

La sélection des cocktails de Julien

- Le rosé piscine 14cl 5,00€
- Le Pamplemousse rosé piscine 15cl 6,00€
sirop pamplemousse
- 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€



NOS MENUS

Du lundi au samedi midi
sauf jours fériés

Plat du jour* 10,00€
Menu l'Express du jour* 13,00€
(entrée, plat, dessert)

*voir tableau pour détail du menu

Le Pêcheur 26,95€

Amusette de hareng parmentière

Filet de Lieu juste saisi
sur un lit de choucroute

Crème brûlée servie froide

Mamie Jeanne 31,00€

Tranche de Foie gras de Canard mi cuit, salade d'herbes

Haut de cuisse de volaille, mariné au lait Ribot
fève au chorizo, pomme de terre grenaille
et concassé de tomate

Verrine chocolat lait et brisure de Kit Kat

uniquement le vendredi midi et soir et le samedi midi

Mamie Rose 22,95€

Soupe crémeuse de carpes aux perles d'orges

Carpes frites Mamie Rose
sauce gribiche, frites, salade verte

Gourmand Crémeux Caramel au beurre salé, confiture de lait



*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 31,00€ par pers.

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

Menu*
31,00€
hors boissons



Bout Chou 6,95€

jusqu'à 8 ans

Bout chou burger, frites

Juju le clown glacé



Brunch du Dimanche midi
Tous les dimanches à partir de 11h30
découvrez ou re -découvrez notre Brunch
à volonté à 31,00€

Le buffets variés des entrées
Le buffet des plats chauds
Le plateau de fromage
Le buffet des gourmandises



DOMAINE DE ROUFFACH
BRASSERIE JULIEN

ENTRÉES

- Frites à l'huile de Truffe** à savourer ou à partager ✓ **9,95€**
- Salade Mixte** (assortiment 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 saumon mariné aux herbes et mousse de raifort** **14,95€**
- Salade Ceasar, haut de cuisse de poulet frit** **16,95€**
(salade verte, croûtons, vinaigrette aux anchois)
- La salade vigneronne, frites au thym** **14,95€**
- La tranche de Foie gras de canard, mi cuit, gelée au Gewurztraminer VT** **19,95€**
- Salade folle au foie gras de canard** **20,95€**

PLATS PRINCIPAUX

- Bibalakass, et Munster fermier** ✓ **11,95€**
salade verte pomme de terre grenaille persillade
- Bibalakass et Carpaccio de saumon marinés** **16,95€**
Salade verte pomme de terre grenaille persillade
- Raviole du Dauphiné à la crème de champignons et au bleu** ✓ **15,95€**
- Haut de cuisse de volaille, sur ravioles** **17,50€**
du Dauphiné à la crème de champignon au bleu
- Choucroute garnie à l'alsacienne** (5 garnitures) **19,00€**
- Bœuf gros sel, son os à moelle, raifort et crudités** **18,95€**
- Bouchée à la reine gourmande, Spaetzles à la chapelure grillée** **19,00€**
- Escalope panée de cochon, son panier de frites et ses 2 crudités**
- **Classique** **14,90€**
- Ou**
- **Gratinée à l'Emmental** **16,90€**
- Cordon bleu de porc sauce crème et spaetzles** (cuisson 20 minutes) **22,95€**
- Faux Filet persillade garni, légumes du moment frites à la truffe** **20,95€**
- Le steak tartare coupé au couteau, salade verte, frites** **22,95€**
- Pavé de saumon rôti sur un lit de choucroute, sauce béarnaise** **18,95€**
- Dos de Lieu juste saisi, fèves au chorizo, pomme de terre grenaille** **18,95€**

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

LA PAUSE GOURMANDE DE JULIEN

La pause gourmande, frites au thym **15,95€**
Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Presskopf, Pâté de campagne,
Crudités (2 sortes), salade verte, Fromage (munster, camembert, chèvre)

LES BURGERS ET POËLONS

- Fried Chicken Burger** **9,95€**
haut de cuisse de poulet frit, cornichon, salade verte, sauce ranch
- Julien Burger** **11,95€**
fine tranche de coppa, steak haché façon bouchère, emmental,
tomate confite, salade verte et sauce légèrement épicée
- Burger des mers** **13,10€**
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
Tous les burgers sont accompagnés de frites
- Roesti au boeuf gros sel, sauce au raifort et salade verte** **14,95€**
- Roesti saumon mariné, bibalakass et salade verte** **15,95€**
- Roesti au jambon cru de pays, œuf poché, champignons des bois et salade verte** **16,95€**
- Poêlon de Spaetzles à la crème et lardons, fromage de bargass, salade verte** **14,95€**

PIZZAS ET TARTES FLAMBEES

- ✓ **Pizza Margherita** **9,95€**
Sauce tomate, mozzarella, pesto, basilic
- ✓ **Pizza pomme frite sauce américaine** **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, saumon mariné, wasabi, roquette
- ✓ **Pizza Riviera** **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

LES APERITIFS

Les Typiques

• Kir Alsacien (Edelzwicker, crème de cassis/Pêche/Mûres)	10 cl	3,50€
• Crémant d'Alsace	10 cl	6,00€
• Pression Fischer, Panaché	25 cl	3,20€
• Pression de saison	25cl	3,60€
• Monaco	25cl	3,50€
• Amer, Cynar,	25cl	4,00€

Les bières spéciales à la bouteille

• Desperados, 5,9%	33cl	6,00€
• Chimay, 7%, Belgique	33cl	6,00€
• Hoegaarden, 4,9%, Belgique	25 cl	6,00€

Les Traditionnels

• Martini, Suze	4 cl	4,00€
• Campari, Porto	4 cl	4,00€
• Pastis, Ricard, Pernod	2 cl	3,00€
• Whisky, Vodka, Gin	4cl	5,90€
• Américano	7cl	6,00€
• Apéritif Maison (crémant, sirop ou crème d'moment)	10 cl	6,50€
• Apérolspritz	14cl	9,50€

LES VINS AU VERRE OU EN CARAFE

	10cl	25cl	50cl
• Edelzwicker / Pinot Blanc	2,70€	6,00€	12,00€
• Côtes du Rhône	3,00€	6,80€	13,60€
• Cuvée Julien (les Cayolles) <i>Rosé, rouge</i>	2,50€	5,50€	11,00€
• Muscat	3,50€	8,00€	16,00€
• Pinot Gris	3,50€	8,00€	16,00€
• Riesling	3,50€	8,00€	16,00€
• Pinot Noir	3,50€	8,00€	16,00€
• Bordeaux Les Mercadière	3,50€	8,00€	16,00€
• Crémant d'Alsace	6,00€		
• Crémant Rosé	6,50€		
• Champagne	9,50€		
• Gewurztraminer	5,00€		
• Gewurztraminer VT	9,00€		



LES VINS EFFERVESCENTS

Champagne	75cl
• Nachin Fortini Brut	67,00€
• Nachin Fortini Brut Rosé	72,00€
Crémant d'Alsace blanc	
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Brut, Blanc de Blanc</i>	29,00€
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>	29,90€
• Otter <i>Brut Zéro Hattstatt</i>	35,00€
Crémant d'Alsace rosé	
• Cave des vigneron de Pfaffenheim	31,00€

LES VINS D'ALSACE

	Riesling	75cl
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>		25,00€
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Tradition</i>		27,00€
• Wolfberger <i>Mention Bio Eguisheim</i>		29,00€
• Domaine de l'Ecole <i>Grand cru Vorbourg Rouffach</i>		39,00€
• Domaine Rieflé Bio <i>Grand Cru Steinert Pfaffenheim</i>		42,00€
Pinot Gris		
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Tradition</i>		27,00€
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>		28,00€
Muscat		
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Tradition</i>		23,00€
Gewurztraminer		
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>		29,00€
• Domaine Rieflé Bio <i>Pfaffenheim</i>		30,00€
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i> « Vendange Tardive »		51,00€
Pinot Blanc		
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>		29,00€
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Tradition</i>		24,00€
• Domaine Rieflé Bio <i>Pfaffenheim Classique</i>		28,00€
Pinot Noir		
• Cave des vigneron de Pfaffenheim <i>Tradition</i>		27,00€
• Philippe Bohrer <i>Rouffach</i>		29,00€
• Domaine Rieflé Bio <i>L'Etoffe Pfaffenheim</i>		30,00€

Photo non contractuelle

LES ROSÉS ET LE ROUGE D'ITALIE

Rosés	75cl
• Vin de Pays d'Oc* <i>Les Cayolles</i>	18,50€
• IPG Domaine de l'Eouvière*Bio	22,00€
L'Italie Rouge	
• Lambrusco (effervescent Italien) <i>Chiarli Grasperosso Di Castelvetro</i>	21,00€

TOUS NOS VINS BÉNÉFICIENT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE SAUF EXCEPTION INDIQUÉE .PRIX NET, SERVICE COMPRIS

Tournez le set, vous y trouverez au verso la carte



LES BLANCS

Languedoc Roussillon

• Vin de Pays d'Oc Viognier* <i>Les Jamelles</i>	19,90€
Bourgogne	
• Macon Villages <i>Les Emalieres</i>	29,90€
• Chablis <i>Louis Moreau</i>	32,00€
Val de Loire	
• Sancerre, Les Ormeaux <i>Joseph Mellot</i>	39,00€

LES ROUGES

Bourgogne

• Haute côte de Nuit <i>Bonnardot Coup de Foudre</i>	45,00€
• Givry <i>Domaine Venot</i>	49,00€
• Marange <i>Domaine Bachelet</i>	52,00€

Beaujolais

• Brouilly <i>la chapelle de Venenge</i>	27,00€
---	--------

Vallée du Rhône

• Ventoux, Les Amadous <i>Les vigneron de caractères</i>	21,00€
• Vacqueyras <i>Marquis de Fonséguille</i>	34,00€
• Crozes-Hermitages	36,00€

Val de Loire

• St Nicolas de Bourgueil <i>Les Javeaux</i>	25,00€
• Saumur-Champigny <i>Les Valengenets</i>	24,95€

Bordeaux

• Les Mercadières <i>AOC Bordeaux</i>	22,00€
• Grabas <i>AOC Graves</i>	26,00€
• Château Haut Peyrillat <i>AOC Médoc</i>	29,00€

Languedoc Roussillon et Corse

• Vin de Pays d'Oc* <i>Les Cayolles</i>	18,50€
• Vin de pays de l'île de beauté* <i>Tendances</i>	19,95€
• Vin de Pays d'Oc Merlot* <i>Les Jamelles</i>	22,00€
• Cabardès <i>Château de Pennautier</i>	29,00€

LES SOFTS ET LES EAUX

• Jus de fruits	25cl	3,50€
• Schweppes Tonic	25cl	3,70€
• Pepsi / Pepsi Max	33cl	3,70€
• Orangina	25cl	3,50€
• Lisbet'Tglaçe	33cl	3,50€
• Limonade	25cl	2,50€
• Sirop à l'eau	25cl	2,00€
• Diabolo	25cl	2,60€
• Perrier	33cl	4,00€
• Lisbeth (nature, légère, gazeuse)	50cl	3,50€
• Lisbeth (nature, gazeuse)	100cl	6,50€

Photo non contractuelle