

# MENU 38.00€

## ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ou DESSERT

*Tous nos plats sont faits maison et sont disponibles également à la carte*

### --- ENTRÉE AU CHOIX STARTER OF YOUR CHOICE ---

**Salade d'aubergines grillées, graines de grenade, escargots  
et queues d'écrevisse, vinaigrette au Calamansi**

*Grilled eggplant, pomegranate seeds,  
snails and crayfish tails, Calamansi dressing*

ou

**Raviole ouverte aux champignons, écume safranée**  
*Large mushroom ravioli with saffron scum*

### --- PLAT AU CHOIX MAIN COURSE OF YOUR CHOICE ---

**Filet de canard rôti aux échalotes, sauce au vin rouge de Juliéнас**

*Duck fillet roasted with shallots and red wine sauce*

ou

**Filets de rouget-barbet cuits à plat,  
fèves et petits pois cuisinés à l'huile d'olive**

*Pan-fried red mullet fillets, small broad beans and green peas in olive oil*

### --- FROMAGE ou DESSERT AU CHOIX CHEESE or DESSERT OF YOUR CHOICE ---

*Tous nos desserts sont faits maison et sont disponibles également à la carte*

*Pour permettre à notre pâtissier de préparer votre dessert dans les meilleures conditions,  
nous vous invitons à faire votre choix lors de la commande*

**Assiette de trois fromages affinés**  
*Cheese platter an assortment of 3 cheeses*

ou

**Sushis ananas, kiwi, mangue et sorbet noix de coco**  
*Pineapple, kiwi and mango sushi rolls with coconut sorbet*

ou

**Omelette norvégienne avec glace Plombières au Kirsch**  
*(pour deux personnes minimum – for two persons minimum)*

*Norwegian omelette with candied tutti-frutti ice cream dessert and Kirsch*

# MENU 48.00€

## ENTRÉE, PLAT, FROMAGE et DESSERT

*Tous nos plats sont faits maison et sont disponibles également à la carte*

### --- ENTRÉE AU CHOIX / STARTER OF YOUR CHOICE ---

**Médillons de langouste, guacamole d'avocat  
et mousse de pomme de terre au siphon**

*Loyster medallions, avocado guacamole and potato foam*

ou

**Foie gras de canard chaud poêlé,  
sauce au thé vert matcha, miel et romarin**

*Pan-seared duck foie gras, Matcha sauce with honey and rosemary*

### --- PLAT AU CHOIX / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE ---

**Filet de bœuf flambé au whisky et crème au poivre vert**

*Beef fillet flambé with whiskey and green pepper creamy sauce*

ou

**Skrei rôti en feuille de nori et herbes,  
sauce au vinaigre de riz, ail et gingembre**

*Norwegian Skrei cod wrapped in the nori sheet with herbs,  
garlic and ginger rice vinegar sauce*

### --- FROMAGE AU CHOIX / CHEESE OF YOUR CHOICE ---

**Assiette de trois fromages affinés**

*Cheese platter an assortment of 3 cheeses*

ou

**Assiette de trois fromages de chèvre de la région :  
sec, ½ sec et frais**

*Goat cheese platter: dry, half dry and fresh*

### --- DESSERT AU CHOIX / DESSERT OF YOUR CHOICE ---

*Tous nos desserts sont faits maison et sont disponibles également à la carte*

*Pour permettre à notre pâtissier de préparer votre dessert dans les meilleures conditions,  
nous vous invitons à faire votre choix lors de la commande*

**Pomme en trompe l'œil façon Tatin**

*Red apple shaped dessert in a Tatin style*

ou

**Soufflé chaud au Grand Marnier**

*Grand Marnier warm soufflé*

# LA CARTE

## ENTRÉES

Salade d'aubergines grillées, graines de grenade, escargots et queues d'écrevisse, vinaigrette au Calamansi	15.00€
Raviole ouverte aux champignons, écume safranée	17.00€
Foie gras de canard chaud poêlé, sauce au thé vert matcha, miel et romarin	17.00€
Médallions de langouste, guacamole d'avocat et mousse de pomme de terre au siphon	19.00€

## PLATS

Filet de canard rôti aux échalotes, sauce au vin rouge de Juliéнас	22.00€
Filets de rouget-barbet cuits à plat, févettes et petits pois cuisinés à l'huile d'olive	22.00€
Skrei rôti en feuille de nori et herbes, sauce au vinaigre de riz, ail et gingembre	23.00€
Filet de bœuf flambé au whisky et crème au poivre vert	28.00€

## FROMAGES

Assiette de trois fromages affinés	8.00€
Assiette de trois fromages de chèvre de la région sec, ½ sec et frais	8.00€

## DESSERTS

Sushis ananas, kiwi, mangue et sorbet noix de coco	9.00€
Omelette norvégienne avec glace Plombières au Kirsch pour deux personnes minimum - prix par personne	11.00€
Soufflé chaud au Grand Marnier	11.00€
Pomme en trompe l'œil façon Tatin	12.00€

# Menu enfant 12.00€

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans

*Menu kids under 10 years*

UN PLAT AU CHOIX DU CHEF + UN DESSERT + UN VERRE DE SIROP  
ONE MAIN COURSE + ONE DESSERT + ONE GLASS OF FRUIT FLAVORED WATER

\*\*\*

Origine des viandes

Le canard et le bœuf sont certifiés Origine France

*The duck and the beef are French*

\*\*\*

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

*Some dishes may be missing depending on requests and supplies,  
thank you for your understanding*

\*\*\*

**Veillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire**

*Please inform us of any food allergy or restriction*

**Vous pouvez consulter librement la liste des allergènes dans un classeur  
dédié se trouvant à la caisse du restaurant**

*The information on allergens is available the cash desk of the restaurant*

\*\*\*

**Notre Restaurant vous accueille de préférence sur réservation  
du mercredi au dimanche inclus**

**Déjeuner 12h00 - 13h30 / Dîner 19h00 - 20h30**

*Fermé lundi et mardi sauf en période estivale*

\*\*\*



[+33 \(0\)4 74 04 41 20](tel:+332474044120)



45 Ancienne Place du Marché - 69840 Juliéanas - France



[info@chez-la-rose.fr](mailto:info@chez-la-rose.fr)

