Les Menus

Du lundi au samedi midi
sauf jours fériés

Plat du jour* **10,00€**

Menu l'Express du jour* **13,50€**
(entrée , plat, dessert)
*voir tableau pour détail du menu

Mamie Jeanne 32.00€

Tranche de Foie gras de Canard mi cuit, salade d'herbes
****
Suprême de volaille croûte de parmesan, ragoût de fèves à la coppa et oignons frits
****
Verrine chocolat lait et brisure de Kit Kat

Le Pêcheur 26.95€

Amusette de hareng parmentière
****
Filet de Lieu juste saisi sur un lit de choucroute
****
Crème brûlée servie froide

MENU MAMIE ROSE 22.95€

uniquement le vendredi midi et soir et le samedi midi

Soupe crémeuse de carpes aux perles d'orges
****
Carpes frites Mamie Rose sauce gribiche, frites, salade verte
****
Nage Nutella et duo de Mont d'Alsace

Bout Chou 6.95€

Jusqu'à 8 ans

Hot Dog mayonnaise/Ketchup
Panier de frites
****
Juju le clown glacé

Vente à emporter 7j/7

- 11h00 à 14h00
- 18h30 à 20h30

Vos commandes en direct ou par téléphone au
03 89 49 69 80
www.domainederouffach.com

DOMAINE DE ROUFFACH
BRASSERIE JULIEN

PHOTOS NON CONTRACTUELLE

La sélection des cocktails de Julien

• Le rosé piscine	14cl	5,00€
• Le Spritz rosé piscine	15cl	9,00€
Sirop de pamplemousse, crémant d'Alsace		
• L'apéritif maison	10cl	6,50€
Sirop du moment crémant d'Alsace		
• Apérolspritz	14cl	9,50€
• Sprit limoncello	14cl	10.50€
• Spritz martini blanc	14cl	12.00€
• Spritz campari rouge	14cl	12.00€
• Lillet Schweepes	14cl	9.00€

Les Sans Alcool

Indiana (27cl) (orangina, sirop grenadine, glaçon)	
Barroux (25cl) (Jus d'ananas, jus d'abricot, citron, sirop de grenadine, glaçons)	4€ / 6€
Rio (25cl) (jus'orange, limonade, sirop de grandine, glaçons)	6€

Seul ou à Partager

Frites au Thym	4.95€
Frites à l'huile de truffe	9.95€
Tarte Flambée nature	8.80€
Tarte flambée gratinée	9.50€
Palla Buratta et légumes confits	19.95€

New!

A partager le temps d'un apéritif 13€
Le saucisson de porc du Pays Basque "Domaine Abotia"

Gsundheit und A Güater

La Pause de Julien 15,95€

La pause gourmande, frites au thym
Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Presskopf, Pâté de campagne, Crudités (2 sortes), salade verte, Fromage (munster, camembert, chèvre)

LES INFOS

Tous les Dimanches midi BRUNCH

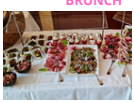
Votre anniversaire, on en fait notre affaire

Parce que votre anniversaire est un jour de fête, nous vous offrons notre menu anniversaire* !

*1 entrée, 1 plat, 1dessert, demander la sélection des plats
Ce même menu sera servi à l'ensemble des convives et sera facturé à 32,00€ par pers.

Menu* **32,00€** hors boissons

*** détail du menu et des conditions sur la carte des suggestions**



Tous les dimanches à partir de 11h30 découvrez ou re -découvrez notre Brunch à volonté à 32,00€

Le buffet varié des entrées
Le plat chaud servi table
Choix selon l'inspiration du chef entre un poisson et une viande
Le plateau de fromage en buffet
Le buffet des gourmandises

LES ENTRÉES

Salade Mixte *(assortiments de 3 crudités)* **7.95**

Assiette de crudités de saison *(assortiment de 6 crudités)* **11.95**

Amusette de hareng parmentière *salade verte* **12.95**

La douzaine d'escargots **14.95**

Carpaccio de truite marinée aux herbes et mousse de raifort **16.95**

La tranche de Foie gras de canard, mi cuit, gelée au Gewurztraminer VT **19.95**

Suggestion de saison

Les Salades

	Petite	Grande
Salade Paysanne (salade verte, lardons oeuf poché, croûtons)		14,95€
Salade Vigneronne (salade de carvelas, emmental, cornichon)	9,95€	14,95€
Salade de tomates, mozarrella di buffala *au pesto de basilic*	10,95€	14,95€
Salade Estivale de Melon aux graines de courges *et jambon cru de pays*		14,95€
Salade nigoise comme l'aimait Julien (salade verte, thon, oeuf dur, tomate, haricot vert, tapenade, anchois)	11,50€	15,95€
Salade Ceasar, croustillant de poulet (salade verte, croûtons, vinaigrette aux anchois)	14,00€	18,50€
Palla Buratta arrosé d'huile d'olive Espagnole, *Salade de légumes du soleil confit*		19,95€

Pomme de frites en supplément: 2€50

Les Plats

Escalope panée de cochon,
son panier de frites et ses 2 crudités
- **Classique** **15,95€**

Ou

-**Gratinée à l'Emmental** **17,95€**

Bauf gros sel, son os à moelle, raifort et crudités **18,95€**

Faux Filet persillade garni, oignons frits **20,95€**
légumes du moment frites à la truffe

Cordon bleu de porc *sauce crème et spaetzles* **22,95€**
(cuisson 25 minutes)

Pour les Carnivores...

Exclusif

Carpaccio de Boeuf *(à volonté), salade verte et frites* **22.95€**
(Marinade provençale, parmesan,)

Le **steak tartare coupé au couteau,** **22,95€**
salade verte, frites

New! **Le "Tarpaccio" , salade verte et frites** **29,00€**
Steak tartare et carpaccio de boeuf

LES POISSONS ET LES VEGGIES

Raviole du Dauphiné à la crème **16,95€**
de champignons et au bleu

Pavé de saumon rôti **18,95€**
sur un lit de choucroute, sauce cassolette
au crémant et raifort

Dos de Lieu juste saisi, **18,95€**
fèves à la coppa, pomme de terre persillade

L'Alsace

Bibalakass, et Munster fermier **11,95€**
Salade verte pomme de terre persillade

Bibalakass et Carpaccio de truite marinée **16,95€**
Salade verte pomme de terre persillade

Choucroute garnie à l'alsacienne (5 garnitures) **19,00€**

Bouchée à la reine gourmande, Spaetzles à la chapelure grillée **20,00€**

PRIX NET EN EUROS , SERVICE COMPRIS
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES BURGERS ET POELONS

Chicken Burger **10,95€**
Croustillant de poulet frit, cornichon, salade verte,sauce ranch

Julien Burger **12,95€**
fine tranche de coppa,steak haché façon bouchère, emmental, tomate confite, salade verte et sauce légèrement épicée

Burger des mers **14,95€**
Escalope de saumon rôti, fine tranche d'emmental,tomate confite, rondelle d'oignon, salade verte et sauce béarnaise

Burger riviera **13,10€**
Légumes confits, fine tranche d'emmental, tapenade d'olive noire, roquette et sauce légèrement épicée

Burger chèvre chaud **13,10€**
jambon cru, steak haché façon bouchère, chèvre, tomate confite, salade verte et sauce légèrement épicée

Burger Truffé **16,95€**
Sauce à la truffe d'été, steak haché façon bouchère, emmental, tomate confite, salade verte et sauce légèrement épicée

Julien Burger XXL **21,00€**
fine tranche de coppa, 2 steak haché façon bouchère, emmental, tomate confite, salade verte et sauce légèrement épicée

Tous les burgers sont accompagnés de frites

Roosti au boeuf gros sel , *sauce au raifort et salade verte* **16,95€**

Roosti truite marinée, *bibalakass et salade verte* **16,95€**

Roosti au jambon cru de pays , *œuf poché, champignons des bois et salade verte* **16,95€**

Poêlon de Spaetzles à la crème ,lardons et oignons **14,95€**
fromage de bargkass, salade verte

New! **25€**

BURGER FAÇON "ROSSINI"

Frites à l'huile de Truffe

Tapenade à la Truffe d'été, steack haché façon bouchère, escalope de foie de canard poelée, roquette, confit d'oignons

LES PIZZETTES

Pizzetta Margherita "Burrata" **12,95€**
Sauce tomate, mozzarella, pesto, basilic

Pizzetta "Manzo" **14.95€**
Sauce Tomate, carpaccio de boeuf,marinade provençale, copeaux de parmesan, roquette

Pizzetta "Truffée" **15,95€**
Fromage blanc, roquette, condiment à la truffe, jambon cru de pays

Les pizzas et tartes flambées

Pizza Margherita VT **9,95€**
Sauce tomate, mozzarella, pesto , basilic

Pizza pomme frite sauce américaine VT **10,95€**
Sauce Tomate, mozzarella, frites, sauce américaine

Pizza Juju **11,95€**
Sauce tomate, mozzarella , jambon, oignons

Pizza Rosette **12,95€**
Sauce tomate, mozzarella, rosette, olives

Pizza 4 fromages **15,50€**
Sauce tomate, mozzarella cubetti, chèvre, emmental, fourme d'Ambert

Pizza Pêcheur **16,00€**
Sauce tomate, mozzarella, moutarde, truite marinée, wasabi, roquette

Pizza Riviera VT **16,00€**
Sauce tomate, parmesan, courgette, tomate, poivron, artichaut confit, roquette

Pizza Sicilienne **16,50€**
Sauce tomate,mozzarella, tomate, rosette, parmesan, pesto basilic, anchois

Tarte Flambée Nature **8,80€**
Fromage blanc, oignons, lard

Tarte Flambée Gratinée **9,50€**
Fromage blanc, oignons, lard, gruyère

Tarte flambée Paysanne **9,95€**
Fromage blanc, oignons, lard, gruyère, pomme de terre

Tarte Flambée Munster **10,50€**
Fromage blanc, lardons, oignons, munster

Ingrédient supplémentaire soumis à supplément

PHOTOS NON CONTRACTUELLE