

RESTAURANT A LA ROSE

Cuisine de tradition et de terroir

13 Route de Bischwiller
67240 Oberhoffen sur Moder
03.88.73.11.16

Mail: restaurant.larose@free.fr

 : retrouvez-nous sur Facebook

Horaires :

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

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

Ouvert les jours fériés

21€/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

Filet de saint pierre grillé
à la crème de riesling, riz

Crème brûlée à la vanille

Ou

Vacherin glacé

MENU PETITS LUTINS

(jusqu'à 12 ans)

* Cordon bleu de volaille pané maison 12.00 €

* Nuggets de volaille maison 10.00 €

* Spaetzles jambon 8.00 €

Suppl crème champignons 1.50€

Portion 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.

29€/pers

MENU DES TERROIRS

Carpaccio de tomates mozzarella di buffala

Ou

Terrine Pata Negra (porc ibérique)

Ravioles de légumes, parmesan et sauce riesling

Ou

Escalope de volaille grillée
et champignons en persillade (suppl 1.50€ sauce crème)

Ou

Filet de saint pierre grillé à la crème de citron, riz

Framboises melba (1b vanille, 1b framboise, framboises)

Ou

Pain perdu brioché et sa boule de glace

36€/pers

MENU PETIT GASTRONOME

Saumon fumé fromage blanc aux herbes

Ou

Foie gras de canard maison et ses chutneys

Trou au limoncello (suppl 3€)

Ballotine de volaille à la chapelure de bretzel,
frites

Ou

Entrecôte Black Angus (suppl 3€) frites

Ou

Cordon bleu de sandre à la crème de riesling

Vacherin

Ou

Fruit trompe œil (mousse de fruit, insert et glace)

Ou

Café ou thé gourmand suppl. : 1.00€

(trio de mini dessert)

Bonjour Madame, Mademoiselle, Monsieur,
Nous sommes heureux de vous recevoir au restaurant « A la Rose »
depuis le 1^{er} Décembre 2012, dans une ambiance chaleureuse et familiale,
Nous vous proposons une cuisine de terroir et de tradition.
Nous cuisinons minutes des produits frais de saison, ce qui peut
engendrer un peu d'attente en cas de forte affluence,
nous ferons le nécessaire afin de vous satisfaire au mieux.
Merci de votre compréhension, nous vous souhaitons un agréable moment.

Evelyse, Bruno et leur équipe

Au fil de la semaine

Menu du jour

Du lundi au vendredi (sauf le mercredi)
Entrée / plat 11.50€

65555555555555

Terrasse ombragée dès les beaux jours



Repas à thèmes






Tous les week end, nous vous proposons en plus de notre carte, une suggestion avec des
produits de saisons, ou des plats « disparus »
Programme à découvrir sur notre site web et sur Facebook








Repas de groupe

Profitez de notre deuxième salle, maximum 28 personnes
indépendante à l'arrière du restaurant pour l'organisation
de vos fêtes de famille, anniversaire, baptême,
repas de classe, repas d'entreprise.
Décoration faites selon vos souhaits et menu fait
selon vos envies et votre budget. N'hésitez pas à nous
demander un RDV pour en parler.

Pour commencer agréablement

	Entrées	
« Nougat » de Foie gras de canard mi-cuit et son chutney	13.80€	
Foie gras mi-cuit de canard et son chutney	12.80€	
Terrine Pata Negra, crudités et chutney élaborées avec les meilleures viandes de porcs ibériques qui proviennent directement des éleveurs de porcs ibériques	9.50€	
Salade tiède aux lardons, aux champignons et croûtons	8.50€	
Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala	9.50€	 

Les salades et Petits plats

	Entrée / Plat	
Salade du sud-ouest Foie gras mi cuit de canard, magret de canard fumé, jambon fumé, copeaux de parmesan,	10.50€ / 19.00€	
Salade au chèvre chaud pané sur salade (jambon fumé suppl. 2€)	8.50€ / 15.00€	
Munster frit pané sur salade accompagné de PDT sautées uniquement en plat	9.00€ / 17.00€	
Saumon fumé sur salade et fromage blanc aux herbes accompagné de PDT sautées uniquement en plat	9.50€ / 18.00€	
Ravioles aux légumes et parmesan, sauce riesling	9.00€/ 17.00€	

Tartes Flambées (le soir)

Normale	9.00 €
Gratinée	9.50 €
Chèvre & miel	9.80 €
Forestière	9.50 €
Champêtre (ail ciboulette et champignons)	9.50 €
Munster	9.80 €
Ail et ciboulette	9.00 €
Pommes et cannelle	9.00 €
Framboises et chocolat blanc	9.50 €






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

Prix net – Viandes origine Europe


Les cordons bleus

Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)	Normal 22.00€ Env. 300g
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)	
Cordon bleu de veau méridional sauce tomate (chorizo, emmental)	XL 26.00€ Env. 500g
Cordon rouge sauce bordelaise (persillé de bœuf <i>black Angus</i> jambon fumé emmental)	
Cordon bleu de sandre à la crème de riesling (saumon fumé, emmental)	20.00€

Les plats de traditions

Escalope de veau non panée ou viennoise (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites	18.00€	
Faux filet <i>Black Angus</i> grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites	20.00€	
Entrecôte <i>black Angus</i> grillé 300g (nature, beurre maître hôtel ou sauce poivre), frites	26.00€	
Escalope de volaille grillée et champignons en persillade, frites (sauce crème suppl. 1.50€)	17.00€	
Ballotine de volaille au jambon forêt noire panée à la chapelure de bretzel sauce crème chp	18.50€	
Magret de canard sauce au poivre, spaetzles	19.50€	
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles	19.50€	

Les poissons

Filet de saint pierre à la niçoise riz	18.00€	
Cordon bleu de sandre à la crème de riesling (saumon fumé , emmental)	20.00€	
Ravioles aux légumes, St Jacques et gambas grillée	21.00€	

Supplément garniture ou sauce 2.00€

Dernière touche salée

Au choix
Comté, emmental,
chèvre, munster

La portion au choix	3.90 €
L'assortiment 3 fromages	6.80 €



PLATS SANS GLUTEN ou adaptable



PLATS VÉGÉTARIENS ou adaptable

Prix net – Viandes origine Europe

pour conclure en douceur

Pain perdu brioché et sa boule de glace vanille	6.80€
Pain perdu brioché au NUTELLA® et sa boule de glace vanille	7.50€
Crème brûlée à la vanille	6.50€
Café ou thé gourmand (trio de mini dessert)	7.80€
Fondant au chocolat, crème anglaise et ça boule de glace à la vanille	6.80€
Fruit en « trompe l'œil » (pâtisserie en mousse de fruit et insert du même fruit, accompagne de son sorbet)	6.80€
Baba au rhum « bouchon »	6.80€
Irish Coffee // café alsacien // café lorrain // café cubain // café amaretto	8.50€

Les desserts glacés

Vacherin glacé aux parfums de saison	6.80€
Rocher glacé praliné	6.80€
Café liégeois // chocolat liégeois	6.80€
Dame blanche // dame noire // dame verte (glace pistache, chocolat fondu)	6.80€
Framboises melba (framboises, sorbet framboise et chantilly)	6.80€
Coupe tropicale (sorbet passion, mangue et ananas, coulis mangue, chantilly)	6.80€
Coupe amarena (2 b glace cerise et 1 b glace vanille)	6.80€
Coupe Baileys® (2b vanilles, 1b noisette, liqueur de Baileys®, chantilly)	7.50€
Coupe Iceberg (1b vanille, 1b menthe, get 27)	6.50€

Les parfums de sorbet et glace

Coupe de glace chantilly	2.00 €/boule
Sorbet : citron, framboise, fraise, passion, mangue, ananas, cerise	
Glace : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, barbabapa, glace menthe	

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 praliné)