

# MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

## --- ENTRÉE AU CHOIX ---

Ma recette de tarte à la provençale comme une pissaladière, sorbet/glace du moment

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

Longe de veau poêlée minute, crème et morilles

★.....★.....★

## --- 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 crème d'ail et foie gras poêlé

ou

Tartare de saumon aux framboises

★.....★.....★

## --- PLAT AU CHOIX ---

Filet de Saint-Pierre, soupe de poissons et légumes

ou

Filet de bœuf, 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/glace du moment	18.00€
Salade de courgettes au basilic, fleurs et mesclun sauvage, saumon mariné en brandade	18.00€
Escargots de Bourgogne à la crème d'ail et foie gras poêlé	21.00€
Tartare de saumon aux framboises	21.00€

## PLATS

Curry de cabillaud au lait de coco	26.00€
Filet de Saint-Pierre, soupe de poissons et légumes	26.00€
Longe de veau poêlée minute, crème et morilles	30.00€
Filet de bœuf, 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, le veau 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

★.....★.....★

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 hors saison

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 Juliéнас (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)