

# MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

## --- ENTRÉE AU CHOIX ---

Linguine façon primavera  
aux petits pois, asperges, sauce aux herbes

ou

Saumon gravlax, marinade maison à l'aneth

★.....★.....★

## --- PLAT AU CHOIX ---

Filet de bar, sauce vierge

ou

Filet de canard rôti,  
gnocchi et artichauts, sauce à l'ail des ours

★.....★.....★

## --- DESSERT AU CHOIX ---

*à choisir en début de repas*

Tarte aux fraises, sorbet citron

ou

Paris-Brest gourmand

# MENU

| 50€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

## --- ENTRÉE ---

Ceviche de daurade,  
fraises, basilic frais et citron vert

ou

Œufs pochés, escargots de Bourgogne  
et truffe d'été

★.....★.....★

## --- PLAT AU CHOIX ---

Noix de Saint-Jacques poêlées,  
sauce au Crémant de Bourgogne

ou

Filet de bœuf, sauce crème aux morilles

★.....★.....★

## --- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages

★.....★.....★

## --- DESSERT AU CHOIX ---

*à choisir en début de repas*

Framboisier et son coulis

ou

Entremets chocolat au lait et fruits de la passion

# LA CARTE

## ENTRÉES

Linguine façon primavera aux petits pois, asperges, sauce aux herbes	18.00€
Saumon gravlax, marinade maison à l'aneth	18.00€
Ceviche de daurade, fraises, basilic frais et citron vert	22.00€
Œufs pochés, escargots de Bourgogne et truffe d'été	22.00€

## PLATS

Filet de bar, sauce vierge	26.00€
Filet de canard rôti, gnocchi et artichauts, sauce à l'ail des ours	26.00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au Crémant de Bourgogne	29.00€
Filet de bœuf, sauce crème et morilles	31.00€

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Tarte aux fraises, sorbet citron	9.00€
Paris-Brest gourmand	9.00€
Framboisier et son coulis	10.00€
Entremets chocolat au lait et fruits de la passion	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 canard et le bœuf 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 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

★.....★.....★

Restaurant La Table d'Alain Bleton  
c/o Hôtel La Rose  
45 Ancienne Place du Marché - 69840 Juliéнас  
Tél. 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)