

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 vegan à la courge butternut, lentilles corail, épinard, salsa verte à la menthe 🌱🌿
- Gravlax de saumon, oeuf de truite, sauce raifort 🌱
- Rillettes de canard confit, pickles maison, fines herbes 🌱
- Oeufs mayonnaise La Maison Rose 🌱
- Tartelette feuilletée, oignons confits, Mont d'Or rôti

PLATS

- Parmentier de lentille, carotte, potimarron, celeri, sauce tomate, servi avec une purée vegan 🌱🌿
- Brandade de morue, chapelure au paprika fumé, salade verte de saison
- Poitrine de veau, (cuisson basse température, au beurre de persil et vin blanc) crème de haricots moquette et pommes de terre rôties
- Polpettes, boulettes italiennes, (boeuf et porc, contient des oeufs et du gluten) avec une sauce tomate au romarin et des pommes de terre rôties

DESSERTS

- Carrot cake, aux noix, raisins et romarin, glaçage au cream cheese
- Crémeux chocolat, gâteau nuage au chocolat et café, chantilly maison
- Gâteau à la châtaigne et chocolat, yaourt vegan et crème de marron 🌱🌿
- Biscuit tendre à la noisette, poires pochées, crème d'Isigny
- Pavlova aux fruits de saison, chantilly maison, pistaches 🌱
- Fromage du moment, chutney et pickles maison

MINIMUM PAIEMENT CB 10 €

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

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

MENU HIVER 2025

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, fruits rouges</i>	6 €
<i>Jus pomme, poire</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>Expresso*</i>	2,5 €
<i>Americano*</i>	2,5 €
<i>Noisette*</i>	3,5 €
<i>Double expresso*</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 / Menthe)</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 (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 Bourgogne, «*Terres de Garnerot*», *Chateau de Garnerot 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</i> BIO	8 €
<i>Kir Cassis, Kir Chambord, Kir Pêche, Kir fraise.</i>	7 €

COCKTAILS AU PROSECCO (28 cl)

<i>Spritz Campari, Spritz Chambord</i>	12 €
<i>Spritz Bitter (liqueur artisanale BIO française d'orange amère)</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>Italicus : Liqueur de citron bergamote et cédrat (20%)</i>	6 €
<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>Vieille prune d'Ente (46%)</i> La Salamandre	11 €
<i>Le Cobra : distillation de verveine citronnée et herbes (62%)</i> 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 » BIO * 59 €
2022, 100% Sauvignon (Alc 13,5% vol)

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » BIO 33 €
2023, Assemblage Grenache, Clairette, Rolle (Alc 12,9% 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

AOP Anjou, Domaine de l'Enchantoir BIO 32 €
2023, 100% Cabernet Franc (Alc 12 % vol)

AOP Côtes de bourg, Château Falfas « Château Falfas » BIODYNAMIE. 59 €
2017, Assemblage, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot (Alc 13,5% vol)

IGP Côtes du Lot, Château Les Crosille «Cocoricot» BIO 30 €
2022, Assemblage Malbec, Merlot (Alc 13 % vol)

AOP Saint Joseph, Domaine Jolivet «L'Instinct» 72 €
2022, 100% Syrah (Alc 13,5% vol)

AOP Lirac, Domaine Duseigneur, « Antares » BIO 45 €
2021, Assemblage Grenache, Moudrève (Alc 15% vol)

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » BIO 34 €
2023, Assemblage Grenache, Syrah (Alc 13,5 % vol)

AOP Bourgogne, Château de Garnerot, Terres de Garnerot* 65 €
2022, 100 % Pinot Noir BIO (Alc 13 % vol)

AOP Côte du Jura, Domaine Eric Till, «Mosaique» 60 €
2023, Poulsard, Pinot noir, Trousseau (Alc 12% 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 à la châtaigne et chocolat, yaourt vegan frais et crème de marron   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 de fruit bio*

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*

· *Gâteau vegan châtaigne et chocolat, yaourt vegan et crème de châtaigne*

MINIMUM POUR LA CARTE 10 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE