

Tél. : 03 88 36 12 13  
Fax : 03 88 24 24 05  
www.aubrasseur.fr  
f aubrasseur

**AU BRASSEUR**

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -



ÉDITION 2020

Restauration non-stop  
de 11h30 à 00h30  
Ouvert tous les jours  
de 11h00 à 1h00  
Dimanche jusqu'à minuit

## NOS SALADES

- **La Tiède au jarret** 6,50€ 10,50€  
Salade, tomates, croûtons, pommes de terre sautées aux lardons, jarret
- ✓ **Salade Biquette** 6,20€ 10,20€  
Salade, tomates, toast au chèvre chaud, huile d'olive, herbes de Provence
- **La Norvégienne** 7,80€ 11,80€  
Salade, tomates, concombres, croûtons, oeuf dur et saumon fumé
- ✓ **La Crudette** 5,90€ 9,90€  
5 crudités, salade
- **La Chèvreline** 7,40€ 11,40€  
Salade, tomates, poulet croustillant, fromage de chèvre, noix, croûtons, vinaigre balsamique

## NOS PLATS BRASSERIE

- **Croque-Monsieur Maison et salade** 7,90€  
Emmental, œuf, lait, jambon, pain de campagne
- **Croque-Madame Maison et salade** 8,50€  
Croque-Monsieur, tomate, œuf
- **Croque-Munster Maison et salade** 9,00€  
Croque-Monsieur, munster
- ✓ **Croque-Végé Maison et salade** 8,50€  
Pain de campagne, tomates, champignons, emmental et fromage de chèvre
- **Knacks-frites** 5,80€  
Saucisses de Strasbourg
- **Munsterflette** 9,90€  
Pommes de terre sautées, lardons, oignons, munster fondu, salade verte
- ✓ **Gratin de spaëtzle au Munster** 9,90€  
Salade verte (supplément lardons : + 1,00€)

## NOS SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

- **Choucroute paysanne** 13,90€  
3 viandes, mijotée à la bière
- **Jarret braisé** 13,50€  
Pommes de terre sautées et choucroute
- **Jarret sauce Munster** 15,00€  
Pommes de terre sautées et choucroute
- **Bibeleskäs** 8,50€  
Fromage blanc persillé, ail, oignons, pommes de terre sautées, lardons
- **Petit salé grillé** 9,90€  
Pommes de terre sautées et choucroute
- **Spaetzles à la strasbourgeoise** 10,50€  
Choucroute et lardons
- **Grumbeerekiechle Maison Nature** 9,00€  
(avec salade verte)
- Sous toutes ses façons :** 12,40€  
Saumon, jambon fumé, ou munster (avec salade verte)



Suivez les épis et découvrez les recettes élaborées avec notre bière artisanale.

## NOS FORMULES

**MAÎTRE VARLET**  
14,00€ / PERSONNE

CETTE FORMULE DOIT ÊTRE PRISE  
PAR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

**FLAMMEKUECHE À VOLONTÉ**  
(Classique, Gratinée, Faurest, Régionale)

N'hésitez pas à demander votre flam sans lardons

+

**1 L de BOISSON / PERSONNE**  
(Bière blonde / coca ou limonade)

En supplément / personne

Blanche / ambrée / brune :	1,00€
Picon / bières spéciales :	2,50€
Sirop :	1,00€
1 Flammekueche pomme flambée au Calvados :	6,00€
Schmeck' Flam :	2,00€

Pour 6,00 €, dégustez votre bière dans une chope siglée de 1 L et gardez la en souvenir de votre passage chez nous !

**FLAMBIÈRE**  
10,00€ / PERSONNE

**1 FLAMMEKUECHE** (au choix)  
Paysanne et Nordique : supplément de 1€

+

**1 BIÈRE 33 CL** (au choix)  
0,50 € en supplément pour les bières spéciales

## MENU JUNIOR

POUR LES MOINS DE 10 ANS

Knacks / frites ou jambon / frites  
ou tarte flambée classique

+ 1 glace enfant

+ 1 Diabolo ou un sirop à l'eau

7,50 €



## FLAMMEKUECHES DOUCEUR

Fond de flam recouvert de fromage blanc et crème à la cannelle, garni puis saupoudré de sucre.

• **LES NATURES** 5,00 €

Au choix : Pomme, banane ou quetsche

• **LES GLACÉES** 6,60 €

Au choix : Pomme, banane ou quetsche

Avec glace au choix (vanille ou pain d'épices)

• **LES FLAMBÉES** 7,50 €

Au choix : Pomme, banane ou quetsche

Avec flambage au choix :

Calvados, rhum, fleur de bière ou marc de gewurtz

• **LES SUPPLÉMENTS GOURMANDS**

Pot de chocolat 1,30€

Chantilly 1,00€

**AU BRASSEUR**  
FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

22, RUE DES VEAUX - 67000 STRASBOURG

POUR RÉSERVER, CONTACTEZ-NOUS :

PAR TÉLÉPHONE AU **03 88 36 12 13**,  
OU VIA LE FORMULAIRE DE CONTACT  
SUR NOTRE SITE **WWW.AUBRASSEUR.FR**



## FROMAGES, DESSERTS ET GLACES «La Laitière»

- |  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| • Assiette de fromages<br>3 morceaux, selon arrivage   | 5,50€ | • Le Cassier<br>Sorbet cassis, crème de cassis  | 6,90€ |
| • Cœur coulant au chocolat<br>Crème anglaise et chantilly  | 5,60€ | • Colonel<br>Sorbet citron, vodka   | 6,90€ |
| • Crème brûlée   | 4,70€ | • «Le Gourmand»<br>Café ou thé accompagné de ses 3 petits desserts<br>selon l'humeur du chef                      | 5,90€ |
| • Crumble aux quetsches Maison*<br>Boule de glace vanille ou cannelle                                      | 5,90€ | • Glaces et Sorbets (Au choix : Vanille,<br>chocolat, café, cannelle, citron, cassis<br>poire, fraise, mirabelle) |       |
| • Profiteroles au chocolat   | 5,80€ | 1 boule   | 2,40€ |
| • Mousse au chocolat Maison  | 5,20€ | 2 boules  | 3,40€ |
| • <b>Délice du Brasseur</b><br>Sorbet citron, bière blonde, fleur de bière                                 | 6,90€ | 3 boules  | 4,40€ |
| • <b>Chocolat ou café liégeois</b><br>Recette du BRASSEUR  | 6,00€ | • Supplément chantilly  | 1,00€ |
| • <b>Dame noire ou blanche</b><br>Glace chocolat ou vanille, chocolat chaud, chantilly                     | 6,00€ | • Pot de chocolat chaud   | 1,30€ |
| • <b>Banana Split</b><br>Glace fraise, glace chocolat, glace vanille,<br>banane, chocolat chaud, chantilly | 6,90€ | • <b>Supplément alcool</b>  | 2,50€ |



Notre sélection : les glaces de «La Laitière» au goût authentique. Elaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, pour vous offrir une glace à la texture onctueuse, au goût intense et respectant la saveur des ingrédients d'origine.

APÉRITIFS, COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL  
BIÈRES ARTISANALES OU VINS LOCAUX,  
DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE OFFRE  
DE BOISSONS (CARTE À USAGE UNIQUE SUR  
DEMANDE OU VIA LE QR CODE)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération. Zéro alcool pendant la grossesse.

## NOS WELSHS

### NOUVELLE RECETTE !

- ✓ • Welsh nature et frites 11,00€
- Welsh au jambon et frites 12,00€
- Welsh steak haché et frites 13,00€

## NOS BURGERS MAISON

♥ **Burger Alsacien et pommes de terre sautées** 12,50€  
*Pain rond malicette, choucroute, knack, munster, sauce bibel*

• **Burger du Chef et frites** 12,50€  
*Pain blanc, steak haché, cheddar, salade, tomate, oignons*





## NOS VIANDES

• **Onglet à l'échalote et frites** 15,90€

• **Escalope de volaille grillée et frites** 10,50€  
*(En supplément : sauce crème champignons + 1,00 €)*

• **Escalope de volaille campagnarde au munster, frites et crudités** 11,40€  
*(En supplément : sauce crème champignons + 1,00 €)*

 • **Travers de Porc au miel du Brasseur et pommes de terre sautées** 13,50€

 • **Cordon Bleu de volaille (jambon fumé et emmental) et frites** 18,90€  
*(En supplément : sauce crème champignons + 1,00 €)*

### GARNITURES

Si vous le souhaitez, nous changeons gracieusement votre garniture.

- Frites • Pommes de terre sautées, lardons
- Salade verte • Spätzle • Petite crudité • Choucroute

VOUS DÉSIREZ PLUS DE GARNITURE ? **3,00€**

  
Retrouvez nos plats végétariens

  
et nos plats à emporter



## FLAMMEKUECHES SALÉES

Un grand classique de la gastronomie alsacienne.

Dans sa version traditionnelle, la « Flam » est composée d'une mince pâte, garnie d'un mélange de fromage blanc et de crème fraîche épaisse assaisonné de sel, poivre et de muscade, puis recouverte de lardons et d'oignons.

Enfournée et prête à déguster, c'est par excellence le plat familial et convivial.

À « grignoter » avec les doigts...  
C'est bien meilleur !

• **La Classique** 5,50€  
*Oignons, lardons*

• **La Faurest** 6,80€  
*Oignons, lardons, champignons de Paris*

• **La Gratinée** 6,80€  
*Oignons, lardons, emmental râpé*

• **La Spéciale** 7,80€  
*Oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé*

✓ • **La Chèvre chaud** 7,80€  
*Oignons, fromage de chèvre, tomates, persil*

• **Hop «La Geis»** 7,80€  
*Oignons, lardons, fromage de chèvre*

• **La Régionale** 6,80€  
*Oignons, lardons, choucroute*

• **La « 3 fromages »** 7,80€  
*Oignons, lardons, cheddar, munster, chèvre*

• **La Gratomate** 7,50€  
*Oignons, lardons, emmental râpé, tomates*

✓ • **La Végétaflamme** 7,80€  
*Oignons, champignons de Paris, tomates, emmental râpé, maïs*

• **La Schmeck' Flam** 7,80€  
*Oignons, lardons, munster*

• **Flam Nordique\*** 8,90€  
*Oignons rouges, saumon fumé, emmental râpé, aneth*

*En supplément sur votre Tarte (ail ou miel)* 0,30€

N'hésitez pas à demander votre tarte flambée sans lardons !

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE TARTE FLAMBÉE :**  
1 ASSIETTE DE CRUDITÉ (3 SORTES)  
**3,00€**