


RESTAURANT A LA ROSE

Cuisine de tradition et de terroir

Carte automne hiver 2017- 2018

13 Route de Bischwiller
67240 Oberhoffen sur Moder
03.88.73.11.16

Mail: contact@restaurant-oberhoffen.fr

 : retrouvez-nous sur Facebook

Horaires :

Service midi : tous les jours de 11h45 à 14h00 sauf mercredi

Service du soir : du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30

Ouvert les jours fériés

- Liste des allergènes disponible sur demande

25€/pers

Menu des terroirs

Velouté crème de potiron et soupçon de cannelle

Ou

Œuf cocotte au foie gras et ses « mouillettes »

Escalope de veau viennoise à la crème et champignons, frites

ou

Hampe de bœuf aux échalotes *race irlandaise*, frites

ou

Filet de Sandre à la crème de citron, riz pilaf

Rochers glacés pralinés

ou

Pain perdu brioché, glace vanille

Tout changement sur
un menu, engendrera
un supplément.

Menu petit gastronome

30€/pers

Soupe de poisson et ses accompagnements

ou

Foie gras de canard maison au porto et ses chutneys

Cordon bleu Franc-Comtois, frites

Ou

Filet de faisan à la Brabançonne, spaetzles

ou

Assiette de la mer (médaillons de lotte et brochette de gambas), fettucini

Coupe marronnier (glace marron glacée, crème de marron, chantilly)

ou

Baba « bouchon » au rhum et sa glace vanille

Ou

Café ou thé gourmand (trio de mini dessert) suppl : 1.00€

Pour nos petits lutins (jusqu'à 12 ans)

* Cordon bleu de volaille pané maison	11.00 €
* Nuggets de volaille maison	9.00 €
* Pâtes carbonara	8.00 €
Assiette de frite, ketchup	3.00 €

* Dessert Inclus : Coupe de glace barbabapa (ou 2 boules au choix) ou mini crème brûlée

Pour commencer agréablement

	Entrée/plat
Soupe de poisson et ses accompagnements (Croûtons, rouille, emmenthal râpé)	9.50€
Velouté crème de potiron et soupçon de cannelle	6.50€
Pain perdu au foie gras	8.50€
Œuf cocotte au foie gras et ses « mouillettes »	7.50€
Foie gras de canard maison mi- cuit et ses chutneys	12.00€
Os à moelle en « goulotte » au sel de Guérande	6.50€
Trio de fromage pané sur salade	8.00€ / 15.00€
Salade Périgourdine (Foie gras de canard, magret de canard fumé, jambon forêt noire, copeaux de parmesan...)	9.00€ / 17.00€
Salade automnale (Aiguillettes de volailles grillées aux herbes, pomme, noix, figues séché, copeaux de parmesan...)	7.50€ / 14.00€
Salade de gésier de volaille confit et son œuf poché	7.50€ / 14.00€

Tartes Flambées (le soir)

Normale	7.90 €
Gratinée	8.10 €
Chèvre & miel	8.90 €
Forestière	8.70 €
Munster	8.90 €
Ail et ciboulette	7.90 €
Pommes et cannelle	8.50 €
Framboises et chocolat blanc	8.90 €

Salade verte	1 portion : 1.50 €
	2 portions : 3.00 €
Supplément flambage au calvados :	3.00 €

24.00 € / pers
Minimum 2

La raclette



Assortiment de charcuterie, pomme de terre Chérie,
Salade verte, cornichons et oignon

Les incontournables

Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)		} Normal 18.50€ Env. 300g
Cordon bleu de veau gratiné au munster sauce crème au riesling		
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)		} XL 22€ Env. 500g
Escalope de veau viennoise (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites	16.00€	
Faux filet <i>Black Angus</i> grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites, salade	17.50€	} Os à moëlle Suppl 4.50€
Entrecôte <i>Black Angus</i> grillé 300g (Nature, beurre maître d'hôtel ou sauce poivre), frites	23.00€	
Hampe de bœuf aux échalotes <i>race irlandaise</i> , frites (Pièce de viande noble plate à large bande transversales attaché aux côtes)	18.00€	

Les plats des terroirs

Magret de canard à l'orange façon Auguste Escoffier ou sauce poivre, spaetzles	18.00€
Grenadin de veau aux cèpes, spaetzles	18.00€
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles	18.00€
Filet de faisan à la Brabançonne, spaetzles (ATT !! viande de chasse peut contenir de la grenaille) (Filet enveloppé d'une tranche de lard, rôti au four accompagné d'une sauce au thym légèrement moutardé)	17.00€

Les plats végétariens

Risotto aux cèpes	16.00€
Bun'n'roll (Pâte à croissant feuilleté en forme de burger garnie d'un « steak » de boulgour et de légumes)	16.00€

Les poissons et les fruits de mer

Filet sandre rôti sauce riesling, riz pilaf	17.00€
Assiette de la mer (médallions de lotte et brochette de gambas), fettucini	18.50€
Bouillabaisse revisitée (Sandre, rouget, lotte, moules, crevette entière, soupe de poisson, rouille et croûtons)	23.00€

Supplément garniture ou sauce 2€

Dernière touche salée

Munster, Comté, Chèvre, Camembert	
La portion	3.90 €
L'assortiment 3 fromages	6.50 €

Pour conclure en douceur

Pain perdu brioché a la cannelle et liqueur de pain d'épice et sa boule de glace	5.50€
Crêpe Suzette à la marmelade d'orange et grand Marnier	6.50€
Pets de nonne (Au sucre et cannelle ou nutella ou confiture de framboise)	6.80€
Baba « bouchon » au rhum et sa glace vanille	6.80€
Poire WILLIAMS au caramel et son coulis au caramel et beurre salé	6.50€
Crème brûlée à la vanille	5.20€
Quenelle de mousse au chocolat en mille-feuille	5.80€
Fondant au chocolat crème anglaise et sa boule de glace	6.10€
Café ou thé gourmand (trio de mini dessert)	6.90€
Irish Coffee // café alsacien // café lorrain	7.00€

Les desserts glacés

Rochers glacés pralinés	5.80€
Café liégeois // chocolat liégeois // dame blanche	6.80€
Coupe forêt noire (sorbet cerise, glace vanille, glace chocolat, chocolat fondue et chantilly)	6.20€
Coupe marronnier (glace marron glacée, crème de marron, châtaigne au miel, chantilly)	6.80€
Coupe vosgienne (glace vanille, glace myrtille, myrtilles chaudes, chantilly)	6.60€
Coupe amarena (sorbet cerise accompagné de cerises amarena, chantilly)	6.80€
Coupe de glace chantilly	1.80 €/boule
Sorbet : ananas, citron, cerise, framboise, myrtille	
Glace : vanille, chocolat, café, praliné, rhum raisin, marron glacée, genépi, barbabapa	

Arrosage à l'alcool au choix : 3.00 €
Supplément chocolat fondu : 1.00€