



## Pour la petite histoire en ce temps de Noël

*Renouveau, Tradition, et .... Temps du repos !*

*En cette période de fêtes, nous avons été confrontés à un choix cornélien : Celui de rester sur une carte traditionnelle, et celui de se renouveler.*

*A nos clients qui depuis maintenant 17 ans nous sont fidèles, Vous trouverez les tartes flambées et roesti, la cassolette de rognons Et ris de veau, dont le succès à cette époque ne se dément pas.*

*Renouveau : un onglet de veau cuit en basse température (12 heures de cuisson), et une bavette de bœuf « black Angus », Deux pièces dites du boucher qui raviront les plus exigeants.*

*Et le repos... ? Nous vous en parlerons le 3eme samedi du mois de mars, à la réouverture ! »*

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

Nous vous souhaitons de très belles fêtes.

*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 Entrées :*

<i>Le Foie-Gras de Canard « maison »</i>	<i>17,50€</i>
<i>Et sa Gelée au Gewurztraminer</i>	
<i>Le Foie-Gras Poêlé jus au vinaigre Balsamique</i>	<i>17,50€</i>
<i>Et Pommes Fruits à la Cannelle</i>	
<i>Le Duo de Foie-Gras Chaud et Froid</i>	<i>19,00€</i>
<i>La Cassolette d'Escargots et Girolles</i>	<i>15,50€</i>
<i>Crème d'Ail et Persil</i>	
<i>La Terrine de Gibier Maison</i>	<i>10,50€</i>
<i>Et son Médaillon de Foie-Gras</i>	
<i>L'Assiette de Crudités</i>	<i>7,50€</i>
<i>L'Aspic en Gelée de Poissons</i>	<i>9,00€</i>
<i>Coulis Vinaigré aux Fruits Rouges</i>	

*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 Viandes :*

*La Bavette de Bœuf « Black Angus » 19,70€*

*Sauce au choix*

*L'Onglet de Veau cuit à Basse-Température 19,70€*

*Sauce au choix*

- *Grillée à l'Ail, Échalotes et Persil*
- *Sauce Vin Rouge à l'échalote*
- *Sauce aux Girolles + 2 €*
- *Foie-gras Pôelé et jus acidulé + 3 €*

*Le Filet de chevreuil aux Airelles 21,90€*

*Choux et Spätzlé*

*La Cassolette de rognons et ris de veau, Spätzle 22€*

*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* 17,90€

*Crème de Citron*

*Poêlée de Saint Jacques Caramel de Châtaignes,*

*Risotto aux cèpes* 21,90€

*Nos Incontournables du Terroir :*

*La Choucroute Alsacienne à 8 Garnitures* 18,90€

*La Potée Alsacienne « maison »* 17,50€

*Appelée BAECKAOFFA*

*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€*

## *Les fameuses Flammenkueche*

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



### *La Nature*

*8,90€*

*Lardons, oignons, crème*

### *La Gratinée*

*10€*

*Lardons, oignons, crème, fromage râpé*

### *La Munster*

*11,20€*

*Lardons, oignons, crème, fromage de Munster*

### *La Strasbourgeoise*

*11,20€*

*Lardons, oignons, crème, choucroute cuite, saucisses*

### *La Provençale (sans lardons)*

*11,20€*

*Fromage de chèvre, oignons, crème, tomates, beurre maître d'hôtel*

### *La Champignons*

*11,00€*

*Champignons de Paris, lardons, oignons, crème*

*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*

*(Pomme de terre cuites puis râpées en lanières et garnies)*

<i>Le Campagnard</i>	<i>9,70€</i>
<i>Lardons, oignons, crème</i>	
<i>Le Munster</i>	<i>10,70€</i>
<i>Lardons, oignons, crème, fromage de Munster</i>	
<i>Le Forestier</i>	<i>10,70€</i>
<i>Champignons frais, jambon, oignons, crème</i>	
<i>Le Provençale</i>	<i>10,70€</i>
<i>Chèvre, tomate, oignons, crème beurre maître d'hôtel</i>	

*Avec une Salade verte d'accompagnement + 3,50 €*

*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€*

**Formule TARTES FLAMBEES à volonté**

16.50€/personne

A partir de 2 personnes

*Nous vous proposons de déguster l'ensemble de nos Tartes Flambées*

*Accompagnées de salade verte*

*Offre uniquement pour la table complète*

**Pour les Enfants à 9,40€**

*1 boisson*

*Petite Escalope de volaille à la Crème - Frites*

*Ou*

*Saucisses de Strasbourg - Frites*

**\*\*\***

*Glace Surprise*

*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€**

Blancs		aromatisés 14cl	
<i>Cassis/ Pêche/Violette/Myrtille/Framboise</i>		50cl	6.30€
Gewurztraminer 14 cl	4.60€	Météor®33cl	3.80€
Pinot-Gris 14 cl	4.60€	1664 Kronenbourg®33 cl	4.60€
Coupe de Crémant d'Alsace 12 cl	4.60€	Panaché 25cl	3.30€
Crémant d'Alsace aromatisé 12 cl	6.00€	AmerBiere 2cl + 23cl	3.50€
<i>Cassis/ Pêche/Violette/Myrtille/Framboise</i>		PiconBiere 2cl + 23cl	3.50€
Martini® 4 cl (rouge ou blanc)	4.10€	Supplément sirop	0.40€
Porto rouge 4 cl	3.10€		
Campari® 4cl	3.10€	<b>Boissons sans alcool</b>	
Pastis® 2cl	3.60€	Limonade 20cl	2.70€
Ricard® 2cl	3.60€	Sirop à l'eau 20cl	2.30€
Suze® 4cl	3.60€	Diabolo ( <i>limo + sirop</i> )	2.70€
<b>Whisky</b>		Coca-Cola® 33cl	3.40€
Ballantines® 2cl (baby)	3.30€	Orangina® 25cl	3.40€
Ballantines® 4cl	6.30€	Ice Tea Pêche 25cl	3.40€
Whisky soda	7.30€	Schweppes 25cl	3.40€
		Jus de fruits 25cl	3.20€
		Eau Minérale Carola®	
		<i>Plate ou Gaz</i> 50cl	3.30€
		<i>Plate ou Gaz</i> 100cl	4.40€
<b>Digestifs Traditionnels</b>		<b>Boissons chaudes</b>	
<i>D'autres digestifs locaux demander la carte</i>		Café Espresso	2.10€
Cointreau® 4cl	5.30€	Grand Café	3.10€
Baileys® 4cl	5.30€	Cappuccino	3.30€
Get® 27 ou 31 4cl	5.30€	<i>Thé ou Infusion divers</i>	2.70€
Vodka 4cl	6.30€	<i>Irish Coffee 2cl</i>	6.20€
		4cl	8.00€
		Café alsacien 2cl	6.30€
		(Marc de Gewurztraminer) 4cl	8.00€

Nos vins demander notre Carte des Vins

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€