

MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

--- ENTRÉE AU CHOIX ---

Les œufs pochés à la crème d'Epoisses
(œufs de poules élevées en plein air, production locale)

OU

Soupe de poireaux, haricots rouges et pesto frais

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Blanquette de lotte au safran

OU

Suprême de pintade, sauce au paprika fumé

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Crème vanille et Chantilly noisette en verrine

OU

Tarte aux pommes, sucre à la cannelle

MENU

| 50€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

--- ENTRÉE ---

Médallions de foie gras de canard,
compotée orange et fruits secs, pain grillé

ou

Carpaccio de Saint-Jacques,
huile d'olive au sable noir et mesclun

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Poisson du moment (*selon arrivage*)
et carottes rôties au miel français

ou

Filet de bœuf, sauce aux échalotes et vin rouge

★.....★.....★

--- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Entremets chocolat au lait, mangue et yuzu

ou

Entremets framboise et pistache

Prix nets en €uros – taxes et service compris

LA CARTE

ENTRÉES

Les œufs pochés à la crème d'Epoisses <i>(œufs de poules élevées en plein air, production locale)</i>	18.00€
Soupe de poireaux, haricots rouges et pesto frais	18.00€
Médallions de foie gras de canard, compotée orange et fruits secs, pain grillé	22.00€
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive au sable noir et mesclun	22.00€

PLATS

Blanquette de lotte au safran	26.00€
Suprême de pintade, sauce au paprika fumé	26.00€
Poisson du moment <i>(selon arrivage)</i> et carottes rôties au miel français	29.00€
Filet de bœuf, sauce aux échalotes et vin rouge	31.00€

FROMAGE

Assiette de 4 fromages	8.00€
------------------------	-------

DESSERTS

Crème vanille et Chantilly noisette en verrine	9.00€
Tarte aux pommes, sucre à la cannelle	9.00€
Entremets chocolat au lait, mangue et yuzu	10.00€
Entremets framboise et pistache	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

La pintade, le bœuf 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 jusqu'à la fin mai

Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	12h00-13h30	19h00-20h30
Jeudi	12h00-13h30	19h00-20h30
Vendredi	12h00-13h30	19h00-20h30
Samedi	12h00-13h30	19h00-20h30
Dimanche	12h00-13h30	19h00-20h00

★.....★.....★

Hôtel-Restaurant LA ROSE***_{NN}

45 Ancienne Place du Marché

69840 Juliéna (Beaujolais)

Téléphone : 04 74 04 41 20

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