

A LA ROSE

Restaurant



Bienvenue

Chez Evelyse et Bruno

Profitez d'un temps pour vous, nous vous accueillons dans un cadre chaleureux et vous proposons des plats maisons cuisinés avec des produits frais et de saison.

Si vous êtes pris par le temps dites-le nous, nous ferons le nécessaire pour être dans le timing, dans la mesure du possible.

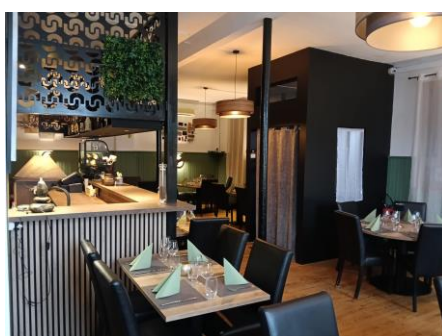
Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit.

Merci pour votre confiance

Salle indépendante
pour groupe



Salle principale



Terrasse



Les jours d'ouverture

Lundi, mardi, vendredi, et samedi midi et soir

Jeudi et dimanche : les midis uniquement

Les midis : de 11h30 à 14h, fermeture à 15 heures

Les soirs : de 18h30 à 21h30, fermeture à 23 heures

Bon Appétit et merci pour votre visite

Du lundi au vendredi midi
(Sauf mercredi)

MENU DU JOUR : Plat seul 12€ - Entrée/plat 13.50€

Vous pouvez les retrouver pour la semaine sur notre site internet ou facebook

Cordon bleu de volaille sauce crème champignons : 18€

Faux filet beurre Maître d'hôtel : 18€

MENU 39€

PETIT GASTRONOME

Entrée au choix (petit format)

Foie gras de canard suppl 2€

Suggestion du week end

Ou

Cordon bleu de sandre

Ou

Entrecôte Simmental

Vacherin glacé

Ou

Marquise au chocolat

Ou

Pain perdu brioché

Menu petit lutin

Cordon bleu de volaille, frites 13€

Nuggets maison, frites 11€

Spaetzles, jambon forêt noir 10€

En dessert : coupe smarties comprise

Supplément sauce crème champignons 2€

Portion de frites 3€

Dessert non compris

Menu Affaire 25€

Du lundi au vendredi les midis

Entrée du jour

Ou focaccia au saumon et crème de
raifort

Cordon bleu de volaille sauce crème
champignons

Ou Faux filet Black Angus, frites
salade

Ou Filet de St Pierre, riz

Dessert du jour

Ou tarte du jour

Vous pouvez également vous inscrire
à la newsletter
sur notre site internet
vous recevrez le vendredi
nos menus du jour ainsi que les
suggestions du week end par mail

Nos Entrées

	Petite	Grande
Foie gras de canard maison	16€	
Focaccia au saumon fumé à la crème de raifort	12€	16€
Beignets de fleurs de courgette sur salade et fromage blanc	10€	18€
Chèvre pané sur salade	9€	16€
Supplément jambon 2€		

Les Plats

Escalope de veau panée	19€
(supplément 1.50€ sauce crème champignons)	
Entrecôte Simmental	28€
poivre, beurre maître d'hôtel ou béarnaise maison)	
Travers de porc sauce barbecue	19€
Filet de St pierre	19€
à la crème riesling sur légumes du jour	
Ravioles végétarienne	18€

Les Cordons Bleus

Cordon bleu de volaille	
à la crème champignons	20€
Cordon bleu de veau	
à la crème champignons	25€
Cordon bleu de sandre	
à la crème de riesling	25€

Les Tartes Flambees

(uniquement les soirs)

Normal	9.00€
Gratinée	10.50€
Champignons	10.00€
Forestière	10.50€
Ail et ciboulette	9.50€
Munster	10.80€
Chèvre et miel	10.50€
Pomme cannelle	9.50€
Framboises chocolat blanc	9.80€

Accompagnement au choix :
frites, spaetzles, riz
Supplément sauce crème et
accompagnement : 2.50€

Salade

1 portion 3€
2 portions 5.50€

Supplément flambage 3€
Framboise ou calvados

La dernière touche salée

Une portion de fromage au choix	3.50€
Assiette de fromage 3 au choix	7.80€
Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne, Munster, chèvre, comté	