

Rohan

HÔTEL STRASBOURG ★ ★ ★

irokoi

Le restaurant de l'hôtel Rohan

restaurant
Café Bar

Carte des plats

Le restaurant est ouvert du mardi au dimanche
DE 7 H à 23 H
Tél : + 33 3 88 23 31 41

Les Menus

Menu Rohan *

Les suggestions maison concoctées par notre chef

Entrée et plat ou plat et dessert 24,90 €

Entrée, plat et dessert 29,90 €

A Choisir dans les rubriques avec une *

Menu ALSACIEN

Les spécialités de l'Alsace mitonnées dans nos cuisines

Entrée et plat ou plat et dessert 19,90 €

Entrée, plat et dessert 24,90 €

Menu du jour *

9.90 €

Un choix parmi 2 Entrées et 2 Plats

Ou

Un choix parmi 2 Plats + 2 Desserts

Le menu se trouve sur l'Ardoise

* Servi tous les midis du Mardi au samedi sauf les jours fériés

Menu Enfant 7 €

Escalope de Volaille sauce crème

Ou

Paire de Knack Frites

Une Tarte Flambée

Ou

2 Roules de glace au choix

Les Entrées 8.9 € *

Club sandwich au poulet et légumes croquants, sauce aux herbes et moutarde savora

Mi-cuit de foie gras d'Alsace au poivre de Séchouan au Gewurztraminer, chutney de poires au gomasio (+ 5 €)

Trio de Thon ; mi cuit au sésame, en rillette au pimientos del piquillos, en tartare aux herbes (+ 5 €)

Cappuccino de topinambour a la mousse de bleu d'auvergne, tuiles "crackers"

Croustillants de rouleaux de légumes à la coriandre et gingembre sur un lit de jeunes pousses au basilic thaï, jus au soja

Tarte à l'oignon, salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde douce d'Alsace

Sashimi scandinave "saumon Gravlax", pickels de légumes de saison, dips aigre doux à l'aneth

La planchette de l'Alsacien, jambon cru d'Alsace, roulade Alsacienne, saucisse Alsacienne, et pâté de campagne servis avec des cornichons, du beurre et des tomates

Les salades, petite 8,9 € * grande 12,90 €

Salade Caesar, salade, poulet, croutons, parmesan, sauce Caesar

Salade chèvre chaud, pommes, raisins et noix, vinaigrette aux herbes

Salade Strasbourgeoise, cervelas, gruyère, assaisonnée de vinaigrette Alsacienne, oignons, œufs durs et tomates

Les Poissons 17,90 € *

Noix de Saint-Jacques rôties à la française, purée fine de petits pois, lard croustifondant, émulsion de sucrose au citron vert

Tournedos de thon mi cuit au sésame, légumes racines fondants, écrasé de pommes de terre, huile parfumée roquette et parmesan

Filet de Bar meunière, beurre aux amandes, écrasé de pommes de terre et légumes fondants aux herbes

Les Viandes 17,90 € *

Magret de canard laqué aux épices de pain d'épices et au miel de sapin, sauce aigre douce, spätzle au fromage blanc

Onglet de bœuf rôti à la plancha, beurre maître d'hôtel spicy, grosses frites et cueillette de jeunes pousses

Pot au feu de paleron de bœuf et veau, gremolata au gingembre, pommes de terre et légumes

Blanquette de veau, garniture à l'ancienne, spätzle au fromage blanc

Tartare de bœuf aux "pimentos del piquillos", grosses frites et salade de jeunes pousses

Végétarien 17,90 € *

Risotto aux morilles, légumes fondants, copeaux de parmesan et herbes fraîches

Millefeuille à l'horizontale de tomates et d'aubergines à la fleur de thym, éclats de crottin de chavignol.

	6,90 €
L'incontournable de l'irokoi 14,90 € (hors menu)	6,90 €
Cheeseburger de l'IROKOI, steak haché gros, cheddar fondant, pickels de légumes, salade coleslaw et grosses frites	7,90 €
	8,90 €
	7,90 €

Les Tartes Flambées

6,90 €

Tarte Flambée Normale, oignons, lardons

Tarte Flambée Gratinée, oignons, lardons, emmental

Tarte Flambée Forestière, oignons, lardons, champignons

Tarte Flambée Munster, oignons, lardons, Munster

Tarte Flambée Végétarienne, oignons, légumes racines fondants et jeunes pousses de salades

Tarte Flambée aux Pommes (Dessert), pommes, cannelle, flambée au Calvados

Desserts 7,90 € *

Fondant au chocolat noir, sorbet litchi et crémeux framboise

Crème brûlée vanille sur un sablé spéculos et lit de framboises

Crumble pomme-poire de nos régions,
glace vanille de pécan, sauce caramel

Tiramisu au Nutella et cigarette Russe

La célèbre Forêt Noire !

Grosse part de tarte aux pommes Alsacienne maison

Assiette gourmande "les mille et une nuits"

à déguster à deux !

15,90 €

Si vous souffrez d'allergies, prévenez notre maître d'hôtel et il vous aidera à faire votre choix.

Origine de nos viandes : Communauté européenne

Prix nets en Euros

Menu ALSACIEN

Les spécialités de l'Alsace mitonnées dans nos cuisines

Entrée et plat ou plat et dessert 19,90 €

Entrée, plat et dessert 24,90 €

Les Entrées 6.9 €

Tarte à l'oignon, salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde douce d'Alsace

Salade Strasbourgeoise, cervelas, gruyère, assaisonnée de vinaigrette Alsacienne, oignons, œufs durs et tomates

Tarte Flambée Normale, oignons, lardons

Tarte Flambée Gratinée, oignons, lardons, emmental

Les spécialités Alsaciennes 15,90 €

Choucroute royale 4 Garnitures mijotée au vin blanc, accompagnée de lard de porc salé, de saucisse de Strasbourg, de saucisse Alsacienne, de longe et de pommes de terre vapeur (6 garnitures+2 €)

Waedele, Jambonneau de porc Braisé et laqué à la bière, pommes de terre sautées

Baeckeofe aux 3 Viandes, Potée Alsacienne composée de viandes de Bœuf, de porc et d'Agneau, marinées au vin blanc d'Alsace, cuites avec des légumes et des pommes de terre dans une terrine, à l'étouffée. Accompagné de salade verte

Choucroute aux Poissons, Saumon, thon et Saint-Jacques,
Sauce au beurre blanc, ciboulette et citron (+2€)

Desserts 7,90 €

La célèbre Forêt Noire !

Grosse part de tarte aux pommes Alsacienne maison