G'SUNDHEIT !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Brasserie Michel DEBUS
85, Route de Bischwiller
67300 - Schiltigheim

Tel. 03.88.62.13.56
Mail : contact@brasserie-michel-debus.com
www.brasserie-michel-debus.fr

HORAIRES

DU LUNDI AU VENDREDI	SAMEDIS ET DIMANCHES	CUISINE OUVERTE 7J/7
11H45 - 15H30	*Bar en continu*	12H00 - 14H30
18H00 - 1H00	11H45 - 1H00	19H00 - 23H30

Ne pas jeter sur la voie publique

BRASSERIE MICHEL DEBUS

L'ENFÛTÉ

Gazette du restaurant

Brasserie Michel DEBUS
85, Route de Bischwiller
67300 - Schiltigheim
03.88.62.13.56

En attendant votre plat ou votre bière, apprenez-en plus sur notre restaurant et son histoire, le brassage des bières STORIG et la qualité de notre cuisine !

Michel DEBUS

« Ma grande passion fut et reste la bière, et bien que l'eau d'Alsace bue en quantité plus que modérée ne m'ait jamais fait de mal, je ne l'utilise qu'à usage interne parfumée au dentifrice ! »

Michel DEBUS

MICHEL DEBUS, CRÉATEUR DE LA BIÈRE AROMATISÉE

Michel Debus a toujours eu l'ambition et la volonté de redonner à l'Alsace sa fierté de brasser. Après des études à l'école de brasserie de Nancy, Michel DEBUS est allé parfaire sa formation en Suisse, à Weihenstephan, dans la plus ancienne école de brasserie du monde. Il devient un maître brasseur passionné et prêt à marquer à vie le monde brassicole.
Pendant ses 30 ans à la direction de la Brasserie Fischer (1966-1996), il fait bouger les traditions et innove de façon unique.
Cet ingénieur-novateur créa plusieurs bières dont certaines sont devenues des incontournables :

- **Adelscott** (1981) : La première bière aromatisée au malt de whisky
- **Fischer** : Le fameux bouchon mécanique
- **3615** (1989) : Une bière aphrodisiaque qui se vendait sur minitel
- **Desperados** (1995) : Une bière aromatisée à la tequila connue à travers le monde entier

Personnage haut en couleurs, fameux et reconnaissable à sa lavallière, Michel DEBUS a toujours été le porte-drapeau fougueux et plein d'humour, de la contestation, mais aussi un précurseur.

L'ART DE LA DÉGUSTATION

- La mousse :
  - *texture*
  - *tenue*
- La couleur
- L'opacité
- L'effervescence

Familles d'arômes et de goûts :
- Houblonneux
- Fruité
- Floral
- Caramélisé
- Épicé
- Torréfié
- Céréales, levures...

Si vous ne percevez rien dès les premières minutes, laissez reposer vos narines et vos papilles, et ressayez après quelques minutes !

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX ! Brasserie Michel DEBUS · brasseriemicheldebus

La Brasserie Michel DEBUS et la Brasserie Artisanale STORIG, basées sur l'ancienne brasserie ADELSHOFFEN, la Villa WEBER.

UN RESTAURANT AU CŒUR DE LA CITÉ DES BRASSEURS

La Brasserie Michel DEBUS a été intégrée dans le seul vestige conservé de l'ancienne brasserie Adelshoffen, la Villa Weber (maison à colombages du XIXe siècle).
Jade DEBUS et Maël PEREZ construisent leur restaurant sur un lieu historique de leur famille : **Là où est née la mythique «Adelscott» !**

La Brasserie, inspirée des cuves cuivrées de brassage, propose une cuisine traditionnelle revisitée avec des tartes flambées et des viandes d'exception cuites au feu de bois. Elle renoue avec la tradition de la Bierstub et celle du Stamtisch, où la bière accompagne parfaitement la gastronomie. L'entrée du restaurant, donnant sur la fabrique artisanale des bières STORIG, est une plongée inédite dans la vie rythmée du Maître Brasseur.
Une expérience savoureuse et inoubliable !

UNE CUISINE TRADITIONNELLE REVISITÉE

L'équipe du restaurant vous servira une cuisine traditionnelle de qualité et des plats du terroir revisités, ou non, mais toujours raffinés. La spécialité culinaire de la maison DEBUS reste cependant les viandes racées et les tartes flambées maison cuites au feu de bois !

Nous nous efforçons de créer un vrai rapport d'échange gourmet avec des producteurs locaux, tel que « La Ferme LECHNER » à Pfettisheim qui fournit au restaurant les pièces de canard; ou encore le maître charcutier «HERRMANN» à Reichstett.

Chaque arôme des brassins STORIG a inspiré des plats prêts à être dégustés en accord avec chacune des bières brassées sur place.

Biergarten

En Bavière, les Biergarten sont des lieux historiques et incontournables de la culture locale.
Un grand espace de partage aux tablées conviviales autour desquelles on peut se restaurer et où l'on boit essentiellement de la bière !

Le restaurant dispose aujourd'hui de deux Biergarten, où vous pourrez déguster nos tartes flambées et bières entre amis ou en famille !

LA CUISSON AU FEU DE BOIS

Les viandes cuites sur charbon de bois sont tellement plus délicieuses que ce que vous pouvez accomplir avec un autre type de cuisson !

- Les saveurs sont décuplées, la viande est plus fondante;
- Les mets ont un aspect et un goût plus rustiques;
- Le feu de bois permet une cuisson sage, la chaleur étant mieux répartie;
- Cette façon de cuisiner respecte les produits utilisés.

BRASSERIE MICHEL DEBUS

BRASSERIE ARTISANALE STORIG

Les bières STORIG sont des bières de dégustation brassées selon les traditions artisanales avec un matériel de pointe et des processus de fabrication exceptionnels. Au-delà des techniques de brassage, les bières STORIG ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et re-fermentées en bouteille. Cette aptitude à innover dans le choix des malts, des houblons, des levures et des arômes fait toute la différence des produits de la Brasserie Storig.

La bière est un merveilleux compagnon de table, sa palette aromatique est sans limite et offre de nombreuses possibilités d'accords avec vos assiettes !

AMER STORIG

Redécouvrez la recette ancienne de l'amer bière 100% alsacien avec l'Amer STORIG !

Versez lentement la bière sur 2 à 4cl d'Amer STORIG, et savourez un authentique apéritif d'Alsace à l'ancienne !

ÉLIXIR DE HOUBLON STORIG

Le Strisselspalt, utilisé pour la fabrication de l'élixir, est un houblon aromatique alsacien aux notes fruitées typique de la région.

Il est à consommer froid, afin de conserver ses arômes !

ELIXIR

ANNECDOTES POUR L'APÉRO

CÉNOSILLICAPHOBIE *(N.F)* : CRAINTE D'UN VERRE DE BIÈRE VIDE.

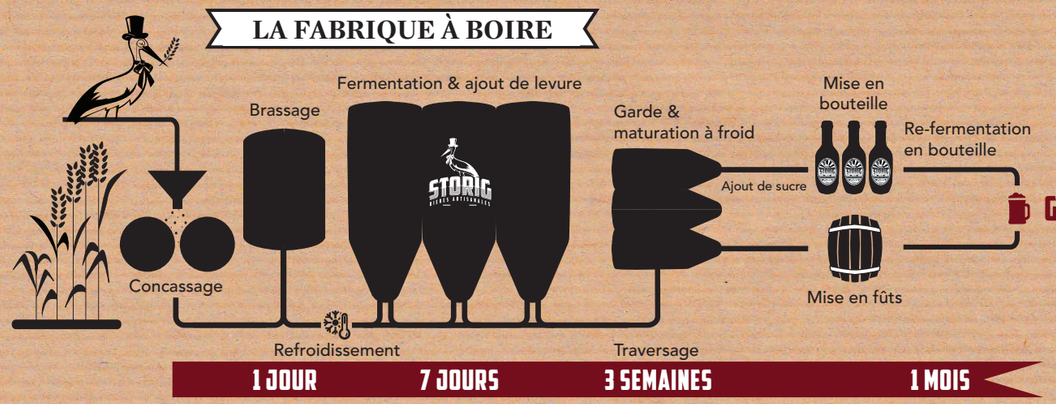
LES FRANÇAIS BOIVENT EN MOYENNE 30 LITRES DE BIÈRE PAR AN

LA ZYTHOLOGIE

C'est la discipline qui se consacre à l'étude de la bière, du brassage et des brasseries.

LES 8 VITAMINES B SE RETROUVENT AU SEIN DE LA BIÈRE.

2E BOISSON LA PLUS ACHETÉE DANS LE MONDE

LE MOT BIÈRE VIENT DU LATIN "BIBERE", SIGNIFIANT BOIRE

LA FABRIQUE À BOIRE