

# ***DÉJEUNER ET DÎNER***

12H - 14H30 / 18H - 21H45

## ***FORMULES PROPOSÉES***

**ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 28 €**

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 37 €**

### **ENTRÉES**

- Soupe **végane** de petits pois et courgette, salsa verte à la menthe \*
- Oeufs mayo, pickles d'oignons \*
- Terrine maison, pistaches et pruneaux (*paté de viande, contient du porc*) \*
- Mezze La Maison Rose : houmous de pois cassés et crème de sésame, huile d'aneth, olives et lupins marinés, pickles maison \* **végane**
- Focaccia maison, 'NDuja de Calabre (*contient du porc*) et chèvre frais à l'origan sauvage
- Entrée du jour

### **PLATS**

- Parmentier **végane** de lentilles vertes, carotte, celeri, potimarron, et sauce tomate, purée végétale \*
- Brandade de morue, chapelure au paprika fumé, salade verte de saison (*contient du lait, de l'ail, du gluten*)
- Poitrine de veau, (*cuisson lente, basse température, au beurre de persil et vin blanc*), servie avec une crème de haricots moquette au romarin et des pommes de terre rôties \*
- Polpettes, boulettes italiennes, (*contient du bœuf, du porc, des œufs et du gluten*), servies avec une sauce tomate 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 maison \*
- Flan **végane** au lait d'amande, caramel maison, amandes grillées \*
- Gateau «cream cheese» basque, lemon curd \*
- Pavlova aux fruits de saison, chantilly maison\*
- 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, pamplemousse, fraise, rose, basilic, mangue **3 €**

## **BOISSONS MAISON (30 cl)**

Limonade Italienne **6 €**

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

Thé glacé maison du moment **6 €**

## **CAFÉS GLACÉS**

Expresso glacé\* **3 €**

Grand crème glacé \* **6 €**

## **JUS DE FRUIT BIO (25 cl)**

Jus pomme **6 €**

Jus pomme, cassis, épices **6 €**

## **SERVI CHAUD OU FROID (30 cl)**

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

## **BOISSONS SANS ALCOOL**

Virgin Louise mocktail (30 cl) : gin sans alcool, sirop de fraise, citron, eau pétillante **10 €**

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

Bière 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 €** / Petit pot de lait\* **1 €**

## **THÉS**

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

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

## **INFUSIONS**

Verveine / Tilleul / Fruits rouges / Menthe / Fleur d'oranger **5,5 €**

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

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

\* Supplément sirop **+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**

IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau, «Pinot Gris» BIO 2025 **7 €**

## **ROSÉ**

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

## **ROUGE**

VDF Rhône, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, 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 BIO **21 €**

Carafe vin Italien BIODYNAMIE **23 €**

## **CARAFE DE PROSECCO** (50 cl)

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

## **BOUTEILLE DE PROSECCO ROSÉ** (75 CL)

IGP Prosecco Rosé, Assemblage Pinot Noir, Glera, BIO, 2023 **30 €**

# **APÉRITIFS**

Pastis bleu BIO (2 cl) **6 €**

Pastis «Classic» récolte 2023 Garagaï BIO (2 cl) **8 €**

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

# **BIÈRE PRESSION** (33 cl)

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

BUVEZ AVEC MODÉRATION

# COCKTAILS

## SPRITZ AU PROSECCO (24 cl) 12 €

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

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

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

Spritz Paloma (*liqueur artisanale BIO française de rose et fruit de la passion*)

## COCKTAILS LA MAISON ROSE

La Gertrude **10 €**

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

La Louise **14 €**

Gin français Citadelle, liqueur de fraise, citron, eau pétillante (20 cl)

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

Vodka, liqueur du moment, sirop de vanille, expresso (20 cl)

Le Americano **12 €**

Vermouth, gin français Citadelle, zeste d'orange (6 cl)

## ALCOOLS ET DIGESTIFS (4 cl)

Liqueur de menthe *BIO*, Maison Granier (24°) **8 €**

Liqueur de verveine *BIO*, Maison Granier (24°) **8 €**

Limoncello, «Il Convento» (32°) **8 €**

Gnolle artisanale «Hiver», L'Entropie (40°) **11 €**

Grappa, Distilleria di Altavilla (42°) **9 €**

London dry gin artisanal *BIO*, Esprit des Monts (46°) **11 €**

Whisky artisanal «Côtes Rôties» Domaine Le Champ des Possibles (46°) **12 €**

Rhum Ambré «St Jean» *BIO*, Les Iles d'Ardèche (48°) **12 €**

BUVEZ AVEC MODÉRATION

# **VIN BOUTEILLE** (75 cl)

## **CHAMPAGNE**

AOP Champagne, Domaine Waris Hubert, Blanc de blancs Brut **80 €**  
Assemblage de 3 Grands Crus : Avize, Oger, Cramant, Chardonnay, C.BIO, 2018

## **BLANCS**

AOP Loire, Muscadet Domaine Bonnet Huteau « Les Bonnets Blancs »  
Melon de Bourgogne, BIO, 2025 **33 €**

AOP Alsace, Domaine Dirlinger Cadé, « Mémoire » **42 €**  
Assemblage Auxerrois, Chasselas, Muscat, Sylvaner, Gewurstraminer BIODYNAMIE, 2023

AOP Pouilly-Fumé Domaine Fouassier « Pouilly-Fumé » **62 €**  
Sauvignon, BIO, 2023

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » **31 €**  
Assemblage Grenache, Clairette, Rolle, BIO, 2023

IGP Mâcon-Péronne, Domaine Aimé Blouzard **48 €**  
Chardonnay, C.BIO 2022

## **ROSÉ**

AOP Côtes de Provence Domaine La Navicelle, «A Flot» **36 €**  
Assemblage Grenache, Cinsault, Tibouren, Syrah, BIODYNAMIE, 2025

## **ROUGES**

IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau « Cabecôt » **31 €**  
Assemblage Cabernet Franc, Côt, BIO, 2024

AOP Bourgogne, Château de Garnerot, «Terres de Garnerot» **64 €**  
Pinot Noir, BIO, 2022

AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur « Les Larmes du Seigneur » **38 €**  
Assemblage Grenache, Syrah BIO, 2023

AOP Lirac, Domaine Duseigneur, « Antares » **47 €**  
Assemblage Grenache, Moudrève, BIO, 2021

IGP Coteaux de l'Ardèche, Château De La Selve «Petite Selve Rouge» **33 €**  
Assemblage Cinsault, Grenache, Syrah, Biodynamie 2025

AOP Fronsac, Domaine J-Y Millaire « Château La Rose Garnier » **42 €**  
Merlot, BIO, 2022

## **VIN BLANC DEMI-SEC**

IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau, «Pinot Gris» **34 €**  
Pinot Gris BIO 2025

BUVEZ AVEC MODÉRATION

# ***TEA-TIME, SNACKS***

15H30 - 17H30

## **SALÉ**

- Antipasti La Maison Rose : charcuterie du moment, (*contient du porc*) 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 \* **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\* **8,5 €**
- Gâteau du jour **à l'ardoise**

\* Sans gluten

# ***MENU ENFANT***

**MOINS DE 10 ANS : 18 €**

12H - 14H30 / 18H - 21H45

## **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**

- Mousse au chocolat et chantilly maison\*
- Carrot cake aux noix, romarin, raisins de Corinthe et glaçage au cream cheese

\* Sans gluten