

# Aux 2 roses

HÔTEL RESTAURANT



L'ensemble de l'équipe des 2 roses est heureuse de vous présenter sa carte de fin d'année.

Nous nous préparons à un temps de repos et nous aurons le plaisir de vous accueillir dès le vendredi 1er mars 2019.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année à vous ainsi qu'à vos proches.

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

**MENU DU TERROIR**

**25 €**

**ENTREES**

Velouté du moment accompagné de sa chips de lard

-

Foie gras

-

La Rilette de Saumon

**PLATS**

La Fondue de Munster, sa Charcuterie et Pommes de Terre Sautées

-

Sandre sur lit de choucroute, pomme vapeur

-

Suprême de Pintade, knäpfles

-

Tartes Flambées

-

Roestis Maison

**DESSERTS**

-

Tiramisu au spéculoos, crème de marrons

-

Mousse au chocolat blanc

-

Pain Perdu à la Cannelle, glace au pain d'épices

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

## NOS ENTREES

Le Foie-Gras de Canard « maison » et son Chutney de Figues	17.50 €
Le Duo de Foie-Gras Chaud et Froid	19 €
La Cassolette d'Escargots et Girolles à la crème d'Ail et Persil	15.50 €
La salade des fêtes <i>(Pignons de pins, copeaux de foie gras, canard fumé)</i>	10.50 €
Rillettes de saumon	8.50 €
Velouté du moment accompagné de sa chips de lard	7.50 €

## NOS VIANDES

Le filet de Bœuf sauce Morilles	28.50 €
Le filet de bœuf façon Rossini	28.50 €
Cordon Bleu de Veau	22.10 €
<i>Alsacien (farci à la choucroute)</i>	
<i>Munster</i>	
<i>Nature</i>	
La Cassolette de rognons de veau flambée au Porto, Knäpfles	19.90 €

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, knäpfles ou de légumes.*

**Tous nos légumes proviennent de la ferme « PULVERMUHLE » producteur de légumes BIO situé à Vogelsheim.**

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

## NOS POISSONS

Le Filet de Sandre sur Choucroute, <i>(pommes de terre vapeurs et sa crème citronnée)</i>	17.90 €
Risotto d'asperge et Saint Jacques	21.90 €

## NOS INCONTOURNABLES DU TERROIR

La Choucroute Alsacienne et ses 5 garnitures	18.90 €
La Potée Alsacienne « maison » <i>(Baeckaoffa)</i>	17.50 €
La Fondue de Munster, sa Charcuterie et Pommes de Terre Sautées	17.50 €

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

**NOS TARTES FLAMBEES MAISON**  
**« FLAMMENKUECHE »**

Fine pâte à pain Maison garnie de Fromage blanc, crème fraîche, lardons et oignons cuits.

<b>LA NATURE</b>	9.00 €
Lardons, oignons, crème	
<b>LA GRATINEE</b>	10.10 €
Lardons, oignons, crème, fromage râpé	
<b>LA MUNSTER</b>	11.30 €
Lardons, oignons, crème, fromage de Munster	
<b>LA STRASBOURGEOISE</b>	11.30 €
Lardons, oignons, crème, choucroute cuite, saucisses	
<b>LA PROVENCALE (sans lardons)</b>	11.30 €
Fromage de chèvre, oignons, crème, tomates, beurre maitre d'hôtel	
<b>LA CHAMPIGNON</b>	11.10 €
Champignons de Paris, lardons, oignons, crème	

**FORMULE A VOLONTE 16.60€/personne**

**A partir de 2 personnes**

Nous vous proposons de déguster l'ensemble de nos Tartes Flambées salées et sucrées.  
Salade verte en accompagnement.

*Offre préférable pour la table complète.*

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

## NOS ROESTIS

Pommes de terre cuites et râpées en lanières avec garnitures au choix.

<b>LE CAMPAGNARD</b>	9.80 €
Lardons, oignons, crème	
<b>LE MUNSTER</b>	10.80 €
Lardons, oignons, crème, fromage de Munster	
<b>LE FORESTIER</b>	10.80 €
Champignons frais, jambon, oignons, crème	
<b>LE PROVENCALE</b>	10.80 €
Chèvre, tomate, oignons, crème beurre maître d'hôtel	
Avec une Salade verte d'accompagnement	3.60 €

### MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Deux saucisses avec frites et une glace	9.50 €
Une boisson (sirop, diablo, limonade ou jus)	

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*

*Aux*  *roses*  
HÔTEL RESTAURANT

*Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France*

*Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)*

*SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€*