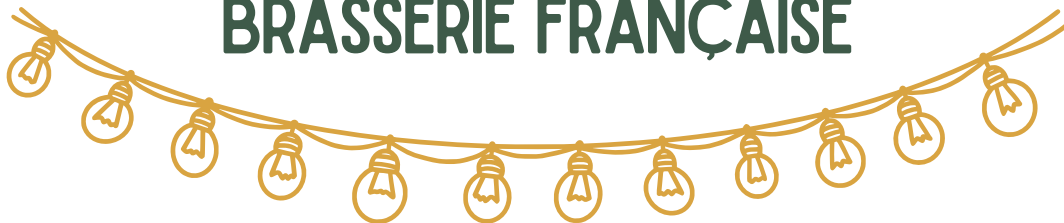


# AU QUAI DE L'ILL

## BRASSERIE FRANÇAISE



### GOURMAND

#### CHOCOLAT GOURMAND

Grand chocolat chaud,  
chantilly généreuse, mini  
chamallows & coulis  
chocolat

**7,95€**

### À VOLONTÉ

#### TARTE FLAMBÉE

Traditionnelle, gratinée,  
champignons, champignons  
gratinée, munster,  
chèvre & miel ou  
ail & ciboulette  
A volonté !

**26,50€**

Par personne

### CHALEUREUX

#### VIN CHAUD MAISON

Vin rouge, Jus d'orange,  
Miel, Anis étoilé  
& Cannelle

**6,00€**



Ouvert tous les jours de 11h30 à 21h30

2-3, place du Corbeau, 67000 STRASBOURG

Réservations : 03.88.22.92.39 - [auquaidelill@tabernae.info](mailto:auquaidelill@tabernae.info) - <https://auquaidelill.fr>

## BOISSONS SANS ALCOOL

Lisbeth Bleue / Rouge 50cl	3.80€
Lisbeth Bleue / Rouge IL	6.90€
Perrier 33cl	4.00€
Coca-cola / Coca zéro 33cl	4.00€
Coca-cola cherry 33cl	4.20€
Fanta 25cl	4.00€
Tonic 33cl	4.00€
Schweppes agrumes 25cl	4.00€
Verre de limonade 25cl	3.00€
Thé glacé 33cl	3.60€
Sirop de thé glacé servi au verre	
Sirop à l'eau 33cl	2.80€
Diabolo 25cl	3.50€
Jus de fruit 25cl	4.00€
Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Ananas	
Ginger Ale, Ginger Beer 25cl	4.00€

## APÉRITIFS

Kir Alsacien vin blanc* I2cl	5.95€
Kir Alsacien crémant* I2cl	7.95€
Coupe de crémant I2cl	7.50€
Lillet blanc / rosé / rouge 6cl	6.50€
Martini blanc, rouge 6cl	6.00€
Campari 6cl	6.00€
Ricard 3cl	4.00€

\*Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise

## DIGESTIFS

Irish/Alsatian Coffee	8.95€
Eau-de-vie alsacienne 4cl	7.50€
Bailey's / Get 27 / Paddy 4cl	6.00€
Whisky Jameson (4cl)	8.00€
Rhum Saint-James 4cl	8.00€
Rhum Diplomatico 4cl	9.00€
Chartreuse verte 4cl	10.00€

## BIÈRES PRESSION

25CL / 50CL / 100CL

Blonde	3.95€ / 6.95€ / 12.95€
Ambrée	4.50€ / 7.95€ / 14.95€
Blanche	4.50€ / 7.95€ / 14.95€
Bière du moment	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€

## COCKTAILS

Negroni	10.50€
Pina colada	9.50€
Virgin Pina colada	6.50€
Cocktail du moment	9.50€
Gin tonic	8.50€
Lillet tonic	8.00€

## SPRITZ





Apérol spritz	9.50€
Campari spritz	9.50€
Lillet spritz	9.50€
Hugo spritz	9.50€
Sarti spritz	9.50€
Virgin spritz	5.95€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ou ristretto	2.50€
Grand café / Grand crème	3.80€
Double expresso	4.70€
Cappucino / chocolat chaud	4.95€
Chocolat viennois	6.00€
Café Viennois	4.80€
Latte Machiatto	5.50€
Latte caramel / noisette	5.80€
Infusion / Thé Dammann	3.80€

# VINS

## VINS BLANCS

				
	12.5cl	25cl	50cl	bt1 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 - Domaine Klipfel	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€
Languedoc - Art de vivre	5.70€	10.80€	18.90€	26.80€

## VINS ROUGES

	12.5cl	25cl	50cl	bt1 75cl
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€

## VIN ROSÉ

	12.5cl	25cl	50cl	bt1 75cl
Terre du midi - A l'ombre de l'Olivier	5.50€	10.50€	18.50€	26.10€
Languedoc - Art de vivre	5.70€	10.80€	18.90€	26.80€

## BULLES

	12.5cl	25cl	50cl	bt1 75cl
Crémant Arthur Metz	7.50€	-	-	34.95€

## TARTES FLAMBÉES

<b>Traditionnelle</b>	<b>11.50€</b>
Cream, bacon, onions Sahne, Speck, Zwiebeln Crème, lardons, oignons	
<b>Gratinée</b>	<b>13.50€</b>
Cream, bacon, onions and cheese Sahne, Speck, Zwiebeln und Käse Crème, Lardons, Oignons & emmental	
<b>Champignons</b>	<b>13.50€</b>
Cream, bacon, onions and mushrooms Sahne, Speck, Zwiebeln und Pilze Crème, Lardons, Oignons & champignons	
<b>Champignons gratinée</b>	<b>14.50€</b>
Cream, bacon, onions, mushrooms and cheese Sahne, Speck, Zwiebeln, Pilze und Käse Crème, lardons, oignons, champignons & emmental	
<b>Ail &amp; ciboulette</b>	<b>11.50€</b>
Cream, onions, garlic and chive Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch Crème, oignons, ail & ciboulette, Supplément lardons : +2€	
<b>Chèvre &amp; miel</b>	<b>13.95€</b>
Cream, onions, goat cheese, honey and arugula Sahne, Zwiebeln, Ziege, Honig und Rucola Crème, oignons, fromage de chèvre, miel & roquette Supplément lardons : +2€	
<b>Munster</b>	<b>13.95€</b>
Cream, bacon, onions and munster cheese Sahne, Speck, Zwiebeln und Munster Käse Crème, oignons, lardons & munster	
<b>Saumon fumé</b>	<b>15.50€</b>
Cream, onions, smoked salmon, horseradish cream and arugula Sahne, Zwiebeln, geräucherter Lachs, Meerrettichcreme und Rucola Crème, oignons, saumon fumé, crème de raifort & roquette	
<b>Salade verte en accompagnement</b>	<b>4.50€</b>
Side salad Grüner Salat	

**A VOLONTÉ**

**TARTE FLAMBÉE**

Tradi, gratinée,  
champignons, champignons  
gratinée, munster, chèvre &  
miel ou ail & ciboulette  
A volonté !

**26,50€**

Par personne

## MENU ENFANT

(-12 ANS)

**Poulet croustillant  
& frites**

**12.95€**

Avec un verre de sirop à l'eau  
& une boule de glace

Crispy chicken & French  
fries, water sirup and ice  
cream / Knuspriges Hähnchen &  
Pommes, Wasser Sirup und Eis

## ENTRÉES

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	<b>9.95€</b>
French onion soup / Zwiebelsuppe	
<b>Saumon fumé &amp; glace au Wasabi</b>	<b>15.90€</b>
Smoked Salmon & Wasabi Ice cream Räucherlachs & Wasabi-Eis	
<b>Pâté en croute Richelieu</b>	<b>11.95€</b>
Pâté en croute Pastete im Teigmantel	
<b>6 escargots au beurre d'ail</b>	<b>9.90€</b>
6 snails with garlic butter 6 Schnecken mit Knoblauchbutter	
<b>I2 escargots au beurre d'ail</b>	<b>16.90€</b>
I2 snails with garlic butter I2 Schnecken mit Knoblauchbutter	
<b>Calamars à la Romaine</b>	<b>9.95€</b>
Deep fried calamari Frittierte Calamari	
<b>Foie gras de canard &amp; pain d'épice</b>	<b>17.50€</b>
Duck foie gras and gingerbread Entenstopfleber und Lebkuchen	

## COIN DES BURGERS

<b>Bretz'Burger au comté AOP</b>	<b>19.95€</b>
Comté cheese burger / Comté Käse burger Steak façon bouchère, salade, tomate, oignons, cornichons, comté AOP, frites	
<b>Bretz'Burger au foie gras</b>	<b>23.95€</b>
Foie gras burger / Stopfleber burger Steak façon bouchère, salade, tomate, confit d'oignons, foie gras, frites	
<b>Bretz'Bleu du Quai</b>	<b>23.95€</b>
Blue cheese Burger / Blauschimmelkäse burger Steak façon bouchère, bleu d'Auvergne salade, tomate, oignons, plongé dans une nage au Bleu d'Auvergne & servi avec des frites	
<b>Bretz'Burger rosti &amp; chèvre</b>	<b>17.50€</b>
Hash brown and goat cheese burger / Ziegenkäse-Burger mit Kartoffelrösti Fromage de chèvre, rösti de pomme de terre, sauce du chef, salade, tomate, oignons rouges, servi avec des frites	
<b>Waffle Crispy Chicken Burger</b>	<b>22.50€</b>
Chicken waffle Burger / Hühnerwaffel Burger Gaufre, poulet croustillant, cheddar rouge, pickles d'oignon et frites	

## PLATS

<b>Choucroute aux 6 viandes</b>	<b>24.95€</b>	<b>Fish &amp; chips de cabillaud</b>	<b>22.50€</b>
Sauerkraut with 6 meats / Sauerkraut mit 6 Fleischsorten Knack, saucisse fumée, saucisse paysanne, lard salé, lard fumé, palette		Cod fish & chips / Kabeljau Fish & chips Servi avec des frites, du vinaigre de cidre et de la sauce tartare	
<b>Jarret de porc à la bière</b>	<b>25.50€</b>	<b>Grande Escalope Viennoise</b>	<b>19.95€</b>
Pork shank in beer/ Schweinshaxe in Bier Servi avec de la choucroute		Wiennese schnitzel / Wiener Schnitzel Escalope de volaille panée, servi avec frites & sauce à la crème	
<b>Magret de canard au Picon</b>	<b>27.95€</b>	<b>Brochette de saucisse de Morteau &amp; cancoillote</b>	<b>23.50€</b>
Duck Breast with Picon Sauce / Entenbrust mit Piconsauce Servi avec des pommes de terre sautées		Morteau sausage skewer, warm cancoillotte cheese and roasted potatoes / Morteau-Wurstspieß, warmer Cancoillotte Käse und Bratkartoffeln Un classique du Jura, servi avec des pommes de terre sautées	
<b>Bouchée à la reine de volaille</b>	<b>21.50€</b>	<b>Nouilles d'Alsace sauce bleu et noix</b>	<b>17.50€</b>
Chicken & cream vol-au-vent / Sahne & Geflügel vol-au-vent Servi avec des spaetzle		Alsatian egg noodles with blue cheese sauce and walnuts / Elsässer Eiernudeln mit Blauschimmelkäsesauce und Walnüssen	
<b>Coquillettes au jambon, fromage &amp; oeuf mollet</b>	<b>17.50€</b>	<b>Grande salade César au poulet croustillant</b>	<b>19.50€</b>
Ham and coquillettes pasta gratin / Überbackene Coquillettes-Nudeln mit Schinken und Käse		Crispy chicken Caesar salad / Knuspriger Caesar Hähnchen Salat Salade verte, poulet croustillant, vinaigrette à l'anchois et au parmesan, oeuf, croutons	
<b>Filet de saumon sauce Riesling</b>	<b>24.95€</b>	<b>Changement de garniture</b>	<b>+1.00€</b>
Salmon filet with Riesling sauce / Lachsfilet mit Rieslingsauce Servi avec pommes de terre vapeur & choucroute			
<b>Garniture supplémentaire</b>	<b>4.50€</b>		
Salade, frites, chou à choucroute, spaetzle, nouilles, PDT sautées			

## DESSERTS

<b>Crème brûlée à la pistache</b>	<b>9.50€</b>	<b>Café gourmand</b>	<b>9.95€</b>
Avec de la pistache torréfiée		Expresso, petite part de tarte, mini baba au rhum, glace vanille	
<b>Baba au rhum</b>	<b>9.50€</b>	Suppl. autre boisson chaude	+ 1.00€
Imbibé et servi avec un shooter de rhum		Suppl. eau-de-vie alsacienne	+ 3.00€
<b>Strudel aux pommes</b>	<b>8.90€</b>	<b>Tarte au fromage blanc</b>	<b>8.50€</b>
Servi tiède avec une boule de glace vanille		Crème fouettée	
<b>Gateau Forêt noire</b>	<b>9.95€</b>	<b>Gauffre Pistache &amp; boule Vanille</b>	<b>9.95€</b>
Servi avec son verre de Kirsch		Sauce Pistache, éclats de pistache & chantilly	
<b>Fondant au chocolat</b>	<b>8.50€</b>	<b>Gauffre Nutella &amp; boule Vanille</b>	<b>8.90€</b>
Crème anglaise et coulis de chocolat		Sauce Nutella & chantilly	
		<b>Boule de glace à l'unité</b>	<b>2.50€</b>

Un schnaps avec votre dessert ?

Découvrez notre sélection d'eaux-de-vie alsaciennes (framboise, quetsch, kirsch, mirabelle, poire & marc de gewurztraminer)