

# MENU

SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 15H  
SERVICE DÎNER DE 18H À 22H30  
LE DIMANCHE, SERVICE JUSQU'À 22H

## FORMULES

\* ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT . . . . . 30 €  
\* ENTRÉE / PLAT / DESSERT . . . . . 39 €

### ENTRÉES

- Soupe froide de petits pois, courgette, croutons, salsa verte à la menthe 🌱🍷
- Mezze vegan, hummus de betterave, pickles de légumes, olives 🌱🍷
- Focaccia maison, chèvre frais et 'Nduja, de Calabre
- Tartelette feuilletée, tomate, ricotta, moutarde, salsa verte 🍷
- 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, chantilly maison
- Cheesecake fruit de saison
- Panacotta au lait d'amande, fleur d'oranger, compotée de framboises 🌱🍷
- 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 ÉTÉ 2024

# **BRUNCH !**

**SAMEDI ET DIMANCHE  
DE 11H30 À 15H**

## **BRUNCH**

**39 €**

· 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

Œufs Florentine, pain perdu salé, œuf parfait, sauce béarnaise

· 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 ÉTÉ 2024

# À BOIRE!

FAIT MAISON, BIO OU ARTISANAL - EAU FILTRÉE  
CAFÉ « LOMI », PRODUCTEUR DE CAFÉ INDÉPENDANT ET ARTISAN TORRÉFACTEUR DU 18<sup>e</sup>  
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, orgeat, pamplemousse</i> . . . . .	3 €
---	-----

### BOISSONS MAISON (30 cl)

<i>Limonade Italienne</i> . . . . .	5,5 €
<i>Thé glacé BIO du moment</i> . . . . .	5,5 €
<i>Cola La Maison Rose : caramel, gingembre, épices, citron</i> . . . . .	6 €

### JUS DE FRUIT BIO (22 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)</i> . . . . .	9 €
<i>Cocktail du moment</i> . . . . .	9 €

## 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>Petit pot de lait</i> . . . . .	2 €

### THÉS

(COMMERCE DU 18<sup>e</sup>, 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<sup>e</sup>, BIO)

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

\*Version décaféinée (LOMI) . . . . . +0,50 €

\*Remplacement avec lait végétal . . . . . +1 €

PAIEMENT CARTE BLEUE MINIMUM 10€

## VIN AU VERRE (12 cl)

---

### PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante, cépage Glera . . . . . 6 €

### BLANC

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

IGP Grillo Sicilia *BIODYNAMIE* . . . . . 6,5 €

IGP Pinot Grigio Vénétie *BIODYNAMIE* . . . . . 6,5 €

AOP Sancerre, Domaine Fouassier « Sur le Fort » 100% Sauvignon *BIODYNAMIE\** . . .10 €

### BLANC DEMI SEC

IGP Val de Loire Pinot Gris « 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, 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 Glera . . . . . 21 €

\* vins disponibles en bouteilles

## BIÈRE ARTISANALE FRANÇAISE

---

### BRASSERIE DE LA GOUTTE D'OR PRESSION (30cl)

La Myrah, american pale ale (5%). . . . . 6,50 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

## APÉRITIFS

---

---

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

## COCKTAILS

---

---

<i>La Gertrude : Rosé, sirop de pamplemousse, eau pétillante</i> (24 cl) . . . . .	9 €
<i>L'Expresso Martini Maison Rose : Vodka française, Kalua, sirop de vanille,</i> <i>double expresso</i> (20 cl) . . . . .	14 €
<i>Le Negroni : Campari, vermouth, gin Français Citadelle, zest d'orange</i> (6 cl) . . . . .	14 €
<i>Le Satie : Vodka française, jus de citron, tonic concombre Hysope, Wasabi</i> (15 cl) . . . . .	14 €
<i>La Violette : Gin Français Citadelle, sirop de violette, tonic Hysope</i> (20cl) . . . . .	14 €
<i>La Louise : Chambord, Amaretto, Vodka française, sirop de cerise</i> (12 cl) . . . . .	14 €
<i>Cocktail du moment</i> . . . . .	14 €

## ALCOOL (4cl)

---

---

<i>Sambuca : Liqueur d'anis</i> (38%). . . . .	6 €
<i>Italicus : Liqueur de citron bergamote et cédrat</i> (20%). . . . .	6 €
<i>Limoncello di Sorrento</i> (34%) Covento Campanie. . . . .	7 €
<i>Liqueur de verveine</i> BIO (26%) Granier . . . . .	7 €
<i>Liqueur de gentiane</i> BIO (26%) Granier . . . . .	7 €
<i>Liqueur de menthe</i> BIO (24%) Granier . . . . .	7 €
<i>Calvados</i> BIO (42%) cave de la Loterie . . . . .	9 €
<i>Garagai pastis</i> BIO, cueillette sauvage en Provence (40%) . . . . .	11 €
<i>Gin</i> BIO : Plantes sauvages distillées (42%) Entropie . . . . .	11 €
<i>Vodka de fleurs</i> BIO : Blé et fleurs sauvages distillées (44%) Entropie . . . . .	11 €
<i>Vieille prune d'Ente</i> (46%) La Salamandre. . . . .	11 €
<i>Le Cobra distillation de verveine citronnée et herbes</i> (62%) Granier . . . . .	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 Dirlher 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 » BIODYNAMIE . . . . . 59 €  
2022, 100% Sauvignon (Alc 13,5% vol)
- AOC Chenin, Domaine de L'R, « Valdegrulla » Blanc de Chenin BIO . . . . . 49 €  
2022, 100% Chenin Blanc (Alc 12% 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 Cavalle » 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 Morgon, Domaine Thevenet, « Tradition » NATURE . . . . . 45 €  
2022, 100% Gamay (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 BIO\*. . . . . 70 €  
2022, 100% Pinot Noir (Alc 13% vol)
- AOP Lirac, Domaine Duseigneur, « Antares » BIO . . . . . 45 €  
2021, Assemblage Grenache, Moudrève (Alc 15% 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*