

## 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 ---

##### **Tartare de saumon et dés de mangue, coriandre et vinaigrette au piment d'Espelette**

*Salmon and mango tartare, coriander, espelette pepper dressing*

ou

##### **L'incontournable salade César revisitée au poulet fumé**

*Homemade Caesar salad with smoked chicken*

ou

##### **Tarte aux pommes de terre boulangères, escargots, beurre persillade**

*Tart with baked potatoes in broth and onions, snails and parsley butter*

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

##### **Filet de canard rôti, sauce au vinaigre de cassis**

*Duck fillet roasted with blackcurrant vinegar sauce*

ou

##### **Coq longuement mijoté au Julié纳斯**

*Cooked coq au vin in a red wine sauce*

ou

##### **Ombre chevalier en croûte de tapenade rouge**

*Arctic char with a crust of sun-dried tomato tapenade*

#### --- 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

##### **Financier aux amandes, mousse chocolat blanc et citron vert**

*Small French almond cake, lime white chocolate mousse*

ou

##### **Soupe de fruits rouges, sorbet cassis noir de Bourgogne**

*Cold red berry soup, blackcurrant sorbet*

Prix nets en Euros – taxes et service compris  
Net prices in Euros – taxes and service included

## 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 ---

##### **Ceviche de daurade aux fraises, basilic et citron vert**

*Sea bream ceviche with strawberries, basil and lime*

ou

##### **Asperges vertes, espuma de parmesan et œuf poché**

*Green asparagus, parmesan espuma and poached egg*

ou

##### **Linguine à la langouste, sauce crème citron**

*Spiny lobster linguine pasta, lemon creamy sauce*

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

##### **Burger Royal au filet de bœuf et foie gras à la façon du Chef**

*Beef fillet and duck foie gras in a Royal Burger homemade style*

ou

##### **Pigeon fumé au foin, risotto Arborio et blé noir, jus court à la réglisse**

*Pigeon smoked on hay, buckwheat and Arborio risotto, licorice sauce*

ou

##### **Filet de bar aux agrumes et sauce miso**

*Sea bass fillet with citrus fruit and miso 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, 1/2 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

##### **L'entremets trois chocolats**

*Triple chocolate dessert*

ou

##### **Mousse glacée et caramel beurre salé**

*Creamy salted caramel frozen mousse*

Prix nets en Euros – taxes et service compris  
Net prices in Euros – taxes and service included

# LA CARTE

## ENTRÉES

Tartare de saumon et dés de mangue, coriandre et vinaigrette au piment d'Espelette	17.00€
L'incontournable salade César revisitée au poulet fumé	15.00€
Tarte aux pommes de terre boulangères, escargots, beurre persillade	16.00€
Ceviche de daurade aux fraises, basilic et citron vert	19.00€
Asperges vertes, espuma de parmesan et œuf poché	17.00€
Linguine à la langouste, sauce crème citron	19.00€

## PLATS

Filet de canard rôti, sauce au vinaigre de cassis	22.00€
Coq longuement mijoté au Julié纳斯	21.00€
Burger Royal au filet de bœuf et foie gras à la façon du Chef	27.00€
Pigeon fumé au foin, risotto Arborio et blé noir, jus court à la réglisse	25.00€
Ombre chevalier en croûte de tapenade rouge	24.00€
Filet de bar aux agrumes et sauce miso	25.00€

## 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

Financier aux amandes, mousse chocolat blanc et citron vert	9.00€
Soupe de fruits rouges, sorbet cassis noir de Bourgogne	11.00€
L'entremets trois chocolats	11.00€
Mousse glacée et caramel beurre salé	11.00€

# 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, le coq, le bœuf et le pigeon sont certifiés Origine France

*The duck, the coq, the beef and the pigeon 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 JuliénaS - France



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

