

Aux roses

HÔTEL RESTAURANT

Neuf-Brisach, cité Vauban ...



Sébastien Le Prestre de Vauban est né à Saint-Léger-de-Foucheret, près de Vézelay, en mai 1633.

Après son premier siège à Sainte-Ménéhould en 1652, le jeune Vauban débute brillamment sa vie de soldat puis d'officier.

En 1655, il reçoit le brevet d'ingénieur ordinaire du Roy.

Il est nommé maréchal de France par Louis XIV.

La ville fortifiée de Neuf-Brisach est construite à partir de 1698 afin de renforcer les défenses du Rhin.

Il s'agit de la dernière fortification construite par Vauban, elle est considérée comme l'aboutissement de son œuvre en matière d'architecture militaire.

Les travaux s'achèvent vers 1715.

Vauban s'éteint à 74 ans à Paris en 1707 après avoir mené 48 sièges victorieux.

Il a perfectionné la défense de plus de 150 places fortes et en a fait édifier 33 nouvelles, dont celle de Neuf-Brisach.

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

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

SERVICE EN CHAMBRE + 6.00€

Aux2roses
HÔTEL RESTAURANT

Un Anniversaire, une fête de famille,
un repas d'association, de Comité d'Entreprise

Envie de se retrouver à plusieurs autour d'une bonne table....

Le restaurant Aux2roses accueille les groupes.

Nous nous tenons à votre disposition pour élaborer un menu qui corresponde à
votre budget ainsi qu'à vos papilles...

Pour plus de renseignements contactez-nous :
par téléphone au 06/09/44/79/26
par mail : restaurant@alsace2roses.com

Aux 2 roses
HÔTEL RESTAURANT

MENU DU TERROIR

20 €

ENTREES

Salade d'Automne (salade, noix, raisins, champignons, radis, lardons)

-

Chèvre pané et ses Crudités

-

La Terrine du Chef (selon saison)

-

La Rilette de Saumon (maison)

PLATS

Le Risotto de Champignons, Petits Pois et Chips de Lard

-

Ballotine de Volaille Farcie, Crème de Munster et Gratin Dauphinois

-

Le Poisson du Moment (selon arrivage), Légumes et Riz

-

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

-

Tartes Flambées

-

Roestis Maison

DESSERTS

Clafoutis Aux Agrumes

-

Tiramisu Aux Fruits Rouges

-

Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Crème Anglaise

-

Pain Perdu à la Cannelle et Glace Caramel

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

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

SERVICE EN CHAMBRE + 6.00€

NOS ENTREES

Les Crudités du moment	7.60 €
La Salade Paysanne (lardons, croûtons, œuf poché)	8.00 €
La Terrine de Gibier du Chef	10.60 €
L'Aspic de Poisson en gelée de Gewurztraminer	9.10 €
La Poêlée d'Escargots et ses Girolles à l'ail et crème	12.60 €

NOS INCONTOURNABLES DU TERROIR

La Choucroute Alsacienne des « 2roses »	19.00 €
Le Schiffala « palette de porc fumé »	15.00 €
<i>Pommes de terre sautées, salade verte et raifort.</i>	
Le Bibelskas « fromage blanc aux herbes »	15.90 €
<i>Munster, Schiffala, pommes de terre sautées et salade verte.</i>	

NOS PLATS

La Bavette de Bœuf « Black Angus » 20.00 €

Grillée à l'ail et au Persil

Légumes et frites ou Knäpfles Maison

La Bavette de Bœuf « Black Angus » 20.00 €

Sauce échalotes et vin rouge

Légumes et frites ou Knäpfles Maison

Cordon Bleu de Veau 22.10 €

Alsacien (farci à la choucroute)

Munster

Nature

Légumes et frites ou Knäpfles Maison.

NOS POISSONS

La Choucroute de Poisson 18,80 €

A la crème de Riesling citronnée

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

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

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.

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

NOS ROESTIS

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

LE CAMPAGNARD	9.80 €
Lardons, oignons, crème	
LE MUNSTER	10.80 €
Lardons, oignons, crème, fromage de Munster	
LE FORESTIER	10.80 €
Champignons frais, jambon, oignons, crème	
LE PROVENCALE	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 1 glace	9.50 €
Une boisson (sirop, diabolo, limonade ou jus)	