

RESTAURANT A LA ROSE

Cuisine de tradition et de terroir

13 Route de Bischwiller
67240 Oberhoffen sur Moder
03.88.73.11.16

Mail: contact@restaurant-oberhoffen.fr

 : retrouvez-nous sur Facebook

Horaires :

Service du 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

Salade César

(Aiguillettes de volaille grillés, tomate, croûtons, parmesan, sauce césar...)

Ou

Œuf cocotte ricotta, épinard et ses « mouillettes »

Escalope de veau viennoise à la crème et champignons, frites

Ou

Salade bergère (chèvre pané et miel)

Ou

Filet de Saint Pierre grillé à la crème de citron, fettucini

Coupe tropical (sorbet passion, mangue, ananas, chantilly)

Ou

Pain perdu brioché au citron et sa boule de glace

Tout changement sur
un menu, engendrera
un supplément.

Menu petit gastronome

30€/pers

Saumon fumé mariné au yuzu et salade Wekam

Ou

Foie gras de canard maison au porto et ses chutneys

Cordon bleu Franc-Comtois, frites

Ou

Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles

Ou

Filet sandre rôti en croûte d'herbes et noix de pecan, riz

Vacherin glacé aux parfums de saison

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 €

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

Assiette de frite, ketchup 3.00 €

Pour commencer agréablement

Les entrées

Tataki de thon en carpaccio	9.50€
Saumon fumé mariné au yuzu et salade Wekam	9.50€
Melon au porto accompagné de jambon cru	10.20€
Œuf cocotte ricotta, épinard et ses « mouillettes »	7.50€
Foie gras de canard maison mi- cuit et ses chutneys	12.00€
Assiette méridionale (Gaspacho, jambon cru, pastèque, anchois frais mariné...)	8.00€

Les salades

	Entrée/ Plat
Salade César (Aiguillettes de volaille grillées, tomate, croûtons, emmenthal, sauce césar...)	7.50€ / 14.00€
Salade périgourdine (Foie gras de canard, magret de canard fumé, magret de canard rôti, copeaux de parmesan...)	9.00€ / 17.00€
Salade italienne (Tomate, pesto, mozzarella, croûtons, coppa, pamplemousse, copeaux de parmesan...)	8.50€ / 16.00€
Salade bergère (Chèvre pané et miel, pamplemousse...)	8.00€ / 15.00€
Salade océane (Rougets et gambas entière grillés déglacés au citron...)	9.00€ / 17.00€

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 €
Supplément flambage au calvados :		3.00 €

Les incontournables

Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)	}	Normal 19€ Env. 300g	
Cordon bleu de veau méridional (chèvre, coppa et sauce tomate)		}	XL 22€ Env. 500g
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)			
Escalope de veau viennoise citron (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites		16.00€	
Escalope de veau grille sauce crème et champignons		16.00€	
Faux filet <i>Black Angus</i> grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites, salade		17.50€	
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€
Carpaccio de bœuf au poivre fumé, grissini, salade verte, frites (2 assiettes)	16.00€
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles	18.00€
Spare Ribs grillé sauce BBQ	17.00€
Grumbeerekiechle à l'alsacienne (Galette de pomme de terre, jambon forêt noire, munster, fromage blanc...)	16.00€

Les poissons et les fruits de mer

Filet sandre rôti en croûte d'herbe et noix de pécan, riz	17.00€
Assiette de la mer (médallions de lotte, rouget, sandre et gambas entière grillé), fettucini	19.00€
Filet de saint pierre grillé à la crème de citron, fettucini	16.00€

Supplément garniture ou sauce 2€

Prix net – Viandes origine Europe

Dernière touche salée

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

Pour conclure en douceur

Pain perdu brioché au citron et sa boule de glace	5.80€
Ile flottante et caramel au beurre salé	5.50€
Baba « bouchon » au rhum et sa glace vanille	6.80€
Ananas rôti et sa boule de glace	6.50€
Crème brûlée à la vanille	5.50€
Charlotte aux fruits de saison	6.50€
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

Vacherin glacé aux parfums de saison	5.80€
Kougelhopf glacé au mac de gewurztraminer	6.50€
Café liégeois // chocolat liégeois // dame blanche	6.80€
Coupe tropical (sorbet passion, mangue, ananas, chantilly)	6.80€
Coupe chocolato (glace chocolat noir et blanc, menthe, chantilly)	6.80€
Coupe princesse (sorbet poire, framboise, citron, chantilly)	6.80€
Coupe gourmande (sorbet framboise, pêche de vigne, glace pistache, coulis de fraise, chantilly)	6.80€
Coupe de glace chantilly	1.80 €/boule
Sorbet : ananas, citron, mangue, framboise, pêche de vigne, passion	
Glace : vanille, chocolat, café, chocolat blanc, menthe, barbabapa	
Arrosage à l'alcool au choix : 3.00 €	
Supplément chocolat fondu : 1.00€	