



LA CARTE

- LES ENTRÉES & LES PLATS
- LES TARTES FLAMBÉES & LES BURGERS
- LES DESSERTS, BOISSONS CHAUDES & SOFT DRINKS
- LES BIÈRES & LES COCKTAILS (AVEC OU SANS ALCOOL)
- LES VINS & LES MOUSSEUX
- LES APÉRITIFS, DIGESTIFS, SHOTS, WHISKIES, RHUMS & GINS

FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée seule : 3.50€

Plat seul : 10.90€

Dessert : 4.50€

Entrée + plat + dessert : ~~18.90€~~ 17.50€

HAPPY HOUR 17H-20H

LES ENTRÉES ET LES SALADES

Nos entrées ne peuvent être servies en guise de plat principal.
Our starters cannot be served as a main course.

	ENTRÉE	PLAT
Salade verte Green salad Mélange de salade de feuilles de chènes rouge, verte et batavia, tomates cerises, oignons rouges. <i>(Mixed salad: oak leaf lettuce red & green, batavia, cherry tomatoes, red onions)</i>	4,00€	
Escargots de Bourgogne Burgundy snails Escargots, beurre persillé, servi avec du pain. <i>(Snails, parsley butter, served with bread)</i>	8,00€ x6	16,00€ x12
Salade César au poulet croustillant Crispy chicken Caesar Émincé de poulet, œufs durs, salade de feuilles de chènes rouges, vertes et batavia, parmesan, tomates cerises, croûtons, câpres, sauce tartare maison. <i>(Sliced chicken, hard-boiled eggs, mixed red and green oak leaf lettuce and Batavia lettuce, Parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons, capers, homemade tartar sauce)</i>	8,00€	16,00€
Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad Pain grillé au fromage de chèvre frais, miel, carottes râpées, tomates cerises, roquette. <i>(Grilled bread with fresh goat cheese, honey, grated carrots, cherry tomatoes, arugula)</i>	7,50€	15,00€
Salade buratta Buratta salad Salade de buratta, abricots secs, raisins secs, tomates cerises, mélange de graines. <i>(Buratta salad with dried apricots, raisins, cherry tomatoes and mixed seeds)</i>	7,50€	15,00€
Falafels & sauce yaourt grecque aux herbes Pois chiches, oignons, ail, œuf, persil, cumin. <i>(chickpeas, onions, garlic, egg, parsley, cumin)</i>	7,50€ x4	15,00€ x8

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette maison. All our salads come with a homemade vinaigrette.

LES PLATS

Cordon bleu de veau* (~15min de cuisson au four) Escalope de veau, jambon, cheddar ou munster, sauce crème champignon. <i>(Veal escalope, ham, cheddar or munster, mushroom sauce)</i>	22,90€
Cordon bleu de volaille* (~15min de cuisson au four) Escalope de volaille, jambon, cheddar ou munster, sauce crème champignon. <i>(Chicken escalope, ham, cheddar or munster, mushroom sauce)</i>	18,90€
Onglet de boeuf, à l'échalote ou au beurre d'escargot et jus corsé* Beef tab. with shallots or with snail butter & strong juice*	21,90€
Escalope viennoise* Wiener schnitzel* Escalope de veau panée. <i>(Breaded veal cutlet)</i>	21,90€
Tartare de boeuf au couteau accompagné de frites et de salade. Hand-cut beef tartare with fries and salad* Boeuf frais, échalotes, œuf cru, cornichons. <i>(Fresh beef, shallots, raw egg, pickles)</i>	18,50€
Fish and chips Dos de cabillaud accompagné de frites <i>(Cod with fries)</i>	16,90€
Spätzles grillés maison Homemade grilled spätzles Spätzles accompagnés de salade verte. <i>(Served with green salad)</i>	
• Crème champignons <i>(mushroom cream)</i>	13,90€
• Crème volaille <i>(chicken cream)</i>	14,90€
• Crème lardons <i>(bacon cream)</i>	15,90€
• Crème Saumon <i>(Salmon)</i>	16,90€
+ Supplément munster le	
+ Munster cheese supplement: 1,00€	

*Accompagnement salade verte d'office et au choix : légumes de saison, spätzles, frites.
*Green salad included and of your choice : seasonal vegetables, spätzles, fries

LES TARTES FLAMBÉES

Toutes nos tartes flambées ont une base crème fraîche – fromage blanc

+ Supplément munster 1,00€ 🍳 ou œuf 1,50€ 🍳 + Munster cheese supplement 1,00€/egg 1,50€

LES CLASSIQUES

La classique The classic Lardons, oignons. <i>(Bacon, onions)</i>	9.00€
La gratinée The gratin Lardons, oignons, emmental râpé. <i>(Bacon, onions, grated emmental cheese)</i>	10.00€
La champignon gratinée The mushroom gratin Lardons, oignons, champignons, emmental râpé <i>(Bacon, onions, mushrooms, grated emmental cheese)</i>	12.00€

LES ORIGINALES

L'indienne The indian Emincé de poulet, poivrons 🌶️, courgettes, oignons rouges, épices de curry, emmental râpé. <i>(Sliced chicken, peppers, courgettes, red onions, curry spices, grated emmental cheese)</i>	12.50€
La mexicaine The mexican Viande hachée de bœuf, poivrons 🌶️, oignons rouges, épices mexicaines, emmental râpé, sortie du four : maïs & piments en pickles. <i>(Minced beef, peppers, red onions, Mexican spices, grated emmental cheese, fresh from the oven : corn & pickled chiles)</i>	12.50€
La norvégienne The norwegian Saumon fumé, oignons rouges, emmental râpé, sortie du four : câpres, aneth & zeste de citron. <i>(Smoked salmon, red onions, grated Emmental cheese, fresh from the oven: capers, dill & lemon zest)</i>	13.00€

LES MÉTIERS DE LA FERME

L'italienne The italian Mozzarella, tomates cerises, pesto, sortie du four : roquette, tomates séchées & grenade. <i>(Mozzarella, cherry tomatoes, pesto, then, once out the oven: arugula, dried tomatoes and pomegranate)</i>	10.00€
L'épinard fêta The fêta spinach Épinards, fêta, oignons, sortie du four : grenade. <i>(Spinach, fêta cheese, onions, then, once out the oven: arugula, dried tomatoes and pomegranate)</i>	12.00€
La laitière The milkmaid Chèvre-miel, sortie de four : roquette, tomates séchées & grenade. <i>(Goat cheese, honey, then, once out the oven: arugula, dried tomatoes and pomegranate)</i>	12.50€

LES SUCRÉES

Nutella	10.00€	Pommes et cannelle Apple & cinnamon	10.00€
----------------	--------	--	--------

LES BURGERS

+Supplément bacon 2€ 🍳

	Simple	Double
Burger classic Steak haché, cheddar, salade verte, tomate, cornichons, oignons caramélisés, sauce mayonnaise maison. <i>(Beef patty, cheddar, lettuce, tomato, pickles, caramelized onions, homemade mayo)</i>	16.50€	19.50€
Burger Fish Dos de cabillaud, cheddar, salade verte, tomate, cornichons, oignons caramélisés, sauce tartare maison. <i>(Fish, cheddar, lettuce, tomato, pickles, caramelized onions, homemade tartare sauce)</i>	18.00€	21.00€
Burger italien Italian burger Steak haché, bacon, mozzarella, roquette, tomates séchées, oignons caramélisés, pesto. <i>(Beef patty, bacon, mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes, caramelized onions, pesto)</i>	18.00€	21.00€
Burger alsacien Alsatian burger Steak haché, galette de pomme de terre, munster, salade verte, tomate, sauce échalote. <i>(Beef patty, potato rösti, Munster cheese, lettuce, tomato, shallot sauce)</i>	18.00€	21.00€
Burger végétarien Vegetarian burger Steak végétal, cheddar, salade verte, tomate, cornichons, oignons caramélisés, sauce mayonnaise maison. <i>(Veggie patty, cheddar, lettuce, tomato, pickles, caramelized onions, homemade mayo)</i>	16.50€	

Tous nos burgers sont accompagnés de frites. ketchup et mayonnaise maison.
All burgers served with homemade fries.

NOS DESSERTS

Crème brûlée à l'orange	6.00€
Fondant au chocolat & sa crème anglaise	6.00€
Tiramisu chocolat	6.00€
Dessert du moment	6.00€
Dame blanche	6.50€
Chocolat liégeois	6.50€
Café liégeois	6.50€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.20€
Double expresso	3.90€
Café allongé	3.00€
Café au lait	3.50€
Cappuccino	4.00€
Latte macchiato	4.50€
Chai latte	4.50€
Café frappé à la noisette	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Thés et infusions	4.00€
Grog (Rhum+citron+miel+eau chaude)	7.50€
Irish Coffee	8.50€
Supplément lait / chantilly / sirop : caramel, noisette ou vanille	0.50€

SOFT DRINKS

	25CL	33CL
El Tony Mâte		4.50€
Coca/Coca Zéro		3.90€
Energy drink	4.00€	
Diabolo	3.80€	
Fuze Tea	3.90€	
Limonade	3.50€	
Orangina	3.90€	
Schweppes tonic/agrumes	3.90€	
Sirop à l'eau	2.80€	
Jus (abricot, pomme, orange, ananas, tomate, cranberry)	3.90€	

Eaux

	33CL	50CL
CAROLA bleu/rouge/verte		3.80€
Pérrier	3.80€	
Supplément Sirop	0.30€	

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL	Happy hour 17H00 à 20H00 7J/7
Fischer Tradition blonde légère Alsacienne - 4,5%	4.00€	7.00€	4.50€
Fischer Doreif bière ambrée Alsacienne - 6,3%	4.50€	8.00€	5.50€
Gallia Weiss & Versa bière blanche légère Allemande - 4%	4.50€	8.00€	5.50€
Guinness bière brune Irlandaise (STOUT) - 4,2%	4.50€	8.00€	5.50€
Lagunitas IPA Indian Pale Ale de Californie - 6,2%	4.50€	8.00€	5.50€
Pelican Rouge bière non filtrée à la cerise - 7,5%	4.50€	8.00€	5.50€
Bière du moment	4.50€	8.00€	5.50€
Picon Picon et bière blonde - 6,5%	4.50€	8.00€	5.50€
Cherry Guinness Pelican Rouge et Guinness - 6%	4.50€	8.00€	5.50€
Guinness & Black Guinness et sirop cassis - 4,4%	4.50€	8.00€	5.50€
Panaché limonade et bière blonde - 3%	3.80€	6.80€	4.50€
Monaco Panaché + sirop grenadine - 3%	4.00€	7.00€	4.50€

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Heineken 0.0% (sans alcool)	5.00€
Desperados 5.9%	5.50€
La Chouffe 8%	6.50€

LES COCKTAILS

		Happy hour 17H00 à 20H00 7J/7
Jager Bomb (Jagemeister+ Energy Drink)	7.90€	5.90€
Apérol Spritz (Apérol + crémant + eau gazeuse + rondelle d'orange)	7.90€	5.90€
Gin Tonic (Gin + tonic + citron)	7.90€	5.90€
Tequila Sunrise (Tequila + orange + grenadine)	8.90€	6.90€
Sex On The Beach (Vodka + crème de pêche + orange + cranberry)	8.90€	6.90€
Piña Colada (Rhum + coco + ananas)	8.90€	6.90€
Cosmopolitan (Vodka + Cointreau + citron vert + blanc d'oeuf + cranberry)	8.90€	6.90€
Margarita (Tequila + Cointreau + citron vert)	8.90€	6.90€
Mojito (Rhum + citron + sucre de cannes + menthe + eau gazeuse + angostura)	8.90€	6.90€
Whisky Sour (Whisky + sucre + citron jaune + blanc d'oeuf)	8.90€	6.90€
London Mule (Gin + citron vert + sucre + ginger beer)	8.90€	6.90€
Moscow Mule (Vodka + citron vert + sucre + ginger beer)	8.90€	6.90€
Expresso Martini (Vodka + liqueur de café + sucre + expresso)	8.90€	6.90€
Long Island (Vodka + Rhum + Tequila + Gin + Cointreau + Coca + citron vert)	12.90€	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (Citron vert + sucre + menthe + eau gazeuse)	6.90€	4.90€
Virgin Planteur (Orange + ananas + grenadine + citron vert)	6.90€	4.90€
Virgin Mule (Citron vert + sucre + gingembre bière)	6.90€	4.90€
Virgin Pink Lady (fraise + grenadine + citron vert + blend soda)	6.90€	4.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Service et TVA compris)

LES VINS

VINS BLANCS

	12.5CL	25CL	50CL	Bouteille (75CL)
Sylvaner d'Alsace	4.50€	8.00€	15.00€	22.00€
Riesling Wolfberger signature	5.00€	9.00€	17.00€	25.00€
Pinot gris Wolfberger signature	5.00€	9.00€	17.00€	25.00€
Muscat Wolfberger signature	5.00€	9.00€	17.00€	25.00€
Chardonnay	5.00€	9.00€	17.00€	25.00€
Gewurztraminer Wolfberger signature	5.50€	10.00€	18.00€	27.00€
AOP Languedoc "Art de vivre"	6.00€	11.00€	20.00€	30.00€
Gewurztraminer Wolfberger Vendanges Tardives	9.00€	17.00€	33.00€	49.00€

VINS ROSÉS

Pinot noir d'Alsace	5.50€	10.00€	18.00€	27.00€
Rosé "Art de vivre"	6.00€	11.00€	20.00€	30.00€
Côtes de Provence "Ultime Up"	7.00€	13.00€	25.00€	37.00€

VINS ROUGES

Côtes du Rhône	4.50€	8.00€	15.00€	22.00€
Saint-Émilion Bordeaux	6.00€	11.00€	20.00€	30.00€
AOP Languedoc "Art de vivre"	6.50€	12.00€	23.00€	34.00€
Pinot noir Wolfberger signature	6.50€	12.00€	23.00€	34.00€

LES MOUSSEUX

MOUSSEUX

	12.5CL	Bouteille (75CL)
Crémant d'Alsace Wolfberger	6.00€	35.00€
Kir crémant	7.00€	
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	15.00€	90.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Service et TVA compris)

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS

APÉRITIF

	2CL	4CL
Ricard 45%	3.00€	
Amarèto 24%		5.50€
Baileys 17%		5.50€
Liqueur de café 20%		5.50€
G&F 27 18.9%		5.50€
Martini (blanc ou rosso) 14.4%		5.50€
Kir (cassis ou pêche) 14%		5.50€

DIGESTIF

	4CL
Vodka 40%	6.00€
Cointreau 40%	6.00€
Cachaça Janeiro 40%	6.00€
Jagermeister 35%	6.00€
Limoncello 30%	6.00€
Eau de vie d'Alsace (Poire, Gewurz, framboise, mirabelle)	6.50€
Chartreuse verte 55%	7.00€
Absinthe 68%	7.00€
Cognac Hennessy	8.50€

SHOTS

Madeleine, vodka, Tequila, baby-guinness, B52, kiss cool,	4.00€
Kamikaze, blowjob, orgasme, cucaracha, jagermeister,	Ou 30.00€ le mètre
Chartreuse, absinthe, whisky au choix, rhum au choix	

WHISKEY IRLANDAIS (4 CL)

Bushmills original 40%	7.00€
Jameson 40%	7.50€
Sexton 40%	8.50€

WHISKEY SINGLE MALT (4 CL)

Knockando 12 years 40%	9.00€
Laphroaig 10 years 40%	10.00€
Glenfiddich 12 years 40%	10.00€
Oban 14 years 40%	13.00€
Lagavulin 16 years 43%	14.00€

WHISKEY BOURBON (4 CL)

Jack Daniel's 40%	8.00€
Jack Daniel's Fire 40%	8.00€
Chivas Regal 12 years 40%	10.00€

WHISKEY BLENDED (4 CL)

Ballantine's Finest 40%	7.00€
Wikka from the barrel 51.4%	11.00€

RHUMS (4 CL)

Havana Club 3 years 40%	7.00€
Captain Morgan 35%	7.00€
Diplomático Reserva 40%	9.00€
Bumbu 40%	9.00€
Don Papa 40%	9.00€
Zacapa 23 years 40%	12.00€

GINS (4 CL)

Gordon's London 37.5%	7.50€
Bombay Sapphire 40%	8.50€
Hendrick's 44.6%	9.50€

Supplément soft avec nos spiritueux : +1 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Service et TVA compris)

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI 11H30 - 00H00

MARDI 11H30 - 00H00

MERCREDI 11H30 - 00H00

JEUDI 11H30 - 00H00

VENDREDI 11H30 - 01H00

SAMEDI 11H30 - 01H00

DIMANCHE 17H00 - 00H30

 03.88.37.26.18

 @BRASSERIEDESHALLES67