

# 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 🌱
- Oeufs mayonnaise La Maison Rose 🌱
- Mezze La Maison Rose : Houmous de carotte à la purée d'amande et aux graines de fenouil grillées, olives marinées, pickles de légumes maison 🌱🌿
- Focaccia maison, 'Nduja de Calabre, chèvre frais, herbes fraîches et roquette

## PLATS

- Salade de quinoa, légumes de saison rôtis et crus, baies de cranberry, herbes fraîches, ricotta citronnée, pesto d'épinard et menthe aux graines de tournesol (option vegan possible) 🌱
- 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 mogette et pommes de terre rôties 🌱
- Polpette, 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
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande, servi avec de la crème d'Isigny 🌱
- Gâteau vegan et sans gluten à l'orange et à la polenta 🌱🌿
- Cheese cake basque aux fruits de saison 🌱
- 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

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

MENU PRINTEMPS 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 €
---	-------

### TONIC SANS ALCOOL (20 cl)

<i>Tonic au concombre Hysope</i> . . . . .	6 €
--	-----

### CAFÉS FROIDS

<i>Café glacé (6cl)</i> . . . . .	3 €
<i>Latte glacé (25cl)</i> . . . . .	6 €

## 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> . . . . .	5,5 €
<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°, THÉ BON THÉ 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 PRESSION ARTISANALE FRANÇAISE

---

### BRASSERIE BAP BAP (30cl)

NEIPA - New England IPA - «Agent Trouble» (Alc 6%) . . . . . 6,5 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

## APÉRITIFS

---

---

*Pastis bleu* BIO . . . . . 8 €

*Kir vin blanc (Chambord, Cassis, Fraise ou Pêche)* . . . . . 7 €

## COCKTAILS AU PROSECCO (28 cl)

---

---

*Spritz Campari, Spritz Chambord* . . . . . 12 €

*Spritz Bitter (liqueur artisanale BIO française d'orange amère)* . . . . . 12 €

*Spritz Opaline (liqueur artisanale BIO française de pamplemousse et romarin).* . . . 12 €

*Spritz Jolie fleur (liqueur artisanale BIO française de sureau)* . . . . . 12 €

*Kir Prosecco (Chambord, Cassis, Fraise ou Pêche)* . . . . . 11 €

## COCKTAILS

---

---

*La Gertrude : Rosé, sirop de pamplemousse, eau pétillante (24 cl)* . . . . . 9 €

*L'Expresso Martini Maison Rose : Vodka française, Kalua, sirop de vanille,  
double expresso (20 cl)* . . . . . 14 €

*Le Negroni : Campari, vermouth, gin français Citadelle, zest d'orange (6 cl)* . . . . 14 €

*La Mistinguett : Vodka française, citron, sirop de cerise, tonic Hysope (15 cl)* . . . . 14 €

*La Violette : Gin français Citadelle, sirop de violette, tonic Hysope (20cl)* . . . . . 14 €

## ALCOOL (4cl)

---

---

*Italicus : Liqueur de citron bergamote et cédrat (20%)* . . . . . 6 €

*Liqueur de menthe BIO (24%) Granier* . . . . . 7 €

*Calvados BIO (42%) Cave de la Loterie* . . . . . 9 €

*Garagai Pastis BIO, cueillette sauvage en Provence (40%)* . . . . . 11 €

*Gin BIO : Plantes sauvages distillées (42%) Entropie* . . . . . 11 €

*Rhum de dégustation «Rhum Vieux» Jamayca - Maison Ferrand (43%)* . . . . . 12 €

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 12,5% 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 Côtes de bourg, Château Falfas « Château Falfas » BIODYNAMIE . . . . . 59 €  
2017, Assemblage, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot (Alc 13,5% vol)

IGP Côtes du Lôt, 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, Mourvèdre (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, «Mosaïque» . . . . . 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 ET BOISSONS**

*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 €
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande, crème d'Isigny  . . . . . 8,5 €
- Gâteau vegan et sans gluten, orange et polenta . . . . .   7 €
- Gâteau du jour . . . . . 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 au chocolat à la farine d'amande et crème d'Isigny 

· Gâteau vegan et sans gluten à l'orange et à la polenta  

---

---

**MINIMUM POUR LA CARTE 10 €**

*PRIX NET SERVICE COMPRIS*

*CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE*