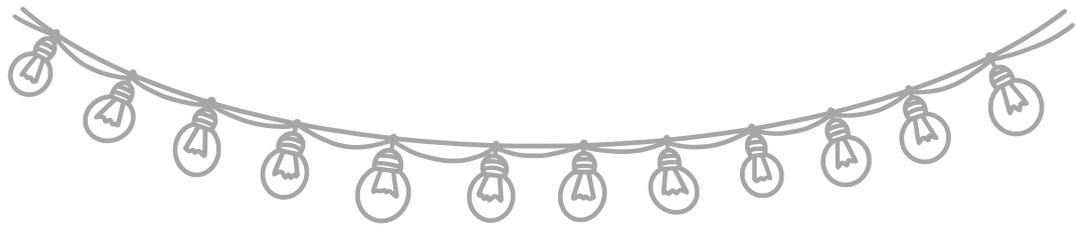


AU QUAI DE L'ILL

BRASSERIE FRANÇAISE



Ouvert tous les jours, de 11h30 à 21h30
2-3, place du Corbeau, 67000 STRASBOURG
Infos et réservations : 03.88.22.92.39
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	4.00€
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€
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
Kir royal crémant I2cl	8.00€
Coupe de crémant I2cl	7.95€
Lillet blanc / rosé / rouge 6cl	6.00€
Martini blanc, rouge 6cl	6.00€
Campari 6cl	6.00€
Ricard 3cl	4.00€
Whisky 4cl	6.00€

DIGESTIFS

Eau-de-vie alsacienne 4cl	7.50€
Bailey's 6cl	6.00€
Rhum Saint-James 4cl	8.00€
Rhum Diplomatico 4cl	10.00€
Chartreuse verte 4cl	10.00€

BIÈRES PRESSION (25CL / 50CL)

Blonde	3.95€ / 6.95€
Ambrée	4.20€ / 7.95€
Blanche	4.20€ / 7.95€
Bière du moment	4.20€ / 7.95€
Picon bière	4.50€ / 8.40€
Panaché	3.95€ / 6.95€
Monaco	4.40€ / 7.95€

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€
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	3.80€

VINS

				
	12.50c1	25c1	50c1	bt1 75c1
VINS BLANCS				
Riesling - Domaine Klipfel	5.50€	10.50€	18.50€	-
Riesling - Wolfberger signature	-	-	-	24.50€
Pinot gris - Domaine Klipfel	5.70€	10.80€	18.90€	-
Pinot gris - Wolfberger signature	-	-	-	25.20€
Gewurztraminer - Domaine Klipfel	5.95€	10.95€	19.90€	28.50€
Chardonnay - Le Coquillier IGP	5.50€	10.50€	18.50€	24.50€
Viognier - Collines Rhodaniennes IGP	5.30€	10.20€	18.10€	23.80€

VINS ROUGES

	12.50c1	25c1	50c1	bt1 75c1
Pinot noir - Domaine Klipfel	5.50€	10.50€	18.50€	-
Pinot noir - Wolfberger signature	-	-	-	24.50€
Bourgogne - Cave des Hautes Côtes	7.95€	14.95€	27.95€	36.50€
Côtes du Rhône - Le Petit Visan	5.50€	10.50€	18.50€	24.50€
Syrah - Collines Rhodaniennes IGP	5.30€	10.20€	18.10€	23.80€
Brouilly - "La chapelle de Venenge"	6.95€	12.95€	23.95€	32.00€
Bordeaux - Les Mercadières	5.30€	10.20€	18.10€	23.80€

VIN ROSÉ

	12.50c1	25c1	50c1	bt1 75c1
Terre du midi - A l'ombre de l'Olivier	5.50€	10.50€	18.50€	24.50€

BULLES

	12.50c1	25c1	50c1	bt1 75c1
Crémant Arthur Metz	7.95€	-	-	34.95€

PLANCHETTES APÉRITIVES

Planchette du terroir 19.90€

Ham & Cheese platter / Schinken & Käse Platte
Tomme blanche, Munster, Ribeaupierre,
Jambon de pays, Rillettes de porc et cornichons

Planchette croustillante 19.90€

Fried assortment platter / Frittiertes Sortiment Brett
Calamars à la romaine, pommes de terre gaufrette,
beignets d'oignon, aiguillettes de poulet pané,
cornichons et mayonnaise à l'ail

ENTRÉES

Frisée aux lardons, oeuf et croutons 6.90€

Small salad with bacon and egg / Klein Salat mit Speck und Ei

Ceviche de saumon 9.50€

Salmon ceviche / Lachs Ceviche

Pâté en croute Richelieu 7.90€

Pâté en croute / Pastete im Teigmantel

6 escargots au beurre d'ail 9.90€

6 snails with garlic butter / 6 Schnecken mit Knoblauchbutter

12 escargots au beurre d'ail 16.90€

12 snails with garlic butter / 12 Schnecken mit Knoblauchbutter

 Soupe fraîche concombre & menthe 6.90€

Cucumber & mint soup / Gurken & Minze Suppe

 Burrata crémeuse et tomates cerises 13.50€

Burrata & cherry tomatoes / Burrata & Kirschtomaten

Carpaccio de boeuf 9.90€

Beef carpaccio / Rindercarpaccio

GRANDES SALADES

La César au poulet croustillant 19.90€

Crispy chicken Caesar salad / Knuspriger Caesar-Hähnchen Salat

Salade verte, poulet croustillant, vinaigrette à l'anchois et au parmesan, oeuf, croutons

La Parisienne aux deux jambons 19.90€

Parisian salad with cooked ham & smoked ham / Pariser Salat mit gekochter Schinken und geräucherter Schinken

Salade verte, dés de jambon blanc, chiffonade de jambon de pays, dés d'emmental, oeuf, cornichons

 La Grecque aux olives de Kalamata 17.50€

Greek salad with feta, tomato, cucumber, bell pepper & kalamata olives / Griechischer Salat mit Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Kalamata oliven

Tomate, Feta, concombre, poivron, oignon rouge, olives de Kalamata

PLATS BRASSERIE

Tartare de boeuf à la truffe 25.90€

Beef tartare with truffle / Rindertatar mit Trüffel
+/-180gr, coupé au couteau, servi avec des frites

Tarte à l'oignon et lardons 14.50€

Onion and bacon pie / Zwiebel-Speck-Tarte
Servie tiède avec une salade verte

Ratatouille d'été au parmesan  15.90€

Ratatouille with Penne / Ratatouille mit Penne
Cuisinée à l'huile d'olive, servie avec des penne

Cordon bleu de porc au comté AOP 21.50€

Pork cordon bleu with comté / Schwein cordon bleu mit comté
Sauce champignon & frites

Double assiette de carpaccio 19.90€

Two beef carpaccios / Zwei Rindercarpaccios
Boeuf charolais, servi avec des frites

Onglet de boeuf sauce à l'échalote 24.90€

Hanger steak / Rinderhangersteak
+/- 230g, servi avec frites et salade verte

Filet de saumon sauce Riesling & basilic 24.50€

Salmon filet with Riesling sauce / Lachsfilet mit Riesling sauce
Servi avec purée de pommes de terre vapeur et ratatouille

Choucroute aux 6 viandes 24.90€

Sauerkraut with 6 meats / Sauerkraut mit 4 Fleischsorten

Knack, saucisse fumée, saucisse paysanne, lard salé, lard fumé, palette

Grand jarret de porc confit à la bière 24.50€

Big braised pork shank / Gross Schweinshaxe

Servi avec du chou à choucroute

Tourte vigneronne 16.90€

Meat pie with green salad / Fleischpastete mit Grüner Salat

Servie tiède, avec de la salade verte

Bouchée à la reine de volaille 19.50€

Chicken & cream vol-au-vent / Sahne & Geflügel vol-au-vent

Servi avec des spaetzle

Changement de garniture 1,00€

Accompagnements 4.50€

Salade verte, frites, chou à choucroute, spaetzle, purée de pommes de terre

MENU ENFANT (-12 ANS)

Poulet croustillant & frites 12.95€

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

Avec un verre de sirup et une boule de glace

TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle 11.50€
Cream, bacon, onions / Sahne, Speck, Zwiebeln
Crème, lardons & oignons

Gratinée 13.50€
Cream, bacon, onions, cheese / Sahne,
Speck, Zwiebeln, Käse
Crème, Lardons, Oignons & emmental

Champignons 13.50€
Cream, bacon, onions, mushrooms /
Sahne, Speck, Zwiebeln, Pilze
Crème, lardons, oignons & champignons

Champignons gratinée 14.50€
Cream, bacon, onions, mushrooms, cheese
/ Sahne, Speck, Zwiebeln, Pilze, Käse
Crème, lardons, oignons, champignons & emmental

Ail & ciboulette  11.50€
Cream, onions, garlic, chive / Sahne,
Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch
Crème, oignons, ail & ciboulette

Chèvre & miel  13.90€
Cream, onions, goat cheese, honey /
Sahne, Zwiebeln, Ziege, Honig
Crème, oignons, fromage de chèvre & miel

Munster 13.90€
Cream, bacon, onions, munster cheese /
Sahne, Speck, Zwiebeln, Münster Käse
Crème, oignons, lardons & munster

Saumon fumé 15.50€
Cream, onions, smoked salmon / Sahne,
Zwiebeln, Geräucherter lachs
Crème, oignons, saumon fumé

Salade verte en accompagnement  4.50€
Side salad / Grüner Salat

COIN DES BURGERS

Bretz'Burger au comté AOP 18.90€
Comté cheese burger / Comté Käse burger
Steak façon bouchère, salade, tomate, oignons,
cornichons, comté AOP, frites

Bretz'Burger au foie gras 22.90€
Foie gras burger
Steak façon bouchère, salade, tomate, confit
d'oignons, foie gras, frites

- EN EXCLUSIVITÉ AU QUAI DE L'ILL -

LES BURGERS DE JO

créés par Joannes Richard, chef français sacré champion du monde de burger en 2023, en partenariat avec Sébastien Chabal

Le Big Gri'Beach 23.90€

Steak, bacon and cheddar burger. Steak,
Speck und Cheddar burger

Steak haché, cheddar façon welsh, pickles de concombre, poitrine de porc érable et épices, salade iceberg, muesli pop corn et oignons doux, mélange d'épices, sauce secrète, frites

Le Greek Freak  24.50€

Falafel patty, fennel, goat cheese /
Falafel steak, Fenchel, Ziege Käse

Galette de falafel, fenouil au poivre de Sichuan et thym, roquette, tomate confites, coriandre, cerfeuil, persil, oignons rouges, fromage de brebis basque.

DESSERTS

Crème brûlée à la pistache 9.50€

Avec de la pistache torréfiée

Baba au rhum 9.50€

Imbibé et servi avec un shooter de rhum

Strudel aux pommes 8.90€

Servi tiède avec une boule de glace vanille

Pâtisserie à la part 7.50€

Demandez nos tartes & gâteaux du moment

Café gourmand 9.95€

Expresso, petite part de tarte,
mini baba au rhum, boule de glace vanille

Suppl. autre boisson chaude + 1.00€

Suppl. eau-de-vie alsacienne + 3.00€

Coupes glacées

Demandez notre sélection de coupes glacées

Un schnaps avec votre dessert ? Découvrez
notre sélection d'eau-de-vie Alsacienne
(Framboise, Quetsch, Kirsch, Mirabelle,
Poire & Marc de gewurztraminer)

7.50€