

MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

--- ENTRÉE AU CHOIX ---

Salade de mesclun sauvage, endive et pomme,
filet de caille mijoté au jus de champignons

ou

Soupe de châtaignes au lard grillé

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Lieu jaune au beurre blanc miso

ou

Saucisson vigneron au gène du Beaujolais,
pommes de terre sautées

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Verrine de cheesecake aux poires, fruits secs et miel

ou

Assiette gourmande aux myrtilles
(glace vanille, tarte et Chantilly maison)

MENU

| 50€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

--- ENTRÉE ---

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

ou

Carpaccio de Saint-Jacques saupoudré de sable noir
et foie gras de canard en terrine

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Queue de homard, risotto crémeux et sauce homardine

ou

Volaille de Bresse à la crème et morilles

★.....★.....★

--- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Omelette norvégienne flambée
à la glace Plombières (fruits confits)

ou

Baba au Rhum,
ananas frais à la vanille et Chantilly maison

LA CARTE

ENTRÉES

Salade de mesclun sauvage, endive et pomme, filet de caille mijoté au jus de champignons	18.00€
Soupe de châtaignes au lard grillé	18.00€
Escargots de Bourgogne à la crème d'ail et foie gras poêlé	22.00€
Carpaccio de Saint-Jacques saupoudré de sable noir et foie gras de canard en terrine	22.00€

PLATS

Lieu jaune au beurre blanc miso	26.00€
Saucisson vigneron au gène du Beaujolais, pommes de terre sautées	26.00€
Queue de homard, risotto crémeux et sauce homardine	31.00€
Volaille de Bresse à la crème et morilles	31.00€

FROMAGE

Assiette de 4 fromages	8.00€
------------------------	-------

DESSERTS

Verrine de cheesecake aux poires, fruits secs et miel	9.00€
Assiette gourmande aux myrtilles (glace vanille, tarte et Chantilly maison)	9.00€
Omelette norvégienne flambée à la glace Plombières (fruits confits)	10.00€
Baba au Rhum, ananas frais à la vanille et Chantilly maison	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

La volaille, la caille et le foie gras de canard sont certifiés origine France
Viande de porc (saucisson) en provenance de l'UE

★.....★.....★

*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 jusqu'à la fin novembre

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

Fermeture hivernale du 1^{er} décembre 2024 jusqu'au 5 mars 2025

★.....★.....★

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