



Restaurant La Table d'Alain Bleton



MENU DU MIDI

du mercredi 4 au vendredi 6 septembre inclus

ENTRÉE

Fricassée de poulpe, courgettes et tomates

PLAT

*Brochette de volaille saveur barbecue
et riz à l'espagnole*

DESSERT

Cheesecake aux framboises, cœur au KinderBueno

Entrée, plat et dessert	24.00€
Entrée + plat <u>ou</u> plat + dessert	19.00€
Plat	14.00€
Assiette de 4 fromages (assortiment vache et chèvre)	8.00€

Prix nets en Euros - taxes et service compris

Hôtel & Restaurant LA ROSE***NN
45 Ancienne Place du Marché - 69840 Juliéas
Tél. 04 74 04 41 20 - mail : info@chez-la-rose.fr

MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

--- ENTRÉE AU CHOIX ---

Ma recette de tarte à la provençale comme une
pissaladière, sorbet/glace du moment

ou

Salade de courgettes au basilic, fleurs et mesclun sauvage,
saumon mariné en brandade

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Curry de cabillaud au lait de coco

ou

Longe de veau poêlée minute, crème et morilles

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Cheesecake aux fruits rouges (en verrine)

ou

Le traditionnel fraisier aux fraises françaises

Prix nets en €uros – taxes et service compris

MENU

| 50€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

--- ENTRÉE ---

Escargots de Bourgogne à la crème d'ail et foie gras poêlé

ou

Tartare de saumon aux framboises

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Filet de Saint-Pierre, soupe de poissons et légumes

ou

Filet de bœuf, jus aux champignons et Porto

★.....★.....★

--- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages
(assortiment vache et chèvre)

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Entremets abricot et fruits de la passion, sorbet rhubarbe

ou

Crèmeux chocolat au lait, dacquoise noisettes et praliné,
glace chocolat noir suisse

Prix nets en €uros – taxes et service compris

LA CARTE

ENTRÉES

Ma recette de tarte à la provençale comme une pissaladière sorbet/glace du moment	18.00€
Salade de courgettes au basilic, fleurs et mesclun sauvage, saumon mariné en brandade	18.00€
Escargots de Bourgogne à la crème d'ail et foie gras poêlé	21.00€
Tartare de saumon aux framboises	21.00€

PLATS

Curry de cabillaud au lait de coco	26.00€
Filet de Saint-Pierre, soupe de poissons et légumes	26.00€
Longe de veau poêlée minute, crème et morilles	30.00€
Filet de bœuf, jus aux champignons et Porto	30.00€

FROMAGE

Assiette de 4 fromages (assortiment vache et chèvre)	8.00€
--	-------

DESSERTS

Cheesecake aux fruits rouges (en verrine)	9.00€
Le traditionnel fraisier aux fraises françaises	9.00€
Entremets abricot et fruits de la passion, sorbet rhubarbe	10.00€
Crèmeux chocolat au lait, dacquoise noisettes et praliné, glace chocolat noir suisse	10.00€

MENU ENFANT

| 12€ |

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans
(sur réservation préalable)

Plat Dessert au choix du Chef + un verre de sirop à l'eau

★.....★.....★

Origine des viandes

Le bœuf, le veau et le foie gras sont certifiés Origine France

★.....★.....★

Certains plats peuvent connaître une rupture en fonction
des demandes et des approvisionnements,
nous vous remercions de votre compréhension

★.....★.....★

Veillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire
Vous pouvez consulter librement la liste des allergènes dans un classeur
dédié se trouvant à la caisse du restaurant

★.....★.....★

Horaires du restaurant hors saison

Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	12h-13h30	19h-20h30
Jeudi	12h-13h30	19h-20h30
Vendredi	12h-13h30	19h-20h30
Samedi	12h-13h30	19h-20h30
Dimanche	12h-13h30	19h-20h00

★.....★.....★

Hôtel-Restaurant LA ROSE***_{NN}

45 Ancienne Place du Marché

69840 Juliéna (Beaujolais)

Téléphone : 04 74 04 41 20

info@chez-la-rose.fr www.chez-la-rose.fr