



AU QUAI DE L'ILL

RESTAURANT - BRASSERIE

Bières pression

	25CL	50CL	100CL
Ancre Pils	3.95	6.95	12.95
Fischer Dorelei	4.50	7.95	14.95
Affligem Blanche	4.50	7.95	14.95
Affligem Printemps	4.50	7.95	14.95
IPA Brasseurs	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

Boissons sans alcool

Lisbeth bleue / rouge 50cl	3.80
Lisbeth bleue / rouge 1L	6.90
Perrier 33cl	4.00
Heineken 0° 33cl	4.20
Coca-cola / Coca zéro 33cl	4.00
Coca cherry 33cl	4.20
Fanta 25cl	4.00

Tonic 33cl	4.00
Schweppes agrumes 25cl	4.00
Verre de limonade 25cl	3.00
Verre de thé glacé 33cl	3.60
Sirop à l'eau 25cl	2.80
Diabolo 25cl	3.50
Nectar d'orange 25cl	4.00
Jus de pomme 25cl	4.00
Jus d'ananas 25cl	4.00
Jus de tomate 25cl	4.00
Ginger ale / Ginger beer 25cl	4.00

Apéritifs

Kir alsacien vin blanc 12cl	5.95
Kir alsacien crémant 12cl	7.95
Coupe de crémant 12cl	7.50
Lillet blanc / rosé / rouge 6cl	6.50
Martini blanc / rouge 6cl	6.00
Campari 6cl	6.00
Ricard 4cl	4.50

Cocktails

Negroni 9cl	10.50
Pina colada 15cl	9.50
Virgin Pina colada 15cl	6.50
Gin tonic 15cl	8.50
Cocktail du mois 15cl	9.50

Prix exprimés TTC en euros, service compris

<https://www.auquaidelill.fr>

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

Bar à Spritz ! (20cl)

Apérol Spritz	9.50
Virgin Spritz	6.50
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

Digestifs

Irish coffee 10cl	9.50
Alsatian coffee 10cl	9.50
Eau-de-vie (Schnaps !) 4cl	7.50
Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire, Vieille prune, Marc de gewurtz	
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

Boissons chaudes

Expresso	2.50
Expresso noisette	2.90
Expresso décaféiné	2.50
Ristretto	2.50
Café rallongé	3.80
Café rallongé décaféiné	3.80
Grand crème	4.20
Double expresso	4.70
Cappucino	4.95
Chocolat chaud	4.95
Café viennois	5.00
Chocolat viennois	6.00
Latte Machiatto	5.50
Latte Machiatto sirop caramel	5.95
Latte Machiatto sirop noisette	5.95
Infusion ou thé Dammann	3.80

Disponible du lundi au vendredi de 15h à 18h30 *

Happy hours

Bière blonde 50cl	5.95
Affligem de printemps 50cl	6.95
Apérol Spritz 20cl	6.95
Grande limonade 50cl	3.95
Tarte flambée traditionnelle	6.95
Assortiment de finger food	12.95
Potatoes, beignets d'oignon, calamars frits, poulet pâné & sauce barbecue	

Prix exprimés TTC en euros, service compris
<https://www.auquaidelill.fr>

*L'offre n'est pas applicable les jours fériés. L'offre n'est pas cumulable avec toute autre offre promotionnelle ou réduction.



AU QUAI DE L'ILL

RESTAURANT - BRASSERIE

Entrées & Planchettes

Planchette croustillante 18.95

Potatoes, beignets d'oignon, calamars frits, poulet pâné & sauce barbecue
Potatoes, onion rings, fried calamari, breaded chicken & BBQ sauce

Planchette du terroir 19.50

Jambon de pays, jambon blanc, bleu, comté AOP & munster
Country ham, cooked ham, blue cheese, Comté (AOP) & Munster

Ailes de poulet Strasbourg-Séoul 10.95

Ailes de poulet sauce Picon - Miso épicé
Chicken wings with Picon sauce - spicy miso

Paté en croûte Richelieu 10.50

Paté en croûte aux champignons forestiers & mousse de foie
Pâté en croûte with wild mushrooms & liver mousse

Soupe fraîche tomate sésame 7.20

Soupe de tomate, poivrons et sésame
Tomato, red pepper & sesame soup

Salade de pomme de terre 5.80

Notre recette alsacienne
Our take on the potatoe salad

Escargots x6 9.50

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail
Snails with garlic butter

Escargots x12 15.95

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail
Snails with garlic butter

Tartes flambées

Traditionnelle 12.50

Crème, lardons & oignons
Cream, bacon & onions

Gratinée 13.50

Crème, lardons, oignons, emmental
Cream, bacon, onions & cheese

Champignons 13.50

Crème, lardons, oignons & champignons
Cream, bacon, onions & mushrooms

Champignons gratinée 14.50

Crème, lardons, oignons, champignons & emmental
Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese

Ail & ciboulette 11.50

Crème, oignons, ail & ciboulette
Cream, onions, garlic & chives

Chèvre & miel 13.95

Crème, oignons, chèvre & miel
Cream, onions, goat cheese & honey

Munster 13.95

Crème, oignons, lardons & munster
Cream, bacon, onions & munster cheese

Saumon fumé 15.50

Crème, oignons, saumon fumé & raifort
Cream, onions, smoked salmon & horseradish

Salade verte 4.50

Pour accompagner votre flambée
Side salad with your Flamkuchen

Le bon plan des affamés !

Tartes flambées à volonté* 28.50

Toutes les flambées et salade verte à volonté
All you can eat Flamkuchen & side salad

2 pintes de bière blonde 10.00 avec votre formule

Prix exprimés TTC en euros, service compris
<https://www.auquaidelill.fr>

*Formule pour une personne, non cumulable avec toute autre offre promotionnelle ou réduction

Les plats Brasserie*

Les plats Brasserie ont été spécialement conçus pour offrir une expérience simple et savoureuse à prix abordable. Aucune promotion ne peut être appliquée aux plats de cette section. Bon appétit !

Salade César au poulet croustillant 14.95

Salade, poulet frit, oeufs, croutons, Grana padano
Salad, fried chicken, eggs, croutons, Grana Padano

Salade tomate & burrata 13.50

Tomates, burrata, pesto, roquette
Tomatoes, burrata, pesto, arugula

Paire de knacks médaille d'or & salade de pommes de terre 14.20

Knack médaillée d'or en 2025
Pair of knacks with potato salad.

Ailes de poulet Strasbourg - Séoul 15.80

Poulet sauce Picon-Miso épicé, servi avec des frites
Chicken wings with a spicy Picon-miso sauce, served with fries

Escalope viennoise 14.95

Escalope de volaille panée, servie avec des frites

- **Sauce crème champignons + 2.50**
- **Façon cordon bleu** (jambon de pays et munster fondu) **+ 7.00**

Breaded chicken escalope, served with fries

- **Creamy mushroom sauce +2.50**
- **Cordon bleu style** (country ham and melted Munster cheese) **+ 7.00**

Burger l'authentique 15.50

Steak haché 100% pur boeuf, bun brioché, frites

- **Avec munster fondu +3.00**

100% beef burger patty, brioche bun, fries

- **With melted munster cheese +3.00**

Burger gaufré au poulet frit 16.80

Poulet frit, bun en gaufre, cheddar, frites

Fried chicken, waffle buns, cheddar cheese, fries

Carpaccio Black Angus 13.50

Carpaccio de boeuf servi avec des frites

- Assiette supplémentaire + 5.00

Black Angus beef carpaccio, french fries

- Additional serving of beef + 5.00

Ratatouille et penne 14.50

Ratatouille à l'huile d'olive & au parmesan

Ratatouille with penne pasta

Côté Restaurant

Steak tartare à la truffe 29.50

Boeuf français coupé au couteau, assaisonné à la truffe et servi avec des frites.

French knife-cut beef tartare, seasoned with truffle, served with fries

Faux-filet de boeuf grillé 32.50

+/- 250Gr, race à viande française, grillé et servi avec des légumes d'été et des frites

- Au choix : nature, beurre maitre d'hotel, sauce champignons, sauce munster

Grilled French beef sirloin (~250 g), served with summer vegetables and fries

Grand jarret de porc braisé 25.50

Braisé 15h, servi avec du chou à choucroute

- Avec munster fondu **+3.00**

Slow-cooked pork hind shank, served with sauerkraut

- *With melted munster cheese +3.00*

Choucroute royale 24.00

Choucroute 5 garnitures : knack médaille d'or, lard salé, lard fumé, saucisse fumée et palette

Sauerkraut with five garnishes: knack, salted bacon, smoked bacon, smoked sausage, and pork shoulder.

Filet de saumon sauce riesling 25.95

Servi avec des pommes de terre vapeur, et des légumes d'été

Salmon fillet served with steamed potatoes, summer vegetables, and sauerkraut

Hachis parmentier de morilles 28.50

Notre version végétarienne du hachis parmentier, cuisiné aux morilles et gratiné au cheddar rouge

Our vegetarian shepherd's pie, cooked with morels and topped with red cheddar

Changement de garniture +1.00 / Supplément sauce +3.00
Garniture supplémentaire +5.00 (frites, ratatouille, chou, penne)

Prix exprimés TTC en euros, service compris

<https://www.auquaidelill.fr>

*Non cumulable avec toute autre offre promotionnelle ou réduction

Menu enfant (-12 ans)

Poulet pané, frites 10.50

Avec un sirop à l'eau

Breaded chicken and fries, syrup with water

(Non cumulable avec une promotion)

Les desserts

Strudel aux pommes 8.90

*Chausson tiède à la pomme & sa glace vanille
Warm apple pastry served with vanilla ice cream*

Gateau forêt noire 8.90

Et sa crème fouettée

Black Forest cake with whipped cream

Crème brûlée à la pistache 9.50

Avec des éclats de pistache torréfiés

Crème brûlée topped with toasted pistachio pieces

Fondant au chocolat 8.50

*Crème anglaise & amandes effilées
Chocolate fondant with vanilla custard*

Baba au rhum 8.50

Crème fouettée et caramel beurre salé

Rum baba with whipped cream and butter caramel

Gaufre Nutella 7.50

*Crème fouettée, coulis Nutella et boule vanille
Nutella waffle served with whipped cream and
vanilla ice cream*

Tarte aux fruits du moment 8.50

N'hésitez pas à consulter notre vitrine au comptoir

Fruit pie of the day

Café gourmand 11.50

*Baba, crème pistache, tarte pomme & noix, espresso
Baba, pistachio cream, walnut & apple pie, espresso*

• Avec café rallongé ou grand crème +1.00

La boule de glace 3.00

• Avec chantilly +1.50

Terminez avec panache !

Accompagnez votre dessert d'une eau-de-
vie alsacienne (4cl) : framboise, mirabelle,
poire, vieille prune, kirsch ou marc de
gewurtz

7.50

Formule déjeuner express

Rapide & savoureux

Disponible du lundi au vendredi de 12h à 14h30*

Entrée : 2.95

Salade de pomme de terre 

ou

Salade verte aux noix 

Plat : 9.95

Nouilles d'Alsace au bleu d'auvergne et noix 

ou

Bouchée à la reine de volaille, coquillettes +2.00

ou

Brochette de saucisse de morteau IGP, frites +3.00

Dessert : 3.95

Fondant au chocolat, crème fouettée

Disponible du lundi au vendredi de 15h à 18h30*

Happy hours

Bière blonde 50cl 5.95

Affligem de printemps 50cl 6.95

Apérol Spritz 20cl 6.95

Grande limonade 50cl 3.95

Tarte flambée traditionnelle 6.95


Assortiment de finger food 12.95

Potatoes, beignets d'oignon, calamars
frits, poulet pané & sauce barbecue

Infos et réservations

Suivez nos actualités sur instagram !

Pour réserver une table ou privatiser :

 03.88.22.92.39

 auquaidelill@tabernae.info

 <https://www.auquaidelill.fr>







Prix exprimés TTC en euros, service compris

<https://www.auquaidelill.fr>

*L'offre n'est pas applicable les jours fériés. L'offre n'est pas cumulable avec toute autre offre promotionnelle ou réduction.

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€

VINS ROUGES

	12.5cl	25cl	50cl	btl 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€

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€