





ME NU

ROSÉ

le Restaurant

Adiou ! Rosé, c'est un esprit de découverte et de partage méditerranéen. Ce sont des produits frais, fait maison, une cuisine gourmande qui fait du bien. La mer, la terre, le végétal. Accompagnés d'un petit verre de rosé, tout simplement. Comme un retour de plage.


TAPAS

Houmous maison et gressins 	7€
Tarama de la Maison Kalios	10€
Bol d'olives (Kalamata, Cailletier et Nocellara) 	6€
Pissaladière au rosé	12€
Gougères origan et feta 	5€
Poivrons confits, coriandre, cumin et ail 	5€

POUR COMMENCER (Seul ou à plusieurs)

Panisse et aioli 	6€
Arancinis mozzarella et jambon truffé	8€
Carpaccio de daurade, coco, gingembre et agrumes	13€
Soupe de crabe et condiments	7€
Avocat crevettes, sésame et soja	12€
Poulpe grillé, fenouil épicé	16€
Frites à la provençale 	6€
Sot-l'y-laisse gorgonzola, poire et noix	10€
Feta AOP grillée, légumes du soleil et basilic 	9€

NOS PLANCHES

Planche de charcuteries du Sud	22€
Coppa de montagne, lomo séché, saucisson d'Auvergne et jambon truffé	
Planche de fromages du Sud 	24€
Bleu de Laqueuille, Tomme des Bauges, St Nectaire fermier et Morbier	

NOS PLATS SIGNATURES

<i>Poulet</i>	20€
Suprême de poulet jaune façon tajine, parfait de courgettes et réduction de balsamique à la figue	
<i>Poulpe</i>	26€
Riso aux poulpe, petit pois et crème de chorizo	
<i>Agneau</i>	28€
Carré d'agneau fumé basse température, crème de patate douce et jus corsé	
<i>Rouget</i>	25€
Filets de rouget grillés, purée de choux fleurs au combava et bisque de crustacés	
<i>Daurade</i>	24€
Daurade à la vapeur, tombée d'épinards frais au Parmegiano Regiano, guanciaie grillé et sauce à l'ail noir	
<i>Gnocchi</i> 	18€
Gnocchi maison alla tartufata et pleurottes sautées	

Benvenuto chez Rose !

Le Sarrasin 9

Un sablé pur beurre, un crémeux au sarrasin et vanille, une crêpe croquante, le tout sur un praliné de blé noir (dessert sans gluten)

La Praline 9

Tartelette couverte d'une douce crème au caramel, garnie d'un puissant praliné et d'un caramel au beurre salé

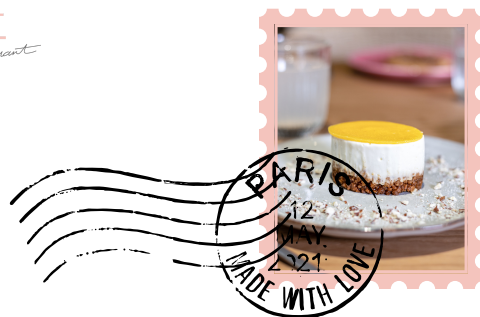
Le Pivis 10

Un biscuit joconde, une marmelade d'écorces d'orange et une ganache aux agrumes fondante, surplombés d'un disque de chocolat noir

Leclair 10

Choux recouvert de craquelin garni d'une ganache de chocolat blanc, et kiwi frais, accompagnés d'un sorbet maison au kiwi

ROSÉ
Le Restaurant



Gourmand Royale 18

Farigoule Gourmande 10

Assiette de Fromages 8

Cafe gourmand 10

Coupe de glace 2 ou 3 boules. 6-9

ME NU

ROSÉ



le Restaurant

Adiou! Rosé embodies a spirit of Mediterranean discovery and sharing. It's about fresh, homemade products, comfy food to make you feel good. Sea, Land, Plants. Accompanied by a glass of Rosé, just like that. It feels like coming back from the beach.

TAPAS

Homemade hummus and breadsticks 🌿 7€

Tarama from Maison Kalios 10€

Bowl of olives (Kalamata, Cailletier et Nocellara) 🌿 6€

Pissaladière with rosé wine 12€

Oregano and feta cheese gougeres 🌿 5€

Confit bell peppers with coriander, cumin and garlic 🌿 5€

STARTERS (Solo or with company)

Panisse with aioli 🌿 6€

Arancinis with mozzarella and truffle ham 8€

Carpaccio of sea bream with coconut, ginger and citrus fruits 13€

Crab soup and his condiments 7€

Avocado shrimp, sesame and soy 12€

Grilled octopus, spicy fennel 16€

Provençal-style french fries 🌿 6€

Sot-l'y-laisse (hidden gems) gorgonzola, pear and walnuts 10€

Grilled PDO Feta, Mediterranean vegetables and basil 🌿 9€

OUR BOARDS

Southern-style cold cuts board 22€

Mountain coppa, dried lomo, Auvergne dry sausage and truffled ham

Southern-style cheese board 🌿 24€

Blue cheese from Laqueuille, Tomme des Bauges, farmhouse St Nectaire et Morbier

OUR SIGNATURE DISHES

Chicken 20€

Yellow chicken supreme tajine-style, zucchini parfait and fig balsamic reduction

Octopus 26€

Octopus riso, peas and chorizo cream

Lamb 28€

Low-temperature smoked lamb rack, sweet potato cream and his full-bodied juice

Red Mullet 25€

Grilled red mullet fillets, cauliflower smash with combava and shellfish bisque

Sea bream 24€

Steam sea bream, stir-fried fresh spinach with Parmegiano Regiano, grilled guanciale, and black garlic sauce

Gnocchi 🌿 18€

Homemade gnocchi alla tartufata and stir-fried oyster mushrooms

Benvenuto chez Rose!

Le Sarrasin 9

A pure butter shortbread, a creamy buckwheat and vanilla, a crunchy crepe, all on a buckwheat praline (dessert gluten free)

La Praline 9

Tartlet covered with a sweet caramel cream, filled with a rich praline and a salted butter caramel

Le Pui's 10

A joconde sponge cake, an orange zest marmalade, a melting citrus fruits ganache topped with a disc of dark chocolate

Leclair 10

Choux pastry covered with crackle filled with a white chocolate ganache and fresh kiwi, accompanied by a homemade kiwi sorbet

ROSÉ
Le Restaurant



Royale Gourmand 18

Gourmand Farigoule 10

Assortment of South cheeses 8

Coffee/Tea with desserts suggestion 10

Cup of ice cream 2 or 3 scoop 6-9