

## Les vins en pichet

	12.5cl	25cl	50cl	Btl
Côtes du Rhône	2.80€	5.10€	9.80€	-
Bordeaux	3.30€	6.10€	11.80€	-
Côte de Provence rosé	2.90€	5.30€	10.10€	-
Suggestion du moment	3.50€	6.50€	12.50€	18€

## Les vins blancs et crémant Domaine Cleebourg

	12.5cl	25cl	50cl	Btl
Edelswicker	3.00€	5.20€	9.50€	-
Riesling Vieilles Vignes	4.20€	7.80€	14.50€	21.50€
Gewurtzraminer Vieilles Vignes	5.20€	9.80€	19.00€	28.00€
Muscat Prestige	4.20€	7.80€	14.50€	21.50€
Pinot Gris Sigillé	4.20€	7.80€	14.50€	21.50€
Pinot Blanc Prestige	4.20€	7.80€	14.50€	21.50€
Pinot Noir Prestige	3.80€	6.80€	13.10€	19.00€
Pinot Noir Fût de Chêne	4.50€	8.50€	16.00€	23.00€
Crémant Clérotstein	5.80€	-	-	28.50€

## Les vins rouges

### Bordeaux

	½ Btl 37.50cl	Btl 75 cl
St Emilion Château Grand Clocher	16.00€	24.00€
St Emilion Grand Cru Château de l'Annonciation		34.00€
Graves Château Haut Selves		26.00€
Haut Medoc château Villegeorge		21.00€

### Vallée du Rhône

Côte du Rhône « La Bastide » vin bio		20.00€
Cairanne l'Ameillaud	13.00€	21.00€
Vacqueyras Clos de Caveau		32.00€
Châteauneuf du Pape Bastide St Dominique	22.00€	38.00€
Crozes Hermitage La Musette	16.00€	28.00€

### Beaujolais

Brouilly Domaine Rochette « Pisse-Vieille »	15.00€	26.00€
Morgon JP Large		21.00€
Chiroubles Domaine Cheysson		22.00€

### Bourgogne

Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> Cru Domaine L. Latour		48.00€
Hautes Côtes de Beaune Domaine L. Latour		26.00€
Monthelie Domaine L. Latour		38.00€

## Les vins rosés

Côte de Provence	Btl 75cl	18.00€
Côte du Languedoc Gris Blanc	Btl 75cl	20.00€
Gaillac	½ Btl 37.50cl	9.00€

Bonjour Madame, Mademoiselle, Monsieur,  
Nous sommes heureux de vous recevoir au restaurant « A la Rose »  
Où 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 d'influence,  
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*

deux entrées et deux plats au choix uniquement le midi  
Du lundi au vendredi (sauf le mercredi)  
Entrée / plat / dessert 12€ Deux plats 10€

### *Terrasse ombragée dès les beaux jours*



### *Repas à thèmes*

Les vendredis soir et samedis midi  
Programme à découvrir sur notre site web et sur Facebook

### *Repas de groupe*



Profitez de notre deuxième salle, 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.



## *Les apéritifs*

Apérol spritz	6.20€
Kir vin (rose, violette, cassis, mur, pêche)	3.80€
Coupe de crémant	5.80€
Kir crémant (rose, violette, cassis, mur, pêche)	6.20€
Saint Luc (vin moelleux du sud-ouest)	5.80€
Pression ou pression sirop 25cl	3.30€
Bière de saison 25 cl	3.80€
Mort subite Kriek	4.20€
Panaché, Monaco	2.90€
Picon bière ou cynar 25 cl	3.80€
Martini rouge ou blanc 7cl	3.80€
Porto Tawny 7cl	3.80€
Suze 6cl	3.50€
Ricard, perroquet, tomate 3cl	4.20€
Malibu, campari 4cl	4.50€
Whisky Jack Daniel 4cl	6.80€
Whisky Chivas Régal 12 ans, 4cl	7.50€

## *Les softs*

Tourtel 27.50cl	3.80€
Heineken sans alcool	3.50€
Cocktail sans alcool	4.80€
Coca, coca light ou coca zéro	3.20€
Fuzzetea, Schweppes, Orangina	3.20€
Perrier 33cl	3.80€
Carola rouge, verte ou bleu 50cl	3.20€
Carola litre rouge, verte ou bleu	6.00€
Jus orange, pomme, ananas, tomate 25cl	3.10€
Diabolo citron, menthe, grenadine, fraise, pêche	2.50€
Sirop à l'eau 25cl	1.50€
Limonade	2.00€

21€

## 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

Salade auvergnate (végétarien sans jambon cru)

Toasts au chèvre et myrtilles, jambon cru, cantal, baby poivron...

Ou

Filet de saint pierre grillé

Sauce riesling, riz

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

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 barba papa  
(ou 2 boules au choix) ou mini crème brûlée

Tout changement sur  
un menu, engendrera  
un supplément.

28€

## MENU DES TERROIRS

Salade auvergnate

Toasts au chèvre et myrtilles, jambon cru, cantal, baby poivron...

Ou

Croûte forestière

\*\*\*\*\*

Bibeleskaes (fromage blanc, galette de PDT, jambon forêt noire, munster, salade)

Ou

Ribs de bœuf sauce BBQ, spaetzles

Ou

Filet de saint pierre grillé à la niçoise, riz

\*\*\*\*\*

Cheesecake et son coulis de fruits rouges

Ou

Coupe tropicale (sorbet passion, mangue et ananas, coulis mangue, chantilly)

## MENU PETIT GASTRONOME

35€

Salade Océane

Saumon fumé sur blinis, queues d'écrevisse sautées déglacées au vinaigre balsamique...

Ou

Foie gras de canard maison et ses chutneys

\*\*\*\*\*

Magret de canard à l'orange ou sauce poivre, spaetzles

Ou

La presa de porc Ibérique marinée, sauce BBQ spaetzles

Ou

Cordon bleu de sandre à la crème de riesling (saumon fumé, emmenthal)

\*\*\*\*\*

Fruit en « trompe l'œil » (pâtisserie en mousse de fruit et insert du même fruit, accompagné de son sorbet)


Ou

Vacherin glacé aux parfums de saison





Ou

Café ou thé gourmand suppl. : 1.00€

## Pour commencer agréablement

Foie gras de canard maison mi- cuit et ses chutneys	12.80€	
Croûte forestière	9.00€	
Champignons en persillade sur toasts grillés		
Profiteroles au saumon fumé, crème légère au raifort et citron	11.50€	

## Les salades

	Entrée /Plat	
<b>Tulipe croustillante méridionale</b>	14.00€	
salade, melon, billes de mozzarella au pesto, tomate, baby artichaud...		
<b>Salade du sud-ouest</b>	9.50€ / 18.00€	
Foie gras de canard, magret de canard fumé, jambon fumé, copeaux de parmesan...		
<b>Salade auvergnate</b> (végétarien sans jambon cru)	8.50€ / 16.00€	
Toasts au chèvre et myrtilles, jambon cru, cantal, baby poivron...		
<b>Salade Océane</b>	9.50€ / 18.00€	
Saumon fumé sur blinis, queues d'écrevisse sautées déglacées au vinaigre balsamique...		

## Tartes Flambées (le soir)

Normale	8.50 €
Gratinée	9.20 €
Chèvre & miel	9.50 €
Forestière	9.20 €
Champêtre (ail ciboulette et champignons)	9.20 €
Munster	9.50 €
Ail et ciboulette	9.00 €
Pommes et cannelle	8.80 €

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



PLATS SANS GLUTEN



PLATS VEGETARIENS



## Les cordons bleus

- Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)  
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)  
Cordon bleu de veau méridional sauce tomate (pesto, coppa, mozzarella)  
Cordon bleu de sandre sauce riesling (saumon fumé, emmenthal)

Normal 20€  
Env. 300g

XL 24€  
Env. 500g

19.00€

## Les incontournables

- Escalope de veau viennoise (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites 17.00€  
Faux filet *Black Angus* grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites 19.00€  
Entrecôte *Black Angus* 300g Nature, beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites 23.00€  
Escalope de volaille grillée et champignons en persillade, frites 16.00€



## Les plats du terroir

- Magret de canard à l'orange ou sauce poivre, spaetzles 19.00€  
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles 19.00€  
La presa de porc Ibérique marinée, sauce tomate, spaetzles 18.00€  
Ribs de bœuf sauce BBQ, spaetzles 17.00€  
Bibelskaes (fromage blanc, galette de PDT, jambon forêt noire, munster, salade) 16.00€



## Les poissons et les fruits de mer

- Assiette asiatique (plat végétarien sans gambas) 18.00€  
Nouilles chinoises et julienne de légumes, accompagnées de gambas grillées  
Filet de saint pierre grillé à la niçoise, riz 17.00€  
Cordon bleu de sandre à la crème de riesling (saumon fumé, emmenthal) 19.00€



Supplément de garniture ou de sauce 2€



PLATS SANS GLUTEN ou adaptable, le préciser



PLATS VEGETARIENS ou adaptable, le préciser

Prix net – Viandes origine Europe

## *Dernière touche salée*

Au choix

Comté, emmenthal,  
chèvre, munster

La portion au choix  
L'assortiment 3 fromages

3.90 €

6.80 €

## *Pour conclure en douceur*

Crème brûlée à la vanille	6.10€
Fruit en « trompe l'œil » (pâtisserie en mousse de fruit et insert du même fruit, accompagné de son sorbet)	6.80€
Marquise au chocolat, crème anglaise	6.80€
Cheesecake et son coulis de fruits rouges	6.80€
Café ou thé gourmand (trio de mini dessert)	7.50€
Irish Coffee // café alsacien // café lorrain	7.50€

## *Les desserts glacés*

Vacherin glacé aux parfums de saison	6.50€
Profiterole à la vanille (trois petits choux fourrés de glace vanille accompagné de chocolat fondu)	6.80€
Coupe griottine (2b griotte, 1 b vanille, cerise amarena)	6.80€
Coupe brésilienne (2b rhum raisin, 1b café, coulis de café)	6.80€
Coupe tropicale (sorbet passion, mangue et ananas, coulis mangue, chantilly)	6.80€
Framboise melba ( 2b framboises, 1b vanille, framboises fruits et chantilly)	6.80€
Café liégeois // chocolat liégeois // dame blanche // dame noire	6.80€

## *Les parfums de sorbet et glace*

Coupe de glace chantilly 1.90 €/boule

Sorbet : citron, framboise, passion, mangue, ananas, griotte, poire

Glace : vanille, chocolat, café, barba papa, fraise, rhum raisin

Arrosage à l'alcool au choix : 3.00 €

Supplément chocolat fondu : 1.00€



Dessert 100% sans gluten ( le préciser)

⚠ Nos glaces et sorbets contiennent des traces de gluten



## Les digestifs traditionnels

Baileys 6cl	5.20€
Grand Marnier 4 cl	4.80€
Get 27 4 cl	4.80€
Cointreau / vodka 4cl	4.80€
Calvados 3cl	4.80€
Armagnac 3cl	4.80€
Cognac 3cl	4.90€
Limoncello ou Amaretto 3cl	4.10€
Marc de gewurtz, Mirabelle, kirsch 3 cl	4.50€
Poire Williams, Framboise 3cl	4.50€
Poiré 4cl	3.00€

## Nos Rhums 4cl

Ryoma - japonais	6.50€
Diplomatico-Venezuela	5.50€
Rhum arrangés	4.50€
Présidenté- République dominicaine	5.80€
Barcelo - République dominicaine	6.80€
A.H. RIISE - Danemark	8.90€
Austrian E - Autriche	6.50€

## Les boissons chaudes

Expresso	1.80€
Café rallongé	1.90€
Décaféiné	1.90€
Double expresso	3.20€
Grand café au lait	2.80€
Capuccino	3.10€
Thé ou infusion	1.90€
Chocolat chaud	3.00€