

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 Chèvreatine** 7,40€ 11,40€
Salade, tomates, poulet croustillant, fromage de chèvre, noix, croûtons, vinaigre balsamique

NOS CROQUES

Tous nos croques sont élaborés à partir de pain blanc et d'une préparation maison à base de lait, œuf et emmental.

- **Croque-Monsieur Maison et salade** 7,90€
Jambon
- **Croque-Madame Maison et salade** 8,50€
Jambon, tomate, œuf au plat
- **Croque-Munster Maison et salade** 9,00€
Jambon, munster
- ✓ • **Croque-Végé Maison et salade** 8,50€
Tomates, champignons, fromage de chèvre

NOS PLATS BRASSERIE

- **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€)

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

NOS SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

- **Choucroute paysanne** 15,90€
5 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
- **Schifelle bibel** 12,10€
Palette de porc fumée, fromage blanc bibel, pommes de terre sautées
- **Bibeleskäse** 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** 9,00€
Nature (avec salade verte)
- **Sous toutes ses façons :** 12,40€
Saumon, jambon fumé, ou munster (avec salade verte)

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
- **Burger du Brasseur et pommes de terre sautées** 12,50€
Pain malicette, palette fumée, oignon, galette de pomme de terre, mayonnaise & moutarde



NOS VIANDES

- #### LES GRILLÉES Garniture au choix
- L'onglet de bœuf 15,90€
 - L'escalope de volaille 10,50€
 - Le Cordon Bleu de volaille, jambon fumé & emmental 18,90€
 - **Sauces en supplément** 1,50€
Munster, bière, champignons, BBQ ou échalotes

LES GOURMANDES Garniture au choix

- L'escalope de volaille campagnarde gratinée au Munster 12,50€
- Le travers de porc au miel 13,50€

GARNITURES AU CHOIX

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

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



DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

PLAT DU JOUR : 8,20€

MENU DU JOUR : 9,90€

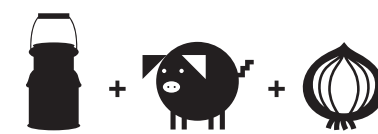
Entrée ou dessert
(selon propositions du chef)
Plat du jour

MENU GOURMAND : 9,90€

Plat du jour
Café gourmand

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 Gratamate** 7,50€
Oignons, lardons, emmental râpé, tomates
- ✓ • **La Végétaflamme** 7,80€
Oignons, champignons de Paris, tomates, emmental râpé, maïs
- **La Flam Paysanne** 8,90€
Pomme de terre, saucisse de Montbeliard, munster
- **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€



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 cannelle)
- **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€

SCANNEZ LE QR CODE POUR
DÉCOUVRIR TOUS NOS PLATS,
NOS APÉRITIFS, NOS COCKTAILS
AVEC OU SANS ALCOOL,
NOS BIÈRES ARTISANALES,
NOS VINS LOCAUX,
ET TOUTE NOTRE OFFRE DE BOISSONS
(CARTE À USAGE UNIQUE
SUR DEMANDE)



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

Prix nets - Service compris Moyens de paiement : Cartes bancaires à partir de 1€
Espèces - Tickets restaurant Chèques restaurant - Chèques déjeuner - Chèques de table - Chèques vacances - La maison n'accepte pas les chèques



FROMAGES, DESSERTS ET GLACES «La Laitière»

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

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.

NOS BIÈRES ARTISANALES

	25 cl	33 cl	50 cl	PITCHER 2 L
■ Prix en journée				
■ Prix après 21 h.30				
BLONDE DES BATELIERS <i>Houblonnée à souhait</i>	2,40€ 2,70€	3,10€ 3,40€	4,40€ 4,80€	15,00€ 16,50€
AMBRÉE ST GUILLAUME <i>Au malt grillé</i>	2,90€ 3,30€	3,70€ 4,00€	5,20€ 5,50€	17,50€ 19,00€
BRUNE DU QUAI <i>Au malt dit «chocolat»</i>	2,90€ 3,30€	3,70€ 4,00€	5,20€ 5,50€	17,50€ 19,00€
BLANCHE DE L'ILL <i>Au blé malté</i>	2,90€ 3,30€	3,70€ 4,00€	5,20€ 5,50€	17,50€ 19,00€

Sans oublier nos séries spéciales du moment !
N'hésitez pas à demander conseil.

VINS D'ALSACE «Domaine Ruhlmann»

	Verre	1/4	1/2	Btle
• Pinot blanc	3,00€	5,80€	11,00€	15,90€
• Riesling Grand Cru - <i>Frankstein</i>	-	-	-	25,00€
• Pinot gris	3,70€	7,20€	14,20€	21,00€
• Pinot noir	3,50€	6,80€	13,40€	19,90€
• Crémant brut	4,50€	-	-	22,50€



AU BRASSEUR
FABRIQUE ARTISANALE
- 1746 -
22, RUE DES VEAUX - 67000 STRASBOURG

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)
Nordique et Paysanne : 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 €