

# MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

## --- ENTRÉE AU CHOIX ---

Risotto crémeux au délice de blé, œuf poché et morilles

OU

Pavé de saumon cru mariné, mousseline froide de petits pois au wasabi, mesclun sauvage, huile d'olive à la livèche

★.....★.....★

## --- PLAT AU CHOIX ---

Filet de daurade, crème et oseille sanguine

OU

Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses

★.....★.....★

## --- DESSERT AU CHOIX ---

*à choisir en début de repas*

Cheesecake aux poires

OU

Soupe de chocolat au lait, glace vanille et madeleine

# MENUS

| 50€ | 65€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

Entrée Poisson Viande Fromage et Dessert 65€

## --- ENTRÉE ---

Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé

★.....★.....★

## --- PLAT AU CHOIX ---

Dos de loup snacké, crumble aux olives et parmesan,  
pesto aux fanes de radis

ou

Filet de bœuf et sauce au bleu d'Auvergne

★.....★.....★

## --- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages  
(assortiment vache et chèvre)

★.....★.....★

## --- DESSERT AU CHOIX ---

*à choisir en début de repas*

Baba au Rhum et fruits de saison, Chantilly maison

ou

Entremets trois chocolats,  
crème anglaise à la vanille bourbon

Prix nets en Euros – taxes et service compris

# LA CARTE

## ENTRÉES

Risotto crémeux au délice de blé, œuf poché et morilles	18.00€
Pavé de saumon cru mariné, mousseline froide de petits pois au wasabi, mesclun sauvage, huile d'olive à la livèche	18.00€
Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé	21.00€

## PLATS

Filet de daurade, crème et oseille sanguine	26.00€
Dos de loup snacké, crumble aux olives et parmesan, pesto aux fanes de radis	26.00€
Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses	26.00€
Filet de bœuf et sauce au bleu d'Auvergne	30.00€

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Cheesecake aux poires	9.00€
Soupe de chocolat au lait, glace vanille et madeleine	9.00€
Baba au Rhum et fruits de saison, Chantilly maison	10.00€
Entremets trois chocolats, crème anglaise à la vanille bourbon	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, la volaille de Bresse 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

★.....★.....★

Veuillez 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

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\*\*\*<sub>NN</sub>

45 Ancienne Place du Marché

69840 Juliéna (Beaujolais)

Téléphone : 04 74 04 41 20

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