

# 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  
le 25 avril

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

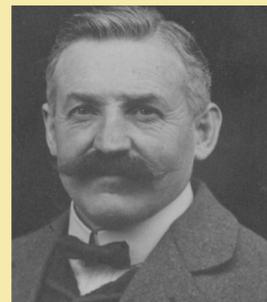
14.00€  
l'entrée

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



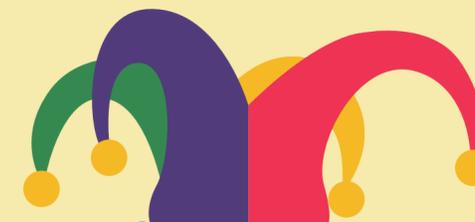
Le dernier jour où l'on peut manger gras  
et faire la fête avec Juju le clown  
avant de redevenir pieux  
et sage avec le carême jusqu'à Pâques

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**