

ME

MIDI





NU

ROSÉ



le Restaurant

Adieu ! 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)

Oeuf cocotte au gorgonzola 	7€
Arancinis mozzarella et jambon truffé	8€
Soupe de crabe et ses condiments	7€
Avocat crevettes, sésame et soja	12€
Assiette de charcuterie	8€
Frites à la provençale 	6€

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€
Rizo aux poulpe, petit pois et crème de chorizo	
<i>Boeuf</i>	19€
Bavette de boeuf, frites a la provençale et gorgonzola	
<i>Daurade</i>	24€
Daurade à la vapeur, tombée d'épinards frais, guanciale grillé, Parmegiano Regiano et sauce à l'ail noir	
<i>Gnocchi</i> 	18€
Gnocchi maison alla tartufata et pleurottes sautées	

DESSERTS

L'éclair kiwi chocolat blanc	9€
Moelleux chocolat clémentine	8€
Assiette de fromages du Sud	8€
Café Gourmand	8€
Coupe de glace : 2 ou 3 boules	6/9€

Benvenuto chez Rose !

ME LUNCH 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)

Egg casserole with gorgonzola	7€
Arancinis with mozzarella and truffle ham	8€
Crab soup and his condiments	7€
Avocado shrimp, sesame and soy	12€
Plate of cold cuts	8€
Provençal-style french fries	6€

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

<i>Chicken</i>	20€
Yellow chicken supreme tajine-style, zucchini parfait and fig balsamic reduction	
<i>Octopus</i>	26€
Octopus riso, peas and chorizo cream	
<i>Beef</i>	19€
Beef flank steak, Provençal fries and gorgonzola	
<i>Sea bream</i>	24€
Steam sea bream, stir-fried fresh spinach with Parmegiano Regiano, grilled guanciale, and black garlic sauce	
<i>Gnocchi</i>	18€
Homemade gnocchi alla tartufata and stir-fried oyster mushrooms	

DESSERTS

Kiwi white chocolate éclair	9€
Clementine chocolate fondant	8€
Southern cheese plate	8€
Coffee/Tea with desserts suggestion	8€
Cup of ice cream 2 or 3 scoop	6/9€

Benvenuto chez Rose!