

DÉJEUNER ET DÎNER

12H - 14H30 / 18H - 21H45

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 28 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 37 €

ENTRÉES

- Soupe vegan de butternut et lentilles corail, salsa verte à la menthe *
- Gravlax de saumon, oeuf de truite, sauce raifort *
- Mousse de gorgonzola, poires, pesto de roquette, granola salé *
- Mezze : houmous de courge à la crème de sésame, huile pimentée, olives et lupins marinés, pickles maison *
- Tartelette feuilletée du moment
- Entrée du jour

PLATS

- Parmentier vegan de lentille, carotte, céleri, potimarron, et sauce tomate, servi avec une purée vegan *
- Brandade de morue, chapelure au paprika, salade verte de saison
- Poitrine de veau, (cuisson basse température, au beurre de persil et vin blanc), servie avec une crème de haricots moquette et des pommes de terre rôties *
- Polpettes, boulettes italiennes, (bœuf et porc, contient des œufs et du gluten), servies avec une sauce tomate épaisse au romarin et des pommes de terre rôties
- Plat du jour

DESSERTS

- Carrot cake, glaçage au cream cheese, noix, raisins de Corinthe, romarin frais
- Mousse au chocolat et crème fouettée *
- Pannacotta vegan au lait d'amande, compotée fruits de saison, amandes *
- Cheese cake basque, lemon curd *
- Pavlova aux fruits de saison, chantilly maison, pistaches *
- Fromage du moment, chutney et pickles maison

* Sans gluten

BOISSONS FROIDES

EAU MICRO FILTRÉE AQUACHIARA (75 cl)

Pétillante **5 €** / Plate **3 €**

SIROPS

Pêche, menthe, grenadine, violette, pamplemousse **3 €**

BOISSONS MAISON (30 cl)

Limonade Italienne **5,5 €**

Cola La Maison Rose : caramel, gingembre, épices, citron **6 €**

JUS DE FRUIT BIO (25 cl)

Jus pomme **6 €**

Jus pomme, framboise **6 €**

SERVI CHAUD OU FROID (30 cl)

Détox maison : gingembre frais, citron, miel infusé au thym **6,5 €**

BOISSONS SANS ALCOOL

Virgin Violette mocktail (30 cl) : gin sans alcool, sirop de violette, tonic Hysope **9 €**

Virgin Spritz Bitter (24 cl) : bitter sans alcool, eau pétillante **9 €**

Biere sans alcool Française du moment (33 cl) **6,5 €**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso* **2,5 €** / Americano* **2,5 €** / Noisette* **3,5 €** / Double expresso* **5 €**

Cappuccino* **5,5 €** / Petit crème* **5 €** / Grand crème* **6 €** /

Lait chaud* **6 €** / Petit pot de lait* **1 €**

THÉS

Thés verts BIO : Genmai-cha ou Sencha ou thé vert aux épices **5,5 €**

Thés noirs BIO : Earl Grey / Breakfast / Darjeeling / Lapsang-Souchong **5,5 €**

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud maison, avec lait, crème et épices **6,5 €**
(option vegan possible*)

INFUSIONS

Verveine / Tilleul / Fruits rouges / Menthe **5,5 €**

* Version décaféinée (LOMI) **+0,5 €**

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

VIN AU VERRE (12 cl)

PROSECCO

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

BLANC

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

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

BLANC DEMI SEC

VDF Libournais, Domaine Jean Yves Millaire, «Etincelles» *

Petit Manseng BIODYNAMIE 2023 **10,5 €**

ROSÉ

VDF Rhône, Grenache, Syrah, BIO **6 €**

IGP Puglia Zinfandel, BIODYNAMIE **6,5 €**

ROUGE

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

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

IGP Puglia Primitivo, BIODYNAMIE **6,5 €**

AOP Bourgogne, Chateau de Garnerot «Terres de Garnerot» *

Pinot Noir, BIO, 2022 **13 €**

CARAFE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC (50 cl)

Carafe vin Français BIO **21 €**

Carafe vin Italien BIODYNAMIE **23 €**

CARAFE DE PROSECCO (50 cl)

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

BIÈRE PRESSION

Bière artisanale française du moment **6,5 €**

* vins disponibles en bouteille

BUVEZ AVEC MODÉRATION

COCKTAILS

COCKTAILS AU PROSECCO (24 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 €**

COCKTAILS

La Gertrude **9 €**

Rosé, sirop de pamplemousse, eau pétillante (24 cl)

La Violette **14 €**

Gin français Citadelle, sirop de violette, tonic Hysope (20 cl)

L'Expresso Martini La Maison Rose **14 €**

Vodka française, Kalua, sirop de vanille, double expresso (20 cl)

Le Negroni **14 €**

Campari, vermouth, gin français Citadelle, zest d'orange (6 cl)

La Mistinguett **14 €**

Vodka française, citron, sirop de cerise, tonic Hysope (15 cl)

APÉRITIFS

Pastis bleu BIO (2 cl) **8 €**

Kir vin blanc **ou** Prosecco (Chambord, cassis, fraise ou pêche) (16 cl) **9 €**

ALCOOLS (4 cl)

Liqueur de menthe BIO (24°) Granier **7 €**

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

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

« Rhum Vieux » Jamayca - Maison Ferrand (43°) **12 €**

BUVEZ AVEC MODÉRATION

VIN BOUTEILLE (75 cl)

BULLES

AOP Champagne, Domaine Waris Hubert, Blanc de blancs Brut **70 €**
Assemblage de 3 Grands Crus : Avize, Oger, Cramant, Chardonnay, C.BIO, 2018

IGP Prosecco Rosé **30 €**

Pinot Noir, Glera, BIO, 2023

BLANCS

AOP Alsace, Domaine Dirler Cadé, « Mémoires » **39 €**

Riesling, Gewürztraminer, Pinot gris, Sylvaner, Muscat, BIODYNAMIE, 2021

AOP Muscadet Sèvres et Maine, « Blancs Bonnets » **34 €**

Melon de Bourgogne, BIODYNAMIE, 2023

AOP Sancerre, Domaine Fouassier « La Garenne » **59 €**

Sauvignon, BIO, 2022

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » **33 €**

Grenache, Clairette, Rolle, BIO, 2023

IGP Mâcon-Péronne, Domaine Aimé Blouzard **48 €**

Chardonnay, C.BIO 2022

ROSÉ

IGP Ardèche Chateau de la Selve, Maguelonne **34 €**

Cinsault, Grenache, Viognier, BIODYNAMIE, 2023

ROUGES

IGP Val de loire , Domaine Bonnet Huteau « Cabecôt» **32 €**

Assemblage Cabernet Franc, Côt, BIO, 2023

AOP Côtes de bourg, Chateau Falfas « Chateau Falfas » **59 €**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, BIODYNAMIE, 2017

IGP Côtes du Lôt , Chateau Les Crosille « Cocoricot » **30 €**

Malbec, Merlot, BIO, 2022

AOP Lirac, Domaine Duseigneur, « Antares » **45 €**

Grenache, Moudrèvre, BIO, 2021

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » **34 €**

Grenache, Syrah, BIO, 2023

AOP Bourgogne, Chateau de Garnerot, «Terres de Garnerot» * **65 €**

Pinot Noir, BIO, 2022

AOP Côte du Jura, Domaine Eric Till, « Mosaïque » **60 €**

Poulsard, Pinot noir, Trousseau, BIODYNAMIE, 2023

VIN BLANC DEMI-SEC

VDF Libournais, Domaine Jean Yves Millaire, «Etincelles» * **55 €**

Petit Manseng BIODYNAMIE, 2023

* vins disponibles au verre

BUVEZ AVEC MODÉRATION

TEA-TIME, SNACKS

15H30 - 17H30

SALÉ

- Antipasti La Maison Rose : charcuterie du moment, olives et lupins marinés, beurre aux herbes, pickles de légumes maison **14 €**
- Assiette de fromage : 3 fromages du moment, chutney et pickles de légumes maison (sans gluten) **14 €**

SUCRÉ

- Carrot cake aux noix, romarin, raisins de Corinthe et glaçage au cream cheese **8 €**
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande, crème d'Isigny (sans gluten) **8,5 €**
- Gâteau du jour **à l'ardoise**

BOUTIQUE LA MAISON ROSE

EN VENTE UNIQUEMENT SUR PLACE

CARTES POSTALES

- Les 4 saisons de La Maison Rose
(ensemble de 4 cartes postales : printemps, été ,automne, hiver) **12 €**

MENU ENFANT

MOINS DE 10 ANS : 18 €

BOISSONS

- Sirop, limonade ou jus de fruit *BIO*

PLATS

- Polpette, boulette de boeuf et porc en sauce tomate, pommes de terre rôties (*demi portion*)
- Poitrine de veau cuisson lente, pommes de terre rôties * (*demi portion*)

DESSERTS

- Moelleux au chocolat à la farine d'amande *
- Carrot cake aux noix, romarin, raisins de Corinthe et glaçage au cream cheese

* Sans gluten