

MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

--- ENTRÉE AU CHOIX ---

Ma recette de tarte à la provençale comme une
pissaladière, sorbet basilic

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

Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Cheesecake aux fruits rouges (en verrine)

OU

Le traditionnel fraisier aux fraises françaises

MENU

| 50€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

--- ENTRÉE ---

Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé

ou

Salade gourmande de La Rose avec foie gras en terrine,
saumon mariné et magret de canard fumé

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Pavé d'Ombre Chevalier rôti au beurre de thym et petits pois

ou

Filet de bœuf au poivre noir, 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 basilic | 18.00€ |
| Salade de courgettes au basilic, fleurs et mesclun sauvage, saumon mariné en brandade | 18.00€ |
| Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé | 21.00€ |
| Salade gourmande de La Rose avec foie gras en terrine, saumon mariné et magret de canard fumé | 21.00€ |

PLATS

| | |
|--|--------|
| Curry de cabillaud au lait de coco | 26.00€ |
| Pavé d'Omble Chevalier rôti au beurre de thym et petits pois | 26.00€ |
| Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses | 26.00€ |
| Filet de bœuf au poivre noir, 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, 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 | 19h-20h30 |
| Mardi | Fermé | 19h-20h30 |
| 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 Juliéanas (Beaujolais)

Téléphone : 04 74 04 41 20

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