

MIENU

SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 14H30

SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45

LE DIMANCHE, SERVICE JUSQU'À 21H 30

FORMULES

* ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT	28 €
* ENTRÉE / PLAT / DESSERT	37 €

ENTRÉES

- Soupe de butternut, lentilles corail, épinard, salsa verte à la menthe ☑
- Mezze vegan, hummus de betterave, pickles de légumes, olives 🌱☑
- Focaccia maison, chèvre frais et 'Nduja de Calabre
- Tartelette feuilletée, ricotta à la sauge et au citron, poire rotie, émulsion à la noix de muscade, piment Urfa.
- Gravlax de saumon, sauce raifort, œufs de truite

PLATS

- Salade La Maison Rose : lentilles, quinoa, carottes et courgettes rôties, fines herbes, sauce yaourt vegan au citron 🌱☑
- Brandade de morue, chapelure au paprika fumé, salade verte de saison
- Poitrine de veau, cuisson lente au beurre de persil et vin blanc, pommes de terre rôties
- Polpettes (boulettes de porc, bœuf, épinard - contient du lait et de la chapelure), en sauce tomate confite au romarin et pommes de terre rôties

DESSERTS

- Carrot cake, aux noix et romarin, glaçage au cream cheese
- Crémeux chocolat, gateau nuage au chocolat et café, chantilly maison
- Cheesecake, fruit de saison
- Pannacotta au lait d'amande, fleur d'oranger, compotée de framboises, pistaches 🌱☑
- Pavlova fruit de saison, meringue et chantilly maison 🌱
- Fromage du moment, chutney et pickles maison

MERCI D'ATTENDRE D'ÊTRE PLACÉ

MINIMUM PAIEMENT CB 10 €

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE - PRIX NETS SERVICE COMPRIS

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU OCT 2024

BRUNCH !

**SAMEDI ET DIMANCHE
DE 11H30 À 14H30**

BRUNCH

37 €

· BOISSON CHAUDE au choix :

Café ou thé ou café au lait (cappuccino ou lait végétal 1 € extra)

· BOISSON FROIDE au choix :

Détox au gingembre ou jus de fruit BIO ou verre de prosecco
ou un verre de vin BIO

· YAOURT, GRANOLA MAISON

Compote de pomme maison et sirop d'érable

· PLAT SALÉ

Brioche façon pain perdu, oeuf parfait, parmesan, sauce bearnaise

· DESSERT au choix :

Carrot cake aux noix et romarin, glaçage au cream cheese
ou Gateau nuage au chocolat

MERCI D'ATTENDRE D'ÊTRE PLACÉ

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU OCT 2024

À BOIRE!

FAIT MAISON, BIO OU ARTISANAL - EAU FILTRÉE
CAFÉ « LOMI », PRODUCTEUR DE CAFÉ INDÉPENDANT ET ARTISAN TORRÉFACTEUR DU 18°
PAS DE PAILLES EN PLASTIQUE, NI DE BOISSONS INDUSTRIELLES ICI!

BOISSONS FROIDES

Eau micro filtrée AQUACHIARA (75 cl)

<i>Pétillante</i>	5 €
<i>Plate</i>	3 €

SIROPS

<i>Pêche, menthe, grenadine, violette, pamplemousse</i>	3 €
---	-----

BOISSONS MAISON (30 cl)

<i>Limonade Italienne</i>	5,5 €
<i>Cola La Maison Rose : caramel, gingembre, épices, citron</i>	6 €

JUS DE FRUIT BIO (25 cl)

<i>Jus pomme, poire</i>	6 €
<i>Jus pomme, fruits rouges</i>	6 €

SERVI CHAUD OU FROID (30 cl)

<i>Détox maison : gingembre frais, citron, miel infusé au thym</i>	6,5 €
--	-------

MOCKTAIL (30 cl)

<i>Virgin Violette (gin sans alcool, sirop de violette, tonic Hysope)</i>	9 €
---	-----

BIERE SANS ALCOOL (33 cl)

<i>Blonde Pale Ale, BAP BAP</i>	6,5 €
---	-------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

<i>Espresso*</i>	2,5 €
<i>Americano*</i>	2,5 €
<i>Noisette*</i>	3,5 €
<i>Double espresso*</i>	5 €
<i>Cappuccino*</i>	6 €
<i>Petit crème*</i>	5 €
<i>Grand crème*</i>	6 €
<i>Lait chaud*</i>	6 €
<i>Chocolat chaud maison aux épices*</i>	6,5 €
<i>Petit pot de lait</i>	1 €

THÉS

(COMMERCE DU 18°, THÉ BON THÉ BIO)

<i>Notre sélection de thés verts BIO (Genmai-cha ou Sencha ou thé vert aux épices)</i>	5,5 €
<i>Notre sélection de thés noirs BIO (Earl Grey / Breakfast / Darjeeling / Lapsang-Souchong)</i>	5,5 €

INFUSIONS

(COMMERCE DU 18°, BIO)

<i>Infusions au choix ou mélangées (Verveine / Tilleul / Fruits rouges)</i>	5,5 €
---	-------

*Version décaféinée (LOMI) +0,50 €

PAIEMENT CARTE BLEUE MINIMUM 10€

VIN AU VERRE (12 cl)

PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante (bulles perlantes très fines), cépage Prosecco Glera . 6 €

BLANC

VDF Rhône, Assemblage Chardonnay, Grenache, Roll BIO 6 €

IGP Grillo Sicilia BIODYNAMIE 6,5 €

AOP Sancerre, Domaine Fouassier « Sur le Fort » 2022, 100% Sauvignon BIO * . . . 11 €

BLANC DEMI SEC

IGP Val de Loire « Domaine Bonnet Huteau » 100% Pinot Gris BIODYNAMIE* 7,5 €

ROSÉ

VDF Rhône, Assemblage Grenache, Syrah BIO 6 €

IGP Puglia Zinfandel BIODYNAMIE. 6,5 €

ROUGE

VDF Rhône, Assemblage Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon BIO 6 €

IGP D'Abruzzo Montepulciano BIODYNAMIE 6,5 €

IGP Puglia Primitivo BIODYNAMIE 6,5 €

AOP Rully, Domaine Jaeger-Defaix 2022, 100% Pinot Noir BIO * 13 €

CARAFE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC (50 cl)

Carafe vin Français BIO 21 €

Carafe vin Italien BIODYNAMIE 23 €

CARAFE DE PROSECCO (50cl)

IGP Venezia, Vino Frizzante (bulles perlantes très fines), cépage Prosecco Glera 21 €

* vins disponibles en bouteille

BIÈRE ARTISANALE FRANÇAISE

BRASSERIE BAP BAP (30cl)

Blonde Pale Ale, (Alc 5,4 %) 6,5 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

APÉRITIFS

<i>Pastis bleu BIO</i>	8 €
<i>Kir Cassis, Kir Chambord, Kir Pêche</i>	7 €

COCKTAILS AU PROSECCO (28 cl)

<i>Spritz Campari, Spritz Chambord</i>	12 €
<i>Spritz Bitter (liqueur artisanale BIO française similaire à l'Apérol)</i>	12 €
<i>Spritz Opaline (liqueur artisanale BIO française de pamplemousse et romarin)</i> . . .	12 €
<i>Spritz Jolie fleur (liqueur artisanale BIO française de sureau)</i>	12 €
<i>Kir Prosecco</i>	11 €

COCKTAILS

<i>La Gertrude : Rosé, sirop de pamplemousse, eau pétillante (24 cl)</i>	9 €
<i>L'Expresso Martini Maison Rose : Vodka française, Kalua, sirop de vanille, double expresso (20 cl)</i>	14 €
<i>Le Negroni : Campari, vermouth, gin français Citadelle, zest d'orange (6 cl)</i>	14 €
<i>Le Satie : Vodka française, jus de citron, tonic concombre Hysope, Wasabi (15 cl)</i> .	14 €
<i>La Violette : Gin français Citadelle, sirop de violette, tonic Hysope (20cl)</i>	14 €

ALCOOL (4cl)

<i>Sambuca : Liqueur d'anis (38%)</i>	6 €
<i>Italicus : Liqueur de citron bergamote et cédrat (20%)</i>	6 €
<i>Limoncello di Sorrento (34%) Covento Campanie</i>	7 €
<i>Liqueur de verveine BIO (26%) Granier</i>	7 €
<i>Liqueur de menthe BIO (24%) Granier</i>	7 €
<i>Calvados BIO (42%) cave de la Loterie</i>	9 €
<i>Garagai pastis BIO, cueillette sauvage en Provence (40%)</i>	11 €
<i>Gin BIO : Plantes sauvages distillées (42%) Entropie</i>	11 €
<i>Vodka de fleurs BIO : Blé et fleurs sauvages distillées (44%) Entropie</i>	11 €
<i>Vieille prune d'Ente (46%) La Salamandre</i>	11 €
<i>Le Cobra : distillation de verveine citronnée et herbes (62%) Granier</i>	20 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

BOUTEILLES (75 cl)

BULLES

- AOP Champagne Brut Waris Hubert, Blanc de blancs c.BIO 70 €
2018, Assemblage de 3 Grands Crus : Avize, Oger, Cramant, 100% Chardonnay (Alc 12% vol)
- IGP Prosecco Rosé, cépage Glera, Pinot Noir BIO 30 €
2023, Assemblage Pinot Noir, Glera (Alc 11% vol)

BLANCS

- AOP Alsace, Domaine Dirlir Cadé, « Mémoires » BIODYNAMIE 39 €
2021, Assemblage Riesling, Gewürztraminer, Pinot gris, Sylvaner, Muscat (Alc 13% vol)
- AOP Muscadet Sèvres et Maine, «Blancs Bonnets» BIODYNAMIE 34 €
2023, 100% Melon de Bourgogne (Alc 12% vol)
- AOP Sancerre, Domaine Fouassier « Sur le Fort » BIO * 59 €
2022, 100% Sauvignon (Alc 13,5% vol)
- AOP Saumur, Domaine de l'Enchantoir « Terres Blanches » BIO 46 €
2021, 100% Chenin blanc (Alc 12,5% vol)
- AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » BIO 33 €
2023, Assemblage Grenache, Clairette, Rolle (Alc 12,% vol)
- IGP Mâcon-Péronne, Domaine Aimé Blouzard c.BIO. 48 €
2022, 100% Chardonnay (Alc 12,5% vol)

ROSÉ

- IGP Côteaux de l'Ardèche Château de la Selve, Maguelonne BIODYNAMIE 34 €
2023 Assemblage Cinsault, Grenache, Viognier (Alc 12,5% vol)

ROUGES

- IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau « Cabecot » BIO 36 €
2022, Assemblage Cabernet, Côt (Alc 12% vol)
- AOP Saumur, Domaine de l'Enchantoir « L'Îlot des Biches » BIO 44 €
2021, 100% Cabernet (Alc 13% vol)
- AOP Bordeaux, Domaine Jean Yves Millaire « Château Cavale » BIODYNAMIE 36 €
2022, 100% Merlot (Alc 12% vol)
- IGP Côtes du Lot, Château les Croisille « Cocoricot » BIO 32 €
2022, Assemblage Merlot, Malbec (Alc 13% vol)
- AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » BIO 33 €
2022, Assemblage Grenache, Syrah (Alc 13,5% vol)
- AOP Rully, Domaine Jaeger-Defaix * 70 €
2022, 100% Pinot noir (Alc 13 % vol)

VIN BLANC DEMI-SEC

- IGP Val de Loire Pinot Gris « Domaine Bonnet Huteau » BIODYNAMIE* 33 €
2023, 100% Pinot Gris (Alc 12% vol)

* vins disponibles au verre

TEA-TIME, SNACKS

*ENTRE 15 H ET 18 H
NOTRE CUISINE EST FERMÉE*

*VOUS POUVEZ DÉGUSTER NOS DESSERTS
ET APÉROS DE 15 H 30 À 17 H 30*

SALÉ

- Antipasti La Maison Rose : charcuterie du moment, olives marinées, beurre aux herbes maison, pickles maison 14 €
- Assiette de fromage : 3 fromages de saison chutney et pickles maison . . . 14 €

SUCRÉ

- Carrot cake aux noix, romarin et glaçage au cream cheese 8 €
- Gateau nuage au chocolat 7 €
- Gateau au citron et à l'amande   7 €

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE

MENU ENFANT

MOINS DE 12 ANS

18 €

BOISSONS

· *Sirop ou limonade ou jus pomme poire ou jus de fruits rouges*

PLATS

· *Polpette, boulette de boeuf et porc en sauce tomate, servi avec des pommes de terre rôties (demi portion)*

· *Poitrine de veau cuisson lente, servi avec des pommes de terre rôties (demi portion)*

DESSERTS

· *Moelleux nuage au chocolat*

· *Gateau citron, polenta, amande*

MINIMUM POUR LA CARTE 10 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE