

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 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

20€/pers

MENU AFFAIRE

Uniquement le midi
Du lundi au vendredi (sauf le mercredi)

Entrée du jour

Ou

Foie gras de canard Suppl 3€

Cordon bleu de volaille
sauce crème champignons

Ou

Bibeleskaes

(munster, fromage blanc aux herbes, galette de maïs, jambon forêt noire)

Ou

Filet de saint pierre grillé à la crème de citron,
pâtes fines

Crème brûlée à la vanille flambée au cumbaya

Ou

Vacherin glacé

MENU 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

Tout changement sur
un menu, engendrera
un supplément.

27€/pers

MENU DES TERROIRS

Salade fraîcheur

Salade verte, tomates, pesto, mozzarella, croûtons, coppa,
pamplemousse, copeaux de parmesan...

Ou

Gaspachos andalous

Escalope de veau viennoise à la crème et
champignons, frites

Ou

Hampe de bœuf aux échalotes *race irlandaise*, frites

Ou

Filet de saint pierre grillé à la crème de citron,
pâtes fines

Framboises melba

Ou

Pain perdu brioché et sa boule de glace

33€/pers

MENU PETIT GASTRONOME

Tartare de saumon fumé sur taboulé jaune aux
épices, crème fouetté au yuzu

Ou

Foie gras de canard maison au porto et ses
chutneys

Cordon bleu Franc-Comtois, frites

Ou

La presa de porc Ibérique mariné sauce BBQ et
poivre fumé, spaetzles

Ou

Cordon bleu de sandre à la crème de riesling

Charlotte au fruit de saison

Ou

Marquise au chocolat, crème anglaise





Ou

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

Pour commencer agréablement





Prix net – Viandes origine Europe

Entrée

 Gaspachos andalous Soupe froide de tomate, concombre et menthe fraîche	7.50€	
Foie gras de canard maison mi- cuit et ses chutneys	12.00€	
Assiette de trois mini burgers Saumon fumé, jambon fumé, fromage frais et concombre	10.50€	
Tartare de saumon fumé sur taboulé jaune aux épices, crème fouetté au yuzu	10.50€	
Terrine de taureau de Camargue et sa tranche de pain grillée	10.50€	
 Mozzarella DI BUFFALA à la provençale Verte, mozzarella DI BUFALA , pesto, concassé de tomate	10.50€	

Les salades

Entrée /Plat

Salade fraîcheur Verte, tomate, pesto, mozzarella, croûtons, coppa, pamplemousse, copeaux de parmesan...	8.50€ / 16.00€	
Salade du sud-ouest Foie gras de canard, magret de canard fumé, jambon fumé, copeaux de parmesan...	9.50€ / 18.00€	
 Salade bergère Chèvre grillé sur toast au miel	7.50€ / 14.00€	
 Salade spartiate Verte, feta, olives, tomates, concombres...	7.50€ / 14.00€	

Tartes Flambées (le soir)

Normale	8.20 €
Gratinée	8.50 €
Chèvre & miel	8.90 €
Forestière	8.70 €
Munster	8.90 €
Ail et ciboulette	8.50 €
Pommes et cannelle	8.80 €

Salade verte une portion :	1.50 €
Supplément flambage au calvados :	3.00 €



PLATS SANS GLUTEN



PLATS VEGETARIENS

Prix net – Viandes origine Europe

Les cordons bleus

Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)	Normal 19.00€ Env. 300g
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)	
Cordon bleu de veau méridional (pesto, coppa, mozzarella et condiment à la tomate)	XL 23€ Env. 500g
Cordon bleu de sandre sauce riesling (saumon fumé, emmental)	



19.00€

Les incontournables

Escalope de veau grillé ou viennoise (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites	16.50€
Faux filet <i>Black Angus</i> grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites	18.00€
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

 Bibeleskaes (munster, fromage blanc aux herbes, galette de maïs, jambon forêt noire)	17.00€
Magret de canard à l'orange ou sauce poivre, spaetzles	18.00€
 Pâtes à la provençale (tomate cerise, pesto, pignons de pin, parmesan, basilic frais)	16.00€
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles	18.00€
La presa de porc Ibérique mariné sauce BBQ et poivre fumé, spaetzles	18.00€



Les poissons et les fruits de mer

Assiette asiatique	17.00€
Nouilles chinoises et julienne de légumes, accompagnées de gambas grillées	
Assiette de la mer (médailillon de lotte, rouget, sandre et gambas entière grillée), tagliatelles fines	18.50€
Filet de saint pierre grillé à la crème de citron, riz	16.00€
Cordon bleu de sandre à la crème de riesling (saumon fumé, emmental)	19.00€



Supplément garniture ou sauce 2€

Prix net – Viandes origine Europe



PLATS SANS GLUTEN






PLATS VEGETARIENS

Dernière touche salée




Au choix
Comté, emmenthal,
chèvre, munster

La portion au choix 3.90 €
L'assortiment 3 fromages 6.50 €

Pour conclure en douceur

Pain perdu brioché et sa boule de glace vanille 5.80€
Baba « bouchon » au rhum et sa boule de glace vanille 6.80€
 Marquise au chocolat, crème anglaise boule de glace café 6.50€
 Crème brûlée à la vanille flambée au cumbaya et sa boule de sorbet citron 5.50€
Charlotte au fruit de saison 6.80€
Tulipe de fruits frais et sa boule de sorbet 6.80€
Pablova au citron (façon tarte au citron renversée) 6.20€
Café ou thé gourmand (trio de mini dessert) 7.20€
 Irish Coffee // café alsacien // café lorrain 7.00€

Les desserts glacés

 Vacherin glacé aux parfums de saison 5.80€
 Rocher glacée praliné 6.50€
Café liégeois // chocolat liégeois // dame blanche // dame noire 6.80€
Coupe tropical (sorbet passion, mangue et ananas, coulis mangue, chantilly) 6.80€
Coupe agrume (sorbet pamplemousse, citron et mandarine, agrumes confits chantilly) 6.80€
 Coupe mojito (trois boules sorbet mojito, agrémenté de rhum « charrette) 7.20€
Framboises melba (framboises, sorbet framboise et chantilly) 6.80€

Les parfums de sorbet et glace

Coupe de glace chantilly 1.80 €/boule
Sorbet : citron, framboise, passion, mangue, ananas, pamplemousse, mandarine
Glace : vanille, chocolat, café, praliné, mojito, barba papa

Arrosage à l'alcool au choix : 3.00 €

Supplément chocolat fondu : 1.00€

Nous espérons vous avoir satisfait au mieux, nous faisons notre possible, si jamais nous avons mis du temps à vous servir, veuillez-nous en excuser, sachez que tous nos plats sont cuisinés minutes, avec des produits frais cela nécessite parfois un peu de temps.

Merci de votre visite - Au plaisir de vous revoir
L'équipe de la Rose



Dessert 100% sans gluten (le préciser)
⚠ Nos glaces et sorbets contiennent des traces de gluten (sauf mojito et praliné)