DÉJEUNER ET DÎNER

12H - 14H30 / 18H - 21H45

FORMULES PROPOSÉES :

ENTRÉE / PLAT ou **PLAT / DESSERT : 28 €**
ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 37 €

ENTRÉES

- Soupe ***vegan*** carotte et gingembre, salsa verde 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 patate douce, pois chiches et crème de sésame, huile pimentée, olives et lupins marinés, pickles maison ****vegan***
- Tartelette feuilletée, oignons caramélisés, Mont d'or
- Entrée du jour

PLATS

- Gratin de courge bleue de hongrie *(avec des carottes et de oignons)*, avoine et pois cassés grillés, huile de sauge et citron, salade d'herbes* ***vegan et sans gluten***
- 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, contient de l'ail, du beurre)*, 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, de l'ail 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 ***vegan*** au lait d'amande, poires et baies de goji pochées au thé earl grey *
- Cheese cake basque, lemon curd *
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande, crème d'Isigny*
- Pavlova aux fruits de saison, chantilly maison, pistaches *
- Fromage du moment, chutney et pickles maison

BOISSONS FROIDES

EAU MICRO FILTRÉE AQUACHIARA (75 cl)
Pétillante **5 € /** Plate **3 €**

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

BOISSONS MAISON (30 cl)
Limonade Italienne **6 €**
Cola La Maison Rose : caramel maison, gingembre, épices, citron **6 €**
Thé glacé maison du moment **6 €**

JUS DE FRUIT BIO (25 cl)
Jus pomme **6 €**

SERVI CHAUD OU FROID (30 cl)
Détox maison : gingembre frais, citron, miel infusé au thym **6,5 €**

BOISSONS SANS ALCOOL
Virgin Mojito (24cl) : bitter sans alcool, eau pétillante **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 €** / Chocolat chaud aux épices **6 €** / Petit pot de lait* **1 €**

THÉS
Thés verts BIO : Genmai-cha / Sencha / thé vert aux épices / Thé Blanc à la pêche **5,5 €**
Thés noirs BIO : Earl Grey / Breakfast / Darjeeling / Lapsang-Souchong **5,5 €**

INFUSIONS
Infusions BIO : Verveine / Tilleul / Fruits rouges / Menthe poivrée / Camomille **5,5 €**

* Version décaféinée (LOMI) **+0,5 €**
* Remplacement avec lait végétal **+1 €**
* Supplément sirop **+1 €**

10 € MINIMUM POUR LE PAIEMENT PAR CARTE

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 €**
VDF Rhône, *Sauvignon 2024 BIO* **6,5 € ***
IGP Pinot Grigio, *BIODYNAMIC* **6,5 €**

BLANC DEMI SEC
AOP Fronsac, Domaine J-Y Millaire, «*Etincelles*» *BIO 2025* **10,5 €**

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

ROUGE
VDF Rhône, *Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, BIO* **6 €**
VDF Rhône, *Syrah 2024 BIO* **6,5 €** *
IGP Puglia Primitivo, *BIODYNAMIE* **6,5 €**
IGP Toscane, Sangiovese *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 artisanal, cueillette sauvage en Provence, Maison Garagaï *BIO* (2 cl - 43°) **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
*** UNIQUEMENT AU VERRE**

COCKTAILS

SPRITZ AU PROSECCO (24 cl) **12 €**

Spritz Bitter (*liqueur artisanale BIO française d'orange amère*)
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 petilllante (20 cl)

L'Expresso Martini La Maison Rose **14 €**
Vodka, liqueur du moment, sirop de vanille, expresso (20 cl)

L'Amadeo **12 €**
Calvados, caramel aux épices maison, citron, eau pétillante (20 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 €**
Spiritueux botanique «Fleurs Blanches» récolte 2024 Garagaï (43°) **11 €**
Calvados *AOP* , «P'tit calvados d'Aimé» Maison Férré (45°) **9 €**
London dry gin artisanal *BIO*, Esprit des Monts (46°) **11 €**

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 Dirler Cadé, « Mémoire» **42 €**
Assemblage Auxerrois, Chasselas, Muscat, Sylvaner, Gewurstraminer BIODYNAMIE, 2023

AOP Sancerre, Domaine Fouassier « le Vallon » **55 €**
Sauvignon, BIO, 2024

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

AOP Rully, Domaine Jaeger-Defaix «Rully 1er cru Rabourcé» **65 €**
Chardonnay, *.BIO* 2023

ROSÉ

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

ROUGES

AOP Bourgogne, Chateau 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 Chateauneuf du Pape, Domaine Duseigneur « Catarina » **70 €**
Grenache BIO, 2022

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

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

VIN BLANC DEMI-SEC

AOP Fronsac, Domaine J-Y Millaire «*L'étincelle*» **55 €**
Petit Marsan 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 et fruits 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 **vegan** au citron et graines de pavot **7,5 €**

** Sans gluten*

10 € Minimum pour le paiement par carte

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 *

- Carrot cake aux noix, romarin, raisins de Corinthe et glaçage au cream cheese

** Sans gluten*