
Bière blonde + limonade 3,00€ 3,80€ 5,80€ 11,60€ 20,60€

Radler 50% limonade
50% Bière blanche 3,70€ 4,80€ 7,00€ 14,00€ 24,00€

VINS

Nos vins Alsaciens	Verre	1/4	1/2	75CL
- Pinot Blanc	3,50€	6,80€	13,30€	19,90€
- Riesling	4,60€	8,90€	17,50€	
- Pinot Gris	4,30€	8,30€	15,90€	23,50€
- Gewurztraminer	5,00€	8,50€	16,50€	28,00€
- Crémant	5,50€			30,00€
- Pinot Noir	4,30€	8,30€	15,90€	23,50€
Notre sélection :				
- Rouge du moment	4,50€	8,50€	16,10€	24,00€
- Rosé du moment	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 roties

Garniture au choix

Steak haché, sauce crème et champignons

Garniture au choix

Bürewürscht (Saucisse blanche paysanne)

Garniture au choix

Paire de knacks frites

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



Blonde Spéciale

Bière Blonde — 5% vol.
aux levures spécifiques pour
des arômes uniques et subtils.
Des notes florales et céréalières,
un équilibre parfait pour une
dégustation à tout moment.

3,10€ / 4,00€ / 6,00€
11,80€ / 21,00€



Assiette d'été

Assiette de melon,
jambon fumé de la
Forêt Noire, burrata
et crème de balsamique.

17,00€



Assiette d'été

Assiette de poulet mariné
sauce César avec
l'accompagnement
de votre choix.

15,90€



Burger du moment

pain burger, steak haché,
galette de pommes de terre,
jambon de la Forêt Noire,
emmental, sauce pesto Rosso,
salade, cornichons, oignons

18,50€

Photos non contractuelles

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	+ 0,70€
		N'hésitez pas à demander vos tartes flambées sans lardons !	

PLATS

Tous nos plats sont à emporter (couverts non inclus)

Salades

Petite Grande

Spécialités Alsaciennes

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€	Le fameux Baeckeoëffe	19,50€
La Salade "César" et son poulet croustillant Salade, tomates marinés, câpres, croûtons, poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, lardons grillés, sauce «César»	11,20€	17,00€	Choucroute 6 viandes Choucroute alsacienne, mijotée à la bière maison	19,50€
La Salade Strasbourgeoise Salade, emmental, cervelas, oignons rouges, oeuf, vinaigrette maison	9,00€	14,00€	Schifele Bibel Palette de porc fumée et sa sauce fromage blanc Bibel	15,90€
La Salade Norvégienne avec sa galette de pommes de terre Salade, tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, oeuf dur, saumon fumé, vinaigrette maison.		19,50€	Cervelas Grillé et sa sauce fromage blanc bibel	13,50€
La Salade Tiède Jarret Salade, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre sautées, jarret confit, croûtons, vinaigrette Maison		14,50€	Jarret Braisé sur son lit de choucroute	17,00€
Assiette de Crudités (petit format) Selon nos arrivages	6,00€		Jarret Munster sur son lit de choucroute Jarret braisé à la bière maison, Munster AOP	20,00€
			Fleischkiechle Galettes 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 Sauce bibel, saucisse fumée, Comté AOP	17,50€	Rösti du Brasseur Rösti, jambon de la Forêt Noire et Munster AOP	17,50€
Poêlon Spaëtzles au Saumon fumée Sauce bibel, saumon fumé, oignons rouges et citron	19,00€	Rösti Jurassien Rösti, saucisse fumée, Comté AOP	17,50€
		Supplément lardons	2,00€

Burgers

Viandes

Burger du Chef / XL (double steak) Buns sésame, steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons et sauce burger	15,00€ / 20,00€	Émincé de volaille Sauce crème et champignons	14,90€
Burger du Brasseur Pain malicette, palette de porc fumée, galette de pommes de terre, oignons, cornichons, sauce mayonnaise/moutarde	16,50€	Travers de Porc/Travers XL Sauce BBQ au miel	19,10€ / 22,50€
Elsass Burger Pain malicette, choucroute, galette de pommes de terre, fleischkiechle, Munster AOP, oignons, sauce bibel	16,50€	Onglet de boeuf Sauce Vin rouge et échalotes	19,90€
Burger du moment Description sur notre page de suggestion.	18,50€	Cordon Bleu de Volaille Jambon fumé Forêt Noire et son emmental avec sa sauce aux champignons ou sa sauce au Munster AOP	23,50€
Burger Végé Pain burger, galette rösti, confit d'oignons, chèvre et sauce au miel	16,50€		

GARNITURES 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 pomme de terre.

SUPPLÉMENT SAUCE À 3€

Barbecue - Munster AOP - Crème champignons- Sauce poivre



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.

20€/pers.

FLAMMEKUECHES SALÉES ET SUCRÉES À VOLONTÉ

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

Salées : Classique, Gratinée, Faurest, Régionale

Sucrées : Pommes et aux 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 + 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.

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€

35€/pers.

FORMULE GOURMANDE

50cl DE BIÈRE AU CHOIX (IPA + 1€)

+ 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

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€)

8€ (-8 ans)

MENU JUNIOR

POULET CROUSTILLANT

OU STEAK HACHÉ OU KNACKS

OU 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE

(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€

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

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

Coupes glacées

Nos parfums de glaces : 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 3 boules de chocolat ou vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Délice fruits rouges Vanille, Fraise, cerise, fruits rouges au sucre, chantilly	8,00€
 Délice du Brasseur 2 boules de citron, Fleur de bière, bière blonde	8,40€
Profiteroles au chocolat	7,50€
 Délice Golden Eight 2 boules poires, Golden Eight	8,40€
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 N'hésitez pas à demander votre supplément chocolat/ chantilly	+ 3,20€

Boissons chaudes

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

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