

NOS COCKTAILS DE BIÈRE

Pour les amateurs de bière ou pour ceux qui le sont moins, découvrez nos recettes rafraîchissantes et pétillantes toujours élaborées avec nos bières maison.

Parfaites en apéritif... Laissez vous surprendre, vous serez séduits !

	25 cl	33 cl	50 cl
<ul style="list-style-type: none"> • El Mexicano <i>Bière blonde, téquila.</i> Après 21 h 30 	4,90 €	~	~
<ul style="list-style-type: none"> • Créole <i>Bière Ambrée, Rhum brun</i> Après 21 h 30 	4,90 €	~	~
<ul style="list-style-type: none"> • Russian <i>Bière blonde, Vodka, jus de citron</i> Après 21 h 30 	4,90 €	~	~
<ul style="list-style-type: none"> • Nord Express <i>Bière blonde, liqueur cassis, jus de citron</i> Après 21 h 30 	4,90 €	~	~
<ul style="list-style-type: none"> • Blanche Passion <i>Bière blanche, sirop framboise, framboise fruit</i> Après 21 h 30 	~	4,90 €	~
<ul style="list-style-type: none"> • Monaco <i>Bière blonde, limonade, grenadine</i> Après 21 h 30 	2,90 €	3,60 €	4,70 €
<ul style="list-style-type: none"> • Tango <i>Bière blonde, sirop de grenadine</i> Après 21 h 30 	2,90 €	3,60 €	4,70 €
<ul style="list-style-type: none"> • Picon bière <i>Bière blonde, picon</i> Après 21 h 30 	3,10 €	4,10 €	6,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Panaché <i>Bière blonde, limonade</i> Après 21 h 30 	2,20 €	2,90 €	4,00 €

NOS BIÈRES À EMPORTER 75CL

LA BLONDE DES BATELIERS <i>Houblonnée à souhait</i>	4,60 €
L'AMBRÉE ST GUILLAUME <i>Au malt grillé</i>	4,90 €
LA BRUNE DU QUAI <i>Au malt dit «chocolat»</i>	4,90 €
LA BLANCHE DE L'ILL <i>Au blé malté</i>	4,90 €
BIÈRES SPÉCIALES <i>En fonction des saisons et de l'inspiration de nos brasseurs</i>	

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE, PARTAGEZ OU FAITES DÉCOUVRIR NOTRE BIÈRE ET EMPORTEZ UN «PETIT BOUT» DE CHEZ NOUS CHEZ VOUS.

BOISSONS

APÉRITIFS

• Kir Royal Crémant (10 cl)	4,60 €
• Coupe de Crémant (10 cl)	4,00 €
• Vodka / Tequila / Gin / Whisky / Rhum (4cl)*	5,00 €
*Supplément soft	0,90 €
• Porto (5 cl)	3,00 €
• Ricard (2 cl)	3,00 €
• Martini Blanc / Rouge (5 cl)	3,50 €
• Blanc cassis (12 cl)	3,30 €
• Suze (5 cl)	3,00 €
• Gin tonic (20 cl)	5,90 €

COCKTAILS DE FRUITS

Sans alcool

• Sunrise (30 cl) <i>Jus d'orange, ananas, grenadine</i>	4,90 €
• Sunset (30 cl) <i>Ananas, abricot, citron pressé</i>	4,90 €
• Chantaco (30 cl) <i>Jus d'orange, limonade, grenadine</i>	4,90 €

JUS DE FRUITS (25CL)

• Tomate	3,10 €
• Orange	3,10 €
• Abricot (nectar)	3,10 €
• Pomme	3,10 €
• Ananas	3,10 €

SANS ALCOOL

• Carola verte / rouge / bleue (50 cl)	2,40 €
• Perrier (33 cl)	2,90 €
• Coca-cola (33 cl)	2,70 €
• Coca-cola Light (33 cl)	2,70 €
• Orangina (25 cl)	2,70 €
• Ice Tea (25 cl)	2,70 €
• Schweppes (25 cl)	2,70 €
• Diabolo (25 cl)	2,50 €
• Verre de lait (25 cl)	1,60 €
• Sirop à l'eau (25 cl)	1,70 €
• Limonade (25 cl)	1,80 €
• Supplément sirop (avec boisson)	0,70 €

BOISSONS CHAUDES

après 21 h 30

• Espresso/déca	1,50 €	1,80 €
• Grand café noir	2,00 €	2,30 €
• Double Espresso	2,90 €	3,20 €
• Petit café crème	1,70 €	2,00 €
• Grand café crème	2,50 €	2,80 €
• Capuccino (chantilly)	3,00 €	3,30 €
• Infusion / Thé nature	2,10 €	2,40 €
• Thé au lait	2,60 €	2,90 €
• Chocolat	2,70 €	3,00 €
• Chocolat Viennois	3,70 €	4,00 €

CAFÉS DU BRASSEUR

• Irish coffee Whiskey (4 cl)	5,90 €
• Bailey's coffee (4 cl)	5,90 €
• Café Alsacien (3 cl) <i>Marc de Gewurtz ou fleur de bière, café, chantilly</i>	5,90 €
• «Le Gourmand» <i>Café ou thé accompagné de ses 3 petits desserts selon l'humeur du chef</i>	5,60 €

VINS D'ALSACE «Maison Klipfel»

	Verre	1/4	1/2	Btle
• Pinot blanc	3,00 €	5,80 €	11,00 €	-
• Riesling	-	-	-	15,90 €
• Riesling Grand Cru - <i>Kirchberg de Barr</i>	-	-	-	21,00 €
• Pinot gris	3,50 €	6,80 €	13,40 €	19,90 €
• Pinot noir rosé	3,00 €	5,80 €	11,00 €	15,90 €
• Pinot noir	3,00 €	5,80 €	11,00 €	15,90 €
• Crémant brut	4,00 €	-	-	19,90 €



Nous sommes passionnés par la bière, mais nous aimons aussi le vin ! Surtout celui de la Maison Klipfel, viticulteur de père en fils depuis 1824. Cette entreprise familiale de 40Ha de vignes en pleine propriété - dont 15ha de Grands Crus - est située sur le Kirchberg de Barr, dont le renommé Clos Zisser, le Kastelberg et le Wiebelsberg à Andlau.

VINS ROUGES

En fonction de notre sélection, de nos coups de coeur et selon arrivage.

N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

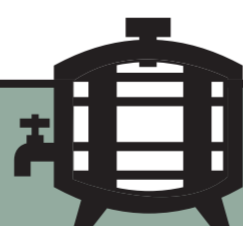
	Verre	1/4	1/2	Btle
	4,00 €	7,50 €	14,00 €	21,00 €

DIGESTIFS

• Schnaps (3 cl) selon arrivage	5,50 €
• Calvados (3 cl)	5,50 €
• Cognac (3 cl)	5,50 €
• Get 27 (4 cl)	5,50 €
• Bailey's (4 cl)	5,50 €

WHISKIES SUPÉRIEURS (4CL)

Selon arrivage, demandez-nous ! 7,00 €



FORMULE

«UN BEC À LA MAISON»

Uniquement sur commande

Blonde Fût 20 L : 57,00 € Fût 30 L : 84,00 €	Ambrée, Brune ou Blanche Fût 20 L : 61,00 € Fût 30 L : 90,00 €
-----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Mise à disposition du matériel : 15,00 €
(tirage complet comprenant une tireuse 1 ou 2 becs + Co²)

Possibilité de vous faire plaisir avec nos bières spéciales...
Demandez les tarifs à nos Brasseurs

AU BRASSEUR

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

Tél. : 03 88 36 12 13
Fax : 03 88 24 24 05
www.aubrasseur.fr
facebook.com/aubrasseur

NOS BIÈRES ARTISANALES

Fraîchement brassées sur place, dans le respect de la tradition en fermentation dite « haute », toutes nos bières sont 100 % pur malt et houblon.

Non filtrées et non pasteurisées pour préserver toutes leurs richesses gustatives, elles sont tirées en direct de la cuve de garde dans votre verre.

Bonne dégustation !

BIÈRES À LA PRESSION



BLONDE DES BATELIERS <i>Houblonnée à souhait</i>	2,20 €	2,90 €	4,00 €
	2,50 €	3,20 €	4,40 €*

Une bière à la couleur jaune paille brassée à l'ancienne par infusion. Elaborée à base de malt Pilsen, légère et finement houblonnée, elle ravira tous les palais.

Conseil du brasseur :

Bière « apéritive » et festive ou à déguster tout au long d'un repas en accompagnement de plats traditionnels alsaciens.



BRUNE DU QUAI <i>Au malt dit «chocolat»</i>	2,70 €	3,50 €	4,60 €
	3,10 €	3,80 €	4,90 €*

Elaborée avec du malt dit «chocolat» torréfié à haute température, pour obtenir la couleur brun foncé dont découle son nom. Des arômes renforcés de café, de chocolat et une fine amertume pour une bière savoureuse et dotée d'une légère longueur en bouche.

Conseil du brasseur :

Bière de dégustation, idéale avec des viandes en sauce, une carbonade ou des Welshs.

AMBRÉE ST GUILLAUME <i>Au malt grillé</i>	2,70 €	3,50 €	4,60 €
	3,10 €	3,80 €	4,90 €*

Une bière à la couleur acajou, brassée avec des malts spéciaux grillés. Elaborée avec du houblon « SAAZ », une variété noble et aromatique qui lui apporte un goût de « terroir », une fine amertume et un arôme doux et épicé.

Conseil du brasseur :

Bière de tradition légèrement corsée, se mariant à la perfection avec une viande rouge, un plat en sauce ou un gibier aux saveurs prononcées.

BLANCHE DE L'ILL <i>Au blé malté</i>	2,70 €	3,50 €	4,60 €
	3,10 €	3,80 €	4,90 €*

Une bière sur « lie » naturellement trouble. Elaborée à base de blé malté pour vous offrir une excellente tenue de mousse ; une saveur unique - épicée et légèrement acidulée - avec une pointe d'amertume et d'agrumes.

Conseil du brasseur :

Bière rafraîchissante et légère pour accompagner agréablement poisson ou viande blanche. Elle vous surprendra également si vous l'associez à nos desserts ou à nos flammekueches sucrées.

* Prix après 21 h 30

LE PITCHER = 1,80L

après 21 h 30

• Blonde	12,90 €	14,40 €
• Ambrée	15,00 €	16,20 €
• Brune	15,00 €	16,20 €
• Blanche	15,00 €	16,20 €
• Picon	17,50 €	18,70 €

UNE AUTRE FAÇON DE VIVRE LA BIÈRE.
UN FORMAT À PARTAGER, POUR DES MOMENTS PLEIN DE CONVIVIALITÉ.

L'HISTOIRE DE LA FABRIQUE

La bière tient une place particulière dans le cœur des alsaciens et compte parmi les produits les plus connus et reconnus de notre terroir et de notre patrimoine.

Entre nos murs, c'est depuis 1746 que l'on parle de bière, de houblon et de malt.

Fondée par Jean Hatt, au 22 rue des Veaux, la brasserie l'Espérance, resta active jusqu'en 1863 puis ferma ses portes.

Après plus d'un siècle de sommeil, la fabrication de bière recommença à partir de 1991 et l'établissement fut réouvert au public sous le nom *Au Brasseur*.

Soucieux de préserver la tradition et de perpétuer un savoir-faire ancestral, 20 ans plus tard, nous continuons à élaborer et à produire nous-mêmes toutes nos bières.

ENTRER AU BRASSEUR, C'EST VIVRE UNE EXPÉRIENCE INÉDITE... UNE IMMERSION GARANTIE AU CŒUR MÊME DU MONDE BRASSICOLE.



Secrets de brassage
Laurent, notre brasseur, vous invite à découvrir notre fabrique. Envie d'en savoir plus, demandez-nous !



ÉDITION 2017

Restauration non-stop de 11h00 à 0h30

Ouvert tous les jours de 11h00 à 1h00

Dimanche jusqu'à minuit

HAPPY HOUR

HAPPY BEER

TOUS LES JOURS DE 17H00 À 19H00

MAIS AUSSI DE 22H30 À 23H30
LES LUNDI, MARDI, MERCREDI ET JEUDI
ET DE 22H00 À 23H00 LE DIMANCHE.

LA bière 50 cl au prix de LA 25 cl

HAPPY FLAM'S VOTRE TARTE FLAMBÉE À 3,00€

TOUS LES JOURS DE 17H00 À 18H30.

CLASSIQUE, GRATINÉE, FAUREST, RÉGIONALE

NOTRE PALETTE DE DÉGUSTATION

Assortiment de nos quatre bières (ou bière spéciale).

• 4 verres - 15 cl le verre - 6,10 € 6,50 €*

NOS BIÈRES SPÉCIALES

En fonction des saisons et de l'inspiration de Laurent et Michel nos brasseurs, nous vous proposons également nos bières spéciales.

Bière de printemps qui annonce les beaux jours ; Bière de Noël qui fleurit bon les épices et l'écorce d'orange amère ; IPA de style britannique «houblonnée à cru»...

N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

À LA CARTE



NOS SALADES

- **Salade tiède au jarret** 6,10€ 9,10€
Salade, tomates, lardons, pommes de terre sautées, croûtons, jarret
- ✓ **Salade au Bleu** 6,10€ 9,10€
Salade, tomates, pommes, bleu, noix, croûtons
- **Salade Mixte** 7,00€ 10,00€
Emmental râpé, cervelas, Salade, oeuf dur, oignons
- **Salade Hop-là** 6,40€ 9,40€
Salade, tomates, champignons frais, croûtons, émincé de volaille à la bière
- **Salade Folle** 6,30€ 9,30€
Salade, croûtons, tomates, emmental râpé, œuf poché, lardons déglacés au vinaigre
- ✓ **Salade Biquette** 5,90€ 8,90€
Salade, tomates, toast au chère chaud, huile d'olive, herbes de Provence
- ✓ **Salade Vachette** 5,90€ 8,90€
Salade, tomates, toast au munster chaud, cumî
- ✓ **La Crudette** 5,40€ 8,40€
5 crudités, salade
- **La Chèvreatine** 6,70€ 9,70€
Salade, tomates, volaille grillée, fromage de chèvre, noix, croûtons, vinaigre balsamique



NOS PLATS BRASSERIE

- **Croque-Monsieur Maison, salade** 7,90€
Emmental, œuf, lait, bière, jambon, pain de campagne
- **Croque-Madame Maison, salade** 8,20€
Croque-monsieur, tomate, œuf
- **Tartine Charmoise, salade** 7,90€
Pain de campagne, jambon, fromage de chèvre, emmental
- **Tartine Munsteroise, salade** 7,90€
Pain de campagne, jambon, munster, emmental, lardons
- **Paire de Knacks nature** 3,00€
Saucisses de Strasbourg
- **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 WELSHS

- **Cheddar pimenté, fondu dans notre bière servi sur du pain de campagne.**
- ✓ **Welsh nature** 8,20€
- ✓ **Welsh, frites** 10,00€
- **Welsh au jambon** 8,90€
- **Welsh au jambon, frites** 10,70€
- **Welsh steak haché, frites** 12,20€



Nous élaborons nos recettes avec des produits locaux pour vous garantir toutes les saveurs du terroir alsacien.

Nos viandes viennent principalement de chez Mr. Herrmann, artisan boucher à Reichstett. Pour notre choucroute, c'est Mr. Paul Baur qui nous livre en direct de sa choucrouterie située à Blaesheim.

Des matières premières de qualité et des artisans généreux, qui aiment à faire plaisir, c'est aussi ça l'âme du BRASSEUR.

NOS FLAMMEKUECHES



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.

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

- **La Classique** 5,00€
Oignons, lardons
- **La Faurest** 6,50€
Oignons, lardons, champignons de Paris
- **La Gratinée** 6,80€
Oignons, lardons, emmental râpé
- **La Spéciale** 7,60€
Oignons, lardons, champignons de Paris, emmental râpé
- ✓ **La Chèvre chaud*** 7,60€
Oignons, fromage de chèvre, tomates, persil
- ✓ **La Chèvre ail*** 7,70€
Oignons, fromage de chèvre, tomates, persil, ail
- * Supplément Miel 0,30€
- **La Régionale** 6,80€
Oignons, lardons, choucroute
- **TOG à la viande pimentée** 7,60€
Bœuf haché pimenté, emmental râpé
- **TOG Chèvre** 7,80€
- **TOG Munster** 7,80€
- ✓ **Chausson au Munster, Bleu ou Chèvre et salade verte** 7,50€
- **La « 3 fromages »** 7,60€
Oignons, lardons, cheddar, munster, bleu
- **La « Flamb'ail »** 5,10€
Oignons, lardons, ail
- **La Gratomate** 7,20€
Oignons, lardons, emmental râpé, tomates
- ✓ **La Végétaflamme** 7,60€
Oignons, champignons de Paris, tomates, emmental râpé, maïs
- **La Schmeck' Flam** 7,60€
Oignons, lardons, munster
- **Le Chausson de l'Est** 8,20€
Pomme de terre, saucisse de Montbeliard, munster
- **Flam Nordique** 8,50€
Oignons rouges, saumon fumé, emmental râpé, aneth

POUR ACCOMPAGNER VOTRE TARTE FLAMBÉE:
1 ASSIETTE DE CRUDITÉ (3 SORTES) **2,90€**



Pour vous garantir des produits goûteux et de tradition, nous favorisons les producteurs locaux. Nos fonds de tartes, fabriqués par les frères KAUFFER artisans à Duttlenheim, sont livrés frais tous les jours. Quant à l'onctuosité et au goût de nos « Flams », nous les devons un peu aux vaches de la Ferme des frères Adam, située à Wahlenheim. Deux hectares de prairies pour pâturer à loisir et des menus composés exclusivement d'herbe, de céréales et de foin cultivés sur les terres de l'exploitation... Cela garantit une crème fraîche et un fromage blanc de qualité !

NOS FORMULES

PIÈCE DU BOUCHER 13,50€ / PERSONNE

Tous les midis
PIÈCE DU BOUCHER / FRITES
+
1 BIÈRE 33CL (au choix)
0,50 € en supplément pour les bières spéciales

MAÎTRE VARLET 13,70€ / PERSONNE

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

FLAMMEKUECHE À VOLONTÉ

(Classique, Gratinée, Faurest, Régionale)

+
0,9 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 9,90€ / PERSONNE

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

JARRETTE 14,90€ / PERSONNE

JARRET & CHOUCRUTE
+
1 BIÈRE 50CL (au choix)
1,00 € en supplément pour les bières spéciales

Pour 6,00 €, dégustez votre bière dans une chope siglée de 50 cl en grès et gardez la en souvenir de votre passage chez nous !



FLAMMEKUECHES DOUCEUR

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

- Pomme fruit 5,00€
- Pomme glacée 6,60€
Pomme, glace vanille, café ou cannelle
- Chaud-froid 8,60€
Pomme flambée, glace vanille, café ou cannelle
- Pomme flambée 7,50€
Pomme, Calvados
- **Pomme flambée fleur de bière** 7,50€
Pomme, fleur de bière
- Banane fruit 5,00€
- Banane flambée 7,50€
Banane, Rhum
- Banane coulis 7,90€
Banane, glace vanille, chocolat chaud
- Mixte nature pomme-banane 5,00€
- Mixte pomme-banane flambées 7,50€
Calvados, Rhum ou fleur de bière

FROMAGES / DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES

• Selon arrivage 4,90€
3 morceaux



DESSERTS ET GLACES «La Laitière»

- Tarte aux pommes Streusel «Nouvelle recette» 5,90€
Boule de glace vanille ou cannelle
- Cœur coulant au chocolat 5,60€
Crème anglaise et chantilly
- Crème brûlée 4,70€
- Crumble aux quetsches Maison* 5,40€
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** 6,30€
Glace fraise, glace chocolat, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly
- Le Cassier 6,90€
Sorbet cassis, crème de cassis
- Gros péché 6,30€
Glace cannelle, café, vanille, sauce caramel, chantilly
- Colonel 6,90€
Sorbet citron, vodka
- «Le Gourmand» 5,60€
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€
- Un supplément de glace ou de sorbet sur vos desserts 1,60€
**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.

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
6,80 €



IDÉE CADEAU Coffret à emporter

Emballage cadeau 1,50 €/pièce
Verre de dégustation siglé 3,00 €/pièce
Coffret de 6 verres de dégustation 16,00 €/coffret
Chope siglée (1L) 9,00 €/pièce
Chope en grès siglée (50cl) 7,00 €/pièce



Tous nos plats sont réalisés sur le moment et à façon.
Après votre commande, soyez patients...
Ici, nous prenons le temps de cuisiner !



SOIRÉES AU CAVEAU

Evénements personnels ou professionnels, réceptions de groupe ou soirées privées...
Notre caveau peut accueillir jusqu'à 100 personnes.

Possibilité de commander des formules existantes ou personnaliser vos soirées en fonction de vos envies (sur demande).

Toutes nos bières bien sûr,
mais également nos tartes flambées et tous nos plats sont aussi à emporter !
Pour des soirées « brasseur » assis dans votre canapé.



AU BRASSEUR

FABRIQUE ARTISANALE

- 1746 -

POUR RÉSERVER, CONTACTEZ-NOUS:

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

L'établissement n'accepte pas les chèques



DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 15H00

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

PIÈCE DU BOUCHER / FRITES : 10,90€
Supplément Bière 33cl (au choix) : 2,60 €
0,50 € en supplément pour les bières spéciales