

MENU

SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 14H30
SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45

FORMULES

* ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT

28 €

* ENTRÉE / PLAT / DESSERT

35 €

* FORMULE DÉJEUNER

24 €

(Plat du jour, carrot cake ou gâteau au citron, café ou thé)

ENTRÉES

- Oeuf mayo La Maison Rose
- Minestrone maison aux légumes de saison et fagioli (**vegan et sans gluten**)
- Focaccia maison, Chèvre frais et 'Nduja de Calabre
- Tartelette feuilletée, oignons confits, Mont d'or fondu et salsa verte (**végétarien**)
- Gravlax de saumon, sauce raifort

PLATS

- Parmentier de lentilles à la tomate et aux légumes (**vegan et sans gluten**)
- Brandade de morue, salade verte de saison
- Poitrine de veau, cuisson lente au beurre de persil et vin blanc, servi avec des pommes de terre rôties (**sans gluten**)
- Polpettes (boulettes de porc et bœuf aux herbes et épinard), en sauce tomate maison, au romarin, servies avec des pommes de terre rôties

DESSERTS

- Carrot cake, aux noix et romarin, glaçage au cream cheese
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande (**sans gluten**)
- Cheesecake du moment
- Gâteau au citron, polenta et à la poudre d'amande (**vegan et sans gluten**)
- Pavlova du moment, meringue et chantilly maison (**sans gluten**)

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 LOCAUX ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU JANVIER 2024

BRUNCH!

SAMEDI ET DIMANCHE
DE 11H30 À 14H30

BRUNCH

35 €

- BOISSON CHAUDE au choix :
Café, thé, café au lait ou chocolat chaud (*cappuccino ou lait végétal 1 € extra*)
- BOISSON FROIDE au choix :
Détox au gingembre, jus de fruit bio, verre de prosecco
ou un verre de vin bio
- YAOURT, COMPOTE ET GRANOLA MAISON (*sans gluten*)
- PLAT SALÉ
Oeufs Florentine, pain brioché, épinards, sauce béarnaise
- DESSERT au choix
Carrot cake aux noix et romarin, glaçage au cream cheese
Moelleux au chocolat (*sans gluten*)

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 LOCAUX ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU JANVIER 2024

À BOIRE!

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

BOISSONS FROIDES

Eau micro filtrée AQUACHIARA (75 cl)

Pétillante 5 €

Plate 2 €

SIROPS

*Pêche, fraise, menthe, grenadine, violette
orgeat* 3 €

BOISSONS MAISON

Limonade Italienne(30 cl) 4 €

*Cola La Maison Rose (25 cl)
caramel, gingembre, épices, citron* 5 €

JUS DE FRUIT BIO (22 CL)

Jus de pomme 4,5 €

Jus pomme poire 4,5 €

Jus fruits rouges 4,5 €

SERVI CHAUD OU FROID (30 CL)

Détox maison

Gingembre, citron, miel infusé au thym 6 €

MOCKTAIL (28 CL)

*Virgin Violette (gin sans alcool, sirop de
violette, tonic)* 9 €

Spritz sans alcool 7 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

(LOMI, COMMERCE ÉQUITABLE ET TORRÉFACTION
À PARIS 18^e)

*Espresso** 2,5 €

*Americano** 2,5 €

*Noisette** 3 €

*Double espresso** 5 €

*Cappucino** 5 €

*Petit crème** 4,5 €

*Grand crème** 5 €

*Lait chaud** 4 €

Chocolat chaud 5,5 €

THÉS

(COMMERCE DU 18^e, THÉ BON THÉ BIO)

Notre sélection de thés verts BIO

(Genmai-cha ou Sencha

ou thé vert aux épices) 4,5 €

Notre sélection de thés noirs BIO

(Earl Grey / Breakfast / Darjeeling /

Lapsang-Souchong) 4,5 €

INFUSIONS

(COMMERCE DU 18^e, BIO)

Infusions au choix ou mélangées

(Verveine / Tilleul / Fruits rouges) 4,5 €

*Version décaféinée (LOMI) +0,50 €

*Remplacement avec lait végétal +0,50 €

PAIEMENT CARTE BLEUE MINIMUM 10€

VIN AU VERRE (12 CL)

PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante, Cepage Glera 6 €

BLANC

VDF, Rhône, Viognier, Roussanne, sauvignon blanc (c. BIO) 6 €

IGP Grillo Sicilia *BIODYNAMIE* 6,5 €

IGP Pinot Grigio Vénétie *BIODYNAMIE* 6,5 €

BLANC DEMI SEC

IGP Val de Loire Pinot Gris « Domaine Bonnet Huteau» 7 €

ROSÉ

VDF, Rhône, grenache, syrah (c. BIO) 6 €

IGP Puglia Zinfandel *BIODYNAMIE* 6,5 €

ROUGE

VDF, Rhône, grenache, syrah, cabernet sauvignon(c. BIO) 6 €

IGP D'Abruzzo Montepulciano *BIODYNAMIE* 6,5 €

IGP Puglia Primitivo *BIODYNAMIE* 6,5 €

CARAFE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC (50 cl)

Carafe vin Français (c. BIO) 21 €

Carafe vin Italien *BIODYNAMIE* 23 €

CARAFE DE PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante, Cepage Glera (50CL) 19 €

BIÈRE ARTISANALE FRANÇAISE

BRASSERIE DE LA GOUTTE D'OR PRESSION (33CL)

Myrha, american pale ale (5°) 6,50€

APÉRITIFS

Pastis bleu (BIO) 8 €

Kir Cassis, Kir Chambord, Kir Pêche, Kir Fraise 7 €

Kir Royal 11 €

Vin de noix bio, Noilly Prat, Campari soda 7 €

COCKTAILS AU PROSECCO (25 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 €

COCKTAILS

<i>L'Expresso Martini Maison Rose : Vodka, Kalua, sirop de vanille, café (25 cl).</i>	12 €
<i>Le Negroni : Campari, vermouth, gin, zest d'orange (6 cl)</i>	12 €
<i>La Georgette : Amaretto, jus de citron, eau pétillante (25 cl)</i>	12 €
<i>La Violette : Gin, sirop de violette, tonic (25cl)</i>	12 €

ALCOOL (4CL)

<i>Sambuca (38 %) : Liqueur d'anis</i>	6 €
<i>Italicus (20%) : Liqueur de citron bergamote et cedrat</i>	6 €
<i>Limoncello di Sorrento (34 %) Covento Campanie</i>	7 €
<i>Liqueur de verveine bio (36%)</i>	7 €
<i>Liqueur de gentiane bio (36%)</i>	7 €
<i>Calvados bio (42%)</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>AOP Cognac Ferrand 1er Cru «10 Générations» édition limitée (44%)</i>	12 €
<i>AOP Armagnac, 10 ans (40%)</i>	11 €
<i>Vieille prune d'Ente (46%)</i>	11 €
<i>Grappa Riserva 2008 (Moscato 42 %) Distelleria di Altavilla, Piémont</i>	11 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

BOUTEILLES (75 cl)

BULLES

- AOP Champagne Brut Waris Hubert, Grand Cru, Blanc de blancs (C Bio) 70 €
IGP Prosecco Rosé, cépage Glera, Pinot noir Bio 30 €

BLANCS

- AOP Alsace, Domaine Dirlher Cadé, «Mémoires» BIODYNAMIE 38 €
AOP Sancerre, Domaine Fouassier «Sur le Fort» BIO 52 €
AOC Chenin, Domaine de L'R, «Valdegrulla» Blanc de Chenin Bio 45 €
AOP Bourgogne, Domaine Louis Chenu «Les Bruchots» Bio 49 €
IGP Mâcon- Péronne, Domaine Aimé Blouzard «Les As» Bio 44 €
AOP Muscadet Sèvres et Maine, «Blancs Bonnets» BIODYNAMIE 38 €

ROSÉ

- IGP Côteaux de l'Ardèche Château de la Selve, Maguelonne Organic 32 €

ROUGES

- AOP Bordeaux, Domaine Jean-Yves Millaire «Château Cavale» BIODYNAMIE 36 €
IGP Côtes du Lot, Château les Croisille «Cocoricot» Bio 31 €
AOP Morgon, Domaine Thevenet, «Tradition» Bio 48 €
AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, «La Goutte du Seigneur» Bio 32 €
AOP Lirac, Domaine Duseigneur, «Antares» Bio 45 €

ROUGE MAGNUM (150 CL)

- AOP Lirac, Domaine Duseigneur, «Antares» Bio 75 €

VIN BLANC DEMI-SEC

- IGP Val de Loire Pinot Gris «Domaine Bonnet Huteau» 32 €

BUVEZ AVEC MODÉRATION

TEA-TIME, SNACKS

ENTRE 15 H ET 18 H

NOTRE CUISINE EST FERMÉE

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

SALÉ

- Olives et pickles de légumes 7 €
- Assortiment de charcuterie Maison Montalet, beurre, pickles maison 11 €
- Assiette de fromage : Brie, Crémeux de bougorgne à la truffe,
Comté, chutney et pickles maison 14 €

SUCRÉ

- Carrot cake aux noix, romarin et glaçage au cream cheese 8 €
- Moelleux au chocolat à la poudre d'amande (**sans gluten**) 9 €
- Gateau au citron et à l'amande (**vegan et sans gluten**). 7 €

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE