@auquaidelill
**2-3, place du Corbeau**
**67000 Strasbourg**
**https://auquaidelill.fr**
**03.88.22.92.39**
**auquaidelill@tabernae.info**

# BIÈRES & SPRITZ

www.AlsaceTravel.com
HÔTELS, TABLES & BIEN PLUS
AU QUAI DE L'ILL
RESTAURANT - BRASSERIE

## CUISINE CONTINUE

**11:30 - 21:30**

**On n'est jamais plus heureux qu'autour d'une table**



## BIÈRES PRESSION

| | 25CL | 50CL | 100CL |
|---|---|---|---|
| **Blonde :** Ancre Pils | 3.95 | 6.95 | 12.95 |
| **Blonde :** Gallia champ libre 💛 | 4.95 | 8.95 | 16.50 |
| **Fruits rouges :** Fischer Rosée | 4.50 | 7.95 | 14.95 |
| **Blanche :** Affligem | 4.50 | 7.95 | 14.95 |
| **Ambrée :** Fischer Dorelei | 4.50 | 7.95 | 14.95 |
| **IPA :** Artisanale 100% Alsace 💛 | 4.50 | 7.95 | 14.95 |
| **Picon bière** | 4.60 | 8.20 | 15.40 |
| **Panaché** | 3.95 | 6.95 | 12.95 |
| **Monaco** | 4.30 | 7.60 | 14.20 |

## 0% ALCOOL, 100% PLAISIR

| | |
|---|---|
| **Virgin Spritz** (au chardonnay pétillant 0%) 20cl | 7.50 |
| 💛 **Virgin Hugo** (au chardonnay pétillant 0%) 20cl | 7.50 |
| **Virgin Pina** (Lait de coco, sucre, ananas) 20cl | 7.00 |
| **Virgin Gin Tonic** (Gin 0%, tonic alsacien) 15cl | 7.50 |
| **Heineken Zero** 33cl | 4.20 |
| 💛 **Limonade bio de Sicile** (citron ou orange) 27,5cl | 4.95 |
| **Verre de sauvignon blanc 0%** 12.5cl | 5.95 |
| 💛 **Coupe de chardonnay pétillant 0%** 12.5cl | 8.50 |

## HAPPY HOURS

Disponible du lundi au vendredi de 15h à 18h30. Hors jours fériés. Non cumulable avec une promotion

| | |
|---|---|
| **Bière blonde 50cl** | 4.95 |
| **IPA Artisanale 50cl** | 5.95 |
| **Apérol Spritz 20cl** | 6.95 |
| **Limonade 50cl** | 3.95 |
| **Flam traditionnelle** | 6.95 |
| **Planchette finger food** | 12.95 |

PDT gaufrette, beignets d'oignon, calamars frits, poulet pâné & sauce barbecue

## BAR À SPRITZ (20cl)

Le spritz est un cocktail très populaire qui repose sur l'équilibre de 3 éléments : un alcool traditionnellement amer, du prosecco et de l'eau pétillante

| | |
|---|---|
| **Apérol Spritz** | 9.50 |
| **Virgin Spritz (sans alcool)** | 7.50 |
| **Campari Spritz** | 9.50 |
| **Lillet Spritz rosé (Tonic)** | 8.00 |
| **Hugo Spritz** | 9.50 |
| 💛 **Sarti Spritz** | 9.50 |
| **Cassis Spritz** | 9.50 |
| **Framboise Spritz** | 9.50 |
| **Mûre Spritz** | 9.50 |
| **Pêche Spritz** | 9.50 |
| **Limoncello Spritz** | 9.50 |

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**

AU QUAI DE L'ILL
RESTAURANT - BRASSERIE

# FINGER FOOD & ENTRÉES

www.AlsaceTravel.com
HÔTELS, TABLES & BIEN PLUS

## CUISINE CONTINUE

**11:30 - 21:30**

**On n'est jamais plus heureux qu'autour d'une table**



## TARTES FLAMBÉES

**Traditionnelle** 11.50
Crème & oignon + lard
*Cream & onion + bacon*

**Champignons** 13.50
+ lard et champignons
*+ bacon & mushrooms*

**Ail & ciboulette** 12.50
+ lard, ail & ciboulette
*+ bacon, garlic & chives*

**Munster** 13.95
+ lard & munster
*+ bacon & munster cheese*

**Salade verte** 5.00
Pour accompagner votre flambée
*Side salad with your Flamkuchen*

**Gratinée** 13.50
+ lard et emmental
*+ bacon & cheese*

**Champignons gratinée** 14.50
+ lard, emmental & champignons
*+ bacon, emmental & mushroom*

**Chèvre & Miel** 13.95
+ chèvre, miel & roquette
*+ goat cheese, honey & arugola*

**Saumon fumé** 15.50
+ saumon, raifort et roquette
*+ salmon, horseradish & arugola*

**A VOLONTÉ** 22.50
Toutes nos flambées & salade verte
*All you can eat flams with green salad*

## CHAUSSONS (schloppas) façon *quesadillas*

*Nos schloppas sont réalisés à base de deux pâtes à tarte flambée, découpées en 8 pièces et servies avec de la salade verte*



**Le classique** 16.50
Sauce tomate, emmental, cheddar, lard, oignons

**L'Alsacien** 17.50
Crème, lard, emmental, munster, oignons

**Le cheese lover** 17.50
Sauce tomate, emmental, munster et chèvre

## ENTRÉES/À PARTAGER

**Planchette croustillante 19.95**
PDT gaufrette, beignets d'oignon, calamars frits & poulet pâné
*Potatoes, onion rings, fried calamari & breaded chicken*

**Pâté en croute** 10.50
Servi avec salade verte
*Pâté en croûte & green salad*

**Soupe à l'oignon** 8.50
Gratinée à l'emmental
*Onion soup topped with emmental cheese*

**Nuggets de poulet x6** 8.50
Fait maison, avec sauce cheddar
*Home made, with cheddar sauce*

**Frites au cheddar** 7.50
Avec oignon frits
*Fries topped with melted cheddar*

**Escargots x6/x12** 9.50/15.95
Escargots au beurre d'ail
*Snails with garlic butter*

## DÉJEUNER EXPRESS

Du lundi au vendredi de 12h à 15h

**ENTRÉE**
Petite soupe à l'oignon 3.95

**PLATS**
Escalope viennoise, frites 9.95
Rumsteak de boeuf au beurre maître d'hôtel, frites 12.50
Quesadillas cheese lover & salade verte 12.50

**DESSERT**
Fondant au chocolat 3.95

**BOISSONS**
Verre de sauvignon blanc sans alcool (12cl) 4.00
Verre de rouge cuvée du patron (12cl) 3.50

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | btl 75cl |
|---|---|---|---|---|
| Riesling - Domaine Klipfel | 5.50€ | 10.50€ | 18.50€ | - |
| Riesling - Wolfberger signature | - | - | - | 26.10€ |
| Pinot gris - Domaine Klipfel | 5.70€ | 10.80€ | 18.90€ | - |
| Pinot gris - Wolfberger signature | - | - | - | 26.80€ |
| Muscat - Wolfberger signature | 5.75€ | 10.90€ | 19.10€ | 27.00€ |
| Gewurztraminer - Domaine Klipfel | 5.95€ | 10.95€ | 19.90€ | - |
| Gewurztraminer - Wolfberger signature | - | - | - | 27.80€ |
| Chardonnay - Le Coquillier IGP | 5.50€ | 10.50€ | 18.50€ | 26.10€ |
| Viognier - Collines Rhodaniennes IGP | 5.30€ | 10.20€ | 18.10€ | 25.50€ |
| Sauvignon blanc, **0% d'alcool** | 5.95€ | 10.95€ | 19.50€ | 27.50€ |

## VINS ROUGES

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | btl 75cl |
|---|---|---|---|---|
| Cuvée du patron - Côtes du Rhône AOP | 3.95€ | 7.20€ | 13.95€ | 21.50€ |
| Pinot noir - Domaine Klipfel | 5.50€ | 10.50€ | 18.50€ | - |
| Pinot noir - Wolfberger signature | - | - | - | 26.10€ |
| Bourgogne - Cave des Hautes Côtes | 7.95€ | 14.95€ | 27.95€ | 38.50€ |
| Côtes du Rhône - Vacqueyras | 6.95€ | 12.95€ | 23.95€ | 33.20€ |
| Syrah - Collines Rhodaniennes IGP | 5.30€ | 10.20€ | 18.10€ | 25.50€ |
| Brouilly - "La chapelle de Venenge" | 6.95€ | 12.95€ | 23.95€ | 33.20€ |
| Bordeaux - Les Mercadières | 5.30€ | 10.20€ | 18.10€ | 25.50€ |
| Languedoc - Corbières de Georges | 5.95€ | 10.95€ | 19.50€ | 27.50€ |

## VINS ROSÉS

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | btl 75cl |
|---|---|---|---|---|
| Terre du midi - A l'ombre de l'Olivier | 5.50€ | 10.50€ | 18.50€ | 26.10€ |

## LES BULLES

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | btl 75cl |
|---|---|---|---|---|
| Crémant Arthur Metz | 7.50€ | - | - | 34.95€ |
| Chardonnay pétillant, **0% d'alcool** | 8.50€ | - | - | 38.95€ |

**Nos vins contiennent des sulfites**

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**

AU QUAI DE L'ILL
RESTAURANT - BRASSERIE

# PLATS & SPÉCIALITÉS

www. AlsaceTravel .com
HÔTELS, TABLES & BIEN PLUS

## CUISINE CONTINUE

**11:30 - 21:30**

On n'est jamais plus heureux qu'autour d'une table



## SCHNITZELS

*Notre spécialité : une grande escalope de poulet panée, bien dorée, et servie avec des frites*

**La Nature** 18.00
Quart de citron et servi avec frites
*Lemon slice*

**La Classique** 20.50
*Sauce crème & champignon, et servi avec frites*
*Cream & mushroom sauce*

**La Route 66** 24.00
Sauce cheddar, oignons frits, onion rings, pickles, et servi avec frites
*Cheddar sauce, fried schallots, onion rings and pickles*

**La façon Cordon bleu** 24.00
Sauce munster, jambon de pays, et servi avec frites
*Munster cheese sauce and country ham*

**La Dolce vita** 23.00
Sauce tomate, parmesan, roquette et servi avec frites
*Tomato sauce, parmesan cheese and arugola*

**La Quai-pop** 23.50
Sauce au miso épicé, bouquet de cébette au sésame, et servi avec frites
*Gochujang sauce and pajeori*

**La Muay-Thaï** 23.50
Sauce tigre qui pleure, basilic thai et émietté de porc soufflé, servi avec frites
*Tiger's tear sauce and crispy pork skin*

**L'Alsacienne** 21.50
Sauce au munster, lardons grillés, et servi avec frites
*Munster cheese sauce*

## MENU ENFANT : 10.50

**Nuggets, frites**
Nuggets maison 100% filet de poulet

**OU**

**Chausson façon quesadillas**
4 pièces. Crème, lard, fromage

**ET**

**Un sirop à l'eau**
Grenadine, menthe ou citron

Réservé aux - 12 ans

## Accompagnements

**Frites au cheddar** 7.50

**Autres accompagnements** 5.00
Frites, purée de pommes de terre, chou, pommes de terre rôties, salade verte

**Changement d'accompagnement** 1.00

## PLATS BRASSERIE

**Rumsteak sauce morille** 27.50
180gr de boeuf grillé, servi avec une sauce morilles, de la purée de PDT et une salade.
*180gr rump steak served with a morel mushroom sauce, mashed potatoes & green salad*

**Cuisse de canard** 25.00
Servie confite avec une sauce au picon et de la purée de pommes de terre
*Confit duck leg with Picon sauce and mashed potatoes*

**Bouchée aux morilles** 22.00
Morilles et champignons de paris à la crème dans une croûte pur beurre
*Creamy Morel & Button Mushroom filling in a Crisp All-Butter Pastry Crust*

**Grand jarret de porc** 25.50
Braisé longuement à la bière, servi avec du chou
**Avec sauce munster +3€**
*Slow-Braised Pork Shank served with traditional cooked cabbage*
***With Munster cheese sauce +3€***

**Choucroute royale** 24.00
Knack médaille d'or 2025, lard salé, lard fumé, saucisse fumée et palette
*Traditional Alsatian sauerkraut with five cuts of meat*

**Brochettes de saumon** 26.00
Laquées au pesto, servies avec des pommes de terre rôties.
*Salmon fillet skewers served with roasted potatoes*

**Camembert frit** 19.50
Pommes de terre rôties, salade verte
*Crispy fried Camembert served with roasted potatoes and green salad*

**Grande salade César** 19.00
Au poulet croustillant et au parmesan
*Cesar salad with crispy chicken*

**Burger au cheddar** 18.50
Steak haché pur boeuf & sauce cheddar (avec frites)
*100% beef burger patty, cheddar cheese, fries*

**Burger l'indécent** 24.00
Steak haché pur boeuf & foie gras (avec frites)
*100% beef burger patty, foie gras, fries*

**Chicken burger** 17.50
Poulet frit & sauce cheddar (avec frites)
*Fried chicken, brioche buns, cheddar cheese, fries*

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**

AU QUAI DE L'ILL
RESTAURANT - BRASSERIE

# DESSERTS & SUGGESTIONS

www. AlsaceTravel .com
HÔTELS, TABLES & BIEN PLUS

**CUISINE CONTINUE**
**11:30 - 21:30**

**On n'est jamais plus heureux qu'autour d'une table**

## EN CE MOMENT AU QUAI DE L'ILL




### Le vin coup de coeur de Jean-Jacques

**Destination Languedoc avec "Le Corbières de Georges"**

Assemblage de grenache noir, syrah & mourvèdre, en un rouge puissant, équilibré avec une belle identité méditeranéenne. Il fait le bonheur de Jean-Jacques notre responsable, qui l'accompagne habituellement d'un rumsteak de boeuf ou d'un jarret de porc

| 12.5cl | 25cl | 50cl | btl 75cl |
|---|---|---|---|
| **5.95€** | **10.95€** | **19.50€** | **27.50€** |

### Nos bières temporaires à la pression

**Fischer Rosée**
Bière fruitée à la robe rosée et à la mousse légère. Elle offre des notes de fruits rouges, une douceur agréable et une légère acidité.
25cl : 4.50€ - 50cl : 7.95€ - 100cl : 14.95€

**IPA 100% Alsace**
IPA 100% houblons alsaciens : aramis, strisselspalt, mistral. Amertume franche sans agressivité. Bière artisanale brassée à 5min à pied du Quai de l'Ill.
25cl : 4.50€ - 50cl : 7.95€ - 100cl : 14.95€

**Gallia Champ Libre**
Bière blonde premium non filtrée, fraîche avec des notes fruitées de fruits blancs, des touches maltées et épicées, et une légère amertume.
25cl : 4.95€ - 50cl : 8.95€ - 100cl : 16.50€

**Fischer de Noël - brassin 2026**
Bière de saison aux notes maltées et légèrement caramélisées, avec des arômes chaleureux d'épices et une belle rondeur en bouche
25cl : 4.50€ - 50cl : 7.95€ - 100cl : 14.95€

## NOS DESSERTS

**Strudel aux pommes** **8.90**
Chausson tiède à la pomme et sa boule de glace vanille
*Warm apple pastry served with vanilla ice cream*

**Crème brûlée à la pistache** **9.50**
A la pistache de sicile, avec des éclats de pistache torréfiés
*Crème brûlée topped with toasted pistachio pieces*

**Fondant au chocolat** **8.50**
Servi avec une crème anglaise, de la crème fouettée et des amandes effilées
*Chocolate fondant with vanilla custard, whipped cream and sliced almonds*

**Baba au rhum** **8.50**
Crème fouettée, caramel beurre salé, et shot de rhum
*Rum baba with whipped cream, butter caramel and a shot of rhum*

**Gaufre sauce Nutella** **7.50**
Crème fouettée, sauce Nutella & boule de glace vanille
*Nutella sauce waffle with whipped cream and vanilla ice cream*

**Tiramisu à la pistache** **8.50**
Mascarpone à la pistache de Sicile, éclats de pistache torréfiés
*Pistachio tiramisu topped with roasted pistachio pieces*

**Café gourmand** **11.50**
Tarte pomme et noix, macaron glacé, tarte au chocolat, expresso
*Apple and walnut pie, iced macaron, chocolate tart, espresso*

**Boule de glace** **3.00**
Vanille, café, chocolat, fraise, citron, straciatella, pistache, framboise, noix de coco
*Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, stracciatella, pistachio, raspberry, cocout*

**Affogato** **5.00**
Boule vanille et expresso
*Vanilla ice cream scoop and espresso*

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**

AU QUAI DE L'ILL
RESTAURANT - BRASSERIE

# BOISSONS & COCKTAILS

www. AlsaceTravel .com
HÔTELS, TABLES & BIEN PLUS

**CUISINE CONTINUE**
**11:30 - 21:30**

**On est jamais plus heureux qu'autour d'une table**

## BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

| | |
|---|---|
| Eau plate ou pétillante Lisbeth 50cl | 3.80 |
| Eau plate ou pétillante Lisbeth 1L | 6.90 |
| Perrier 33cl, Fanta 25cl, Schweppes agrumes 25cl | 4.00 |
| Coca-cola / Coca zéro 33cl | 4.40 |
| Coca cherry 33cl | 4.50 |
| Heineken 0° 33cl | 4.20 |
| Limonade artisanale bio de Sicile citron vert | 4.95 |
| Limonade artisanale bio de Sicile orange sanguine | 4.95 |
| Verre de tonic d'Alsace 25cl | 3.80 |
| Verre de limonade 25cl | 3.20 |
| Verre de thé glacé 33cl | 3.60 |
| Nectar d'orange ou de pomme 25cl | 4.00 |
| Jus d'ananas ou de tomate 25cl | 4.00 |
| Ginger ale ou Ginger beer 25cl | 4.00 |
| Sirop à l'eau 25cl / diabolo 25cl | 2.80 / 3.50 |

*Menthe, grenadine, framboise, orgeat, citron, pêche, violette*

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Expresso / Expresso déca / Ristretto | 2.50 |
| Expresso noisette | 2.90 |
| Double expresso | 4.70 |
| Café rallongé / Rallongé déca | 3.80 |
| Grand crème | 4.20 |
| Cappucino / Chocolat chaud / Café viennois | 5.00 |
| Chocolat vienneois | 6.00 |
| Latte Machiatto | 5.50 |
| Latte Machiatto caramel ou noisette | 5.90 |
| Infusion ou thé Dammann | 3.80 |



## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Negroni 12cl | 10.50 |
| Expresso martini 12cl | 10.50 |
| Pornstar martini 12cl | 9.50 |
| London ou Moscow mule 12cl | 9.50 |
| Pina colada 15cl | 9.50 |
| Gin tonic 15cl | 8.50 |
| Cocktail du mois 15cl | 9.50 |

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| Irish coffee 10cl | 9.50 |
| Alsatian coffee 10cl | 9.50 |
| Eau-de-vie (Schnaps ! ) 4cl<br>*Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire, Vieille prune, Marc de gewurtz* | 7.50 |
| Bailey's 4cl | 6.00 |
| Get 27 4cl | 6.00 |
| Limoncello 4cl | 6.00 |
| Whisky Paddy 4cl | 6.00 |
| Whisky William Lawson 4cl | 7.00 |
| Rhum Saint-James 4cl | 8.00 |
| Rhum Diplomatico 4cl | 9.00 |
| Grand Marnier 4cl | 8.00 |
| Chartreuse verte 4cl | 10.00 |

**La maison met gratuitement à disposition de l'eau du robinet en carafe sur demande**

**Prix exprimés TTC en euros, service compris**