

Avril

Vendredi Saint

18 Avril au déjeuner

Réservez votre table

MENU LES FRITURES DE MAMIE ROSE

Fine Soupe crémeuse de carpes

Carpes frites Mamie Rose
sauce gribiche, frites, salade verte

Verrine comme une Forêt Noire

27.00€



NE MANGER
24h avant
24h après
le Jauré

Plat Unique : Carpes frites Mamie Rose sauce gribiche, frites, salade verte 19€

MAI

MENU FÊTE DES ASPERGES À ROUFFACH

Tous les jours*

Du Jeudi 1er Mai au samedi 31 mai 2025

*Sauf Dimanche midi



Asperge au jambon blanc sauce gribiche



La Fine Soupe d'Asperges blanches
et sa tartine à la crème de Maggi



Le Feuilleté d'Asperges à l'ail des Ours,
aiguillette de volaille aux corn flakes



Verrine de Mousse Rhubarbe et Tuile au sésame

35€

prix pour
le menu complet
par pers.

OU

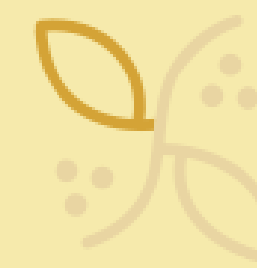
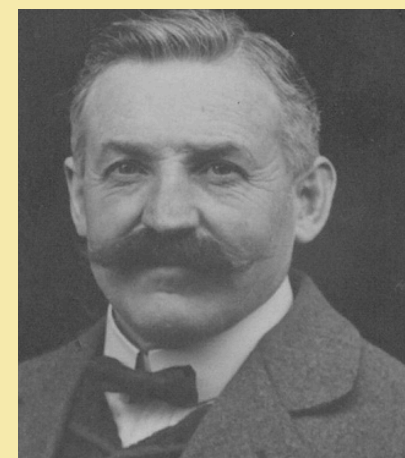
14.00€
l'entrée

8€20
la soupe

18€50
le plat

4.80€
le Dessert

Ne pas jeter sur la voie publique - photos non contractuelles-
Tous nos tarifs sont nets, service compris



A VOS AGENDAS

*Réservez
dès à présent vos dates*

DOMAINE DE ROUFFACH

BRASSERIE JULIEN

03 89 49 69 80

Mardi Gras

4 Mars 2025

au déjeuner



Le dernier jour où l'on peut manger gras
et faire la fête avec Juju le clown
avant de redevenir pieux
et sage avec le carême jusqu'à Pâques

MENU
L'EXPRESS DU JOUR 15.00€

Wrap fourré à la rilette de thon

Cuisse de Poulet, sauce au Riesling,
et macaronis

Beignet aux pommes et cannelle



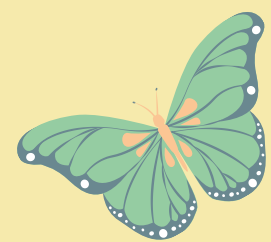
Brasserie Julien

1 Rue Raymond Poincaré - 68250 ROUFFACH

Tél. : 03.89.49.69.80- Ouvert 7J/7

Brunch

Tous les dimanches midis
et toute l'année à partir de 11h30
découvrez ou re -découvrez notre Brunch à volonté



Mars /Avril
LE BRUNCH PRINTANIER



35€

par pers.
hors boissons

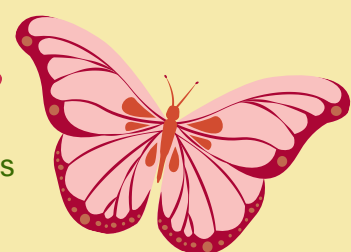
Le coin petit déjeuner

Buffet d'entrées et de hors d'œuvres gourmands



Plat chaud servi à table

*Nous nous réservons le droit de modifier les plats ou garnitures



Plat chaud* de Mars servi à table :

**Saumon et croûte d'herbes de cueillette,
pomme fondante et sauce cassolette**

Ou

Cuisse de volaille farcie à l'ail des ours, Petit pois et knedel

Plat chaud* de Avril servi à table:

**Fish and Chips, mayonnaise à l'ail des ours, pomme cocotte
et carottes fondantes**

Ou

**Épaule d'agneau aux herbes printanières,
roesti de pomme de terre, crème de fèves au chorizo**

Plateau de fromages en buffet

Buffet de desserts et gourmandises

Nous vous informons
qu'un droit de service
de 31€ sera facturé
à partir de 16h00
par heure et par serveur



- **Gratuit pour les enfants jusqu'à 5 ans**
- **de 6 à 8 ans 12€**
- **de 8 à 11 ans 17€**
- **à partir de 12 ans plein tarif soit 35€**

Vendredi 21 Mars 2025

Menu l'express du jour
Fête le Printemps

15.00€



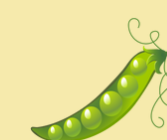
Avec Juju le jardinier



Le buffet vitaminé de Juju le jardinier

**salade de radis, rémoulade de céleri, salade de crevettes
à l'ail des ours, taboulé aux légumes printanier**

**Saumon fumé, rollmpos
jambon blanc, jambon cru de pays,
Fine soupe d'asperges
(exemple de mets servis)**



**Moelleux de volaille au bargkass,
riz printanier**



**Verrine fromage blanc,
confit de rhubarbe / fraises**

A la recherche d'un Apprentissage ...?

**En salle, en cuisine, en réception
Intégrez l'équipe du Domaine de Rouffach
pour une belle aventure!**

Possibilité d'être logé

Par mail:

contactez nous

direction@domaine-de-rouffach.com

Tel: 03 89 49 69 80