

DÉJEUNER ET DÎNER

12H - 14H30 / 18H - 21H45

FORMULES PROPOSÉES

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT : 28 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 37 €

ENTRÉES

- Soupe **végane** légumes saisonniers, 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

- Salade de quinoa et lentilles, légumes de saison rôtis, marinés et crus, baies de cranberry, herbes fraîches, feta, pesto d'épinard et de menthe aux graines de tournesol (*option vegan possible*)*
- 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 mogette 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 *
- Cheese cake 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 €**

VDF Rhône, Syrah, BIO **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 €**

Rhum macération de Mirabelles *BIO*, Les Iles d'Ardèche (37°) **12 €**

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

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

Calvados AOP, «P'tit calvados d'Aimé» Maison Ferré (45°) **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 €**

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

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