

Restauration du 4 au 7 Août 2023

Les plats sont préparés par l'AUS Basket, l'AFST (Association Française de Sepak Takraw), le VCS1888 (Vélo Club Schiltigheim) et les tartes flambées par le STT (Schiltigheim Tennis de Table). Service en salle. Liste des allergènes disponible et affichée aux pôles restauration.
ENGAGEONS-NOUS POUR UNE DÉMARCHÉ ECO-RESPONSABLE ET TRIONS NOS DÉCHETS.



PLATS Réalisés par l'AUS Basket:

Frites / La portion.....	3€	
Knacks / La paire.....	4€	
(Pain - moutarde)		
Planchette de Fromages - Charcuteries	8€	
Spaetzle Lardons.....	8€	
(Lardons - crème fraîche - oignons frits - persil)		
Spaetzle Champignons.....	8€	
(Champignons de Paris - crème fraîche - oignons frits - persil)		

PLATS Réalisés par l'AFST et le VCS1888:

Bretzel.....	2€	
Salade Mixte.....	8€	
(Cervelas - emmental)		
Saucisse à la bière.....	4€	
(Pain - moutarde)		
Wrap Poulet.....	6€	
(Galette - poulet - crudités - houmous)		
Wrap Végétarien.....	6€	
(Galette - crudités - houmous)		

PLATS Réalisés par le STT:

Tartes flambées.....	9€	
(Normales)		
Tartes flambées.....	11€	
(Gratinées / forestières / forestières gratinées)		

DESSERTS:

Tarte flambée Sucrée.....	9€
(Pommes - cannelle)	
Crêpe au Sucre.....	2€
Crêpe au Chocolat.....	3€
Cône Glacé*(1).....	2,50€
(Vanille / Chocolat / Vanille - pistache)	
Coupe Caramel*(2).....	2,50€
(Coupe glacée composée d'une crème glacée au caramel et d'une sauce au caramel aromatisé, le tout décoré d'éclats de chocolat blanc)	
Coupe Pistache et Noisette*(3).....	2,50€
(Coupe glacée composée de crème noisette et pistache et d'une sauce au chocolat. Le tout décoré d'éclats de chocolat)	
Big Exotic*(4).....	2,50€
(Bâtonnet de crème glacée à la vanille, marbrée et recouverte d'un sorbet aux fruits exotiques : pêche, passion, ananas et mangue)	
Fusées à l'Eau*(5).....	2,50€
(Glaces à l'eau et aux jus de fruits, aux goûts framboise, orange et ananas.)	



* En vente directe au stand boutique.

Carte des Bières et de la Restauration



Réalisation graphique: Julien MACCAGNINO / www.pixtache.com

Horaires de la fête de la Bière

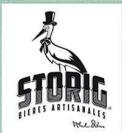
Vendredi 4 Août :
de 17h à 00h30

Samedi 5 Août :
de 17h à 01h30

Dimanche 6 Août :
de 16h à 23h30

Lundi 7 Août :
de 11h à 00h30

(Fin du service «Restauration» 30 min avant la fermeture)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Carte des Bières

BIÉRODROME (Service en salle)

Happy Hour*
Dimanche 06 et Lundi 07
de 16h à 18h
toutes les bières
à 3€
*valable uniquement sur les bières

LES BIÈRES À 3€

- Fischer Tradition**
Bière authentique alsacienne à l'équilibre entre houblon amérissant et aromatique d'Alsace.
(Alc. 5,5% vol)
- La Storig**
Blonde typée aux saveurs fruitées et herbacées. Le houblon 100 % alsacien lui confère sa délicate amertume.
(Alc. 4,5% vol)
- Panaché**
À la pression En contenance de 25 cl.
(Alc. moins de 1 % vol.)

LES BIÈRES À 4€

- Fischer Dorelei**
Bière ambrée alsacienne aux arômes de caramel accompagnés d'un léger parfum fumé.
(Alc. 6,3% vol)
- Slash IPA**
Sa robe blonde dorée révèle un bouquet fruité intense suivi d'une herbacée discrète. Son amertume franche mais élégante s'accompagne de vives notes d'agrumes et de fruits exotiques. (Alc. 5,9 % vol)
- El Grande**
Bière blonde légère aromatisée à la téquila. Une bière généreuse aux notes sucrées et au goût typé évoluant dans un univers chaleureux et festif, fidèle à l'ambiance mexicaine ! (Alc. 5,9 % vol)
- Blanche de Bruxelles Rosée**
D'une robe couleur pamplemousse rose, la Blanche de Bruxelles Rosée étonne par son côté légèrement acidulé et délicatement sucré.
(Alc. 4,5 % vol)
- La Storig Ambrée**
Bière ambrée au mélange de malts caramels et malts torrifiés.
(Alc. 5,2 % vol)
- Black By Licorne**
Onctueuse, ses premiers arômes se révèlent fruités et enrichis d'une délicate amertume. Elle dévoile progressivement des notes de café et de caramel au goût légèrement fumé. (Alc. 6 % vol)
- La Girig**
"L'assoiffée", une bière blanche aux arômes de coriandre, agrumes et d'une pointe de poivre.
(Alc. 4,5 % vol)

Vous souhaitez rejoindre l'aventure en tant que partenaire ?
Contactez ProduC-Son au 03 88 68 27 17 ou par mail jacky@produc-son.fr

- Perle IPA**
Bière ambrée fortement houblonnée. Dominante aromatique fruitée, sur une base de céréales maltées, amertume résineuse et fruits tropicaux.
(Alc. 6,6% vol)
- La Roukine**
Une bière délicate à l'association envoûtante d'arômes : malts d'orge, fruits rouges et vin rouge.
(Alc. 5,2 % vol)
- White by Licorne**
Elle met en avant une douce acidité, un fruité riche sur fond de céréales et est particulièrement désaltérante. Une personnalité audacieuse et originale pour cette bière mystérieuse, élégante et tout en finesse. (Alc. 6% vol)
- Dans les Vignes**
Bière fruitée aux arômes de fruits jaunes, miel. Bel équilibre entre le sucre, l'acidité et l'amertume, finale fruitée.
(Alc. 7,5 % vol)
- Slash Mango**
Son amertume discrète laisse éclater un bouquet fruité exotique et acidulé pour un parfait équilibre entre chaleur et douceur. Chez cette wildcorne c'est tout le caractère des fruits tropicaux qui explose en bouche. (Alc. 8% vol)
- L'Arrosée**
Bière blonde de fermentation haute aromatisée au vin rosé et aux fruits d'été: pêche blanche, fruit de la passion et pamplemousse. Brassin spécial de la Fête de la Bière 2019. (Alc. 4,5 % vol.)
- Perle Nature**
Bière blonde BIO, fine, aux arômes de fleurs et de céréales, finale amère et douce. (Alc. 5 % vol)
- Slash Red**
Conçue sous un cerisier, elle en a emprisonné les fruits, mais ne vous y fiez pas, c'est une Wildcorne, une vraie : sous l'apparente douceur de sa mousse rosée, c'est tout le caractère des SLASH qui déferle au galop. (Alc. 8 % vol)

BRASSINS EXCLUSIFS

- Jubilator***
Blonde lager dorée maltée fruitée.
(Alc. 7 % vol) (Disponible aussi au Biergarten «Le Dickely»)
- Adelshoffen***
Blonde lager cuivrée houblonnée.
(Alc. 6 % vol) (Disponible aussi à Exen «Black»)

*Les brassins exclusifs sont en quantité limitée à 1000 litres.

LES SANS ALCOOL

- Bière sans alcool.....3€**
Tout le goût et la fraîcheur d'une bière, sans alcool.
(Alc. 0,0 % vol.)
- Eau - Nature / Légère / Forte.....2,50€**
L'eau minérale Celtic.
La bouteille de 50cl servie avec gobelet sur demande - soyons eco-responsables et limitons nos déchets.
- Limonade2,50€**
À la pression.
Le gobelet de 25cl.

ÉTHYLOTESTS DISPONIBLES AU STAND ENTRAID'ADDICT 67
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MINIS-BIÉRODROMES EXTÉRIEURS

Biergarten "Le Dickely"

- White by Licorne**
Elle met en avant une douce acidité, un fruité riche sur fond de céréales et est particulièrement désaltérante. Une personnalité audacieuse et originale pour cette bière mystérieuse, élégante et tout en finesse. (Alc. 6% vol)
- Blanche de Bruxelles Rosée**
D'une robe couleur pamplemousse rose, la Blanche de Bruxelles Rosée étonne par son côté légèrement acidulé et délicatement sucré.
(Alc. 4,5 % vol)
- Perle IPA**
Bière ambrée fortement houblonnée. Dominante aromatique fruitée, sur une base de céréales maltées, amertume résineuse et fruits tropicaux.
(Alc. 6,6% vol)
- Slash Mango**
Son amertume discrète laisse éclater un bouquet fruité exotique et acidulé pour un parfait équilibre entre chaleur et douceur. Chez cette wildcorne c'est tout le caractère des fruits tropicaux qui explose en bouche. (Alc. 8% vol)
- Jubilator**
Blonde lager dorée maltée fruitée.
(Alc. 7 % vol)
- L'Arrosée**
Bière blonde de fermentation haute aromatisée au vin rosé et aux fruits d'été: pêche blanche, fruit de la passion et pamplemousse. Brassin spécial de la Fête de la Bière 2019. (Alc. 4,5 % vol.)

Exen "Black"

- Adelshoffen**
Blonde lager cuivrée houblonnée.
(Alc. 6 % vol)
- Fischer Tradition.....3€**
Bière authentique alsacienne à l'équilibre entre houblon amérissant et aromatique d'Alsace.
(Alc. 5,5% vol)
- Slash IPA**
Sa robe blonde dorée révèle un bouquet fruité intense suivi d'une herbacée discrète. Son amertume franche mais élégante s'accompagne de vives notes d'agrumes et de fruits exotiques. (Alc. 5,9 % vol)
- El Grande**
Bière blonde légère aromatisée à la téquila. Une bière généreuse aux notes sucrées et au goût typé évoluant dans un univers chaleureux et festif, fidèle à l'ambiance mexicaine ! (Alc. 5,9 % vol)
- Dans les Vignes**
Bière fruitée aux arômes de fruits jaunes, miel. Bel équilibre entre le sucre, l'acidité et l'amertume, finale fruitée.
(Alc. 7,5 % vol)
- Fischer Dorelei**
Bière ambrée alsacienne aux arômes de caramel accompagnés d'un léger parfum fumé.
(Alc. 6,3% vol)

Toutes les bières sont servies à la pression et en exclusivité dans le verre "Fête de la Bière" disponible à la vente au tarif unique de 3€ aux caisses et au stand boutique.
Verre ni repris ni remboursé mais un souvenir unique des festivités !

