



La Table d'Alain Bleton



Ouvert le mercredi 8 mai midi & soir,

le jeudi 9 mai midi & soir et le lundi 20 mai midi

Horaires

Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	12h-13h30	19h-20h30
Jeudi	12h-13h30	19h-20h30
Vendredi	12h-13h30	19h-20h30
Samedi	12h-13h30	19h-20h30
Dimanche	12h-13h30	19h-20h00

Pensez à réserver votre table !

04 74 04 41 20

45 Ancienne Place du Marché - 69840 Juliéнас

info@chez-la-rose.fr



MENU

| 39€ |

Entrée Plat Dessert 39€

--- ENTRÉE AU CHOIX ---

Risotto crémeux au délice de blé, œuf poché et morilles

ou

Pavé de saumon cru mariné, mousseline froide de petits pois au wasabi, mesclun sauvage, huile d'olive à la livèche

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Filet de daurade, crème et oseille sanguine

ou

Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Cheesecake aux poires

ou

Soupe de chocolat au lait, glace vanille et madeleine

MENUS

| 50€ | 65€ |

Entrée Plat Fromage Dessert 50€

Entrée Poisson Viande Fromage et Dessert 65€

--- ENTRÉE ---

Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé

★.....★.....★

--- PLAT AU CHOIX ---

Dos de loup snacké, crumble aux olives et parmesan,
pesto aux fanes de radis

ou

Filet de bœuf et sauce au bleu d'Auvergne

★.....★.....★

--- FROMAGE ---

Assiette de 4 fromages
(assortiment vache et chèvre)

★.....★.....★

--- DESSERT AU CHOIX ---

à choisir en début de repas

Baba au Rhum et fruits de saison, Chantilly maison

ou

Entremets trois chocolats,
crème anglaise à la vanille bourbon

Prix nets en Euros – taxes et service compris

LA CARTE

ENTRÉES

Risotto crémeux au délice de blé, œuf poché et morilles	18.00€
Pavé de saumon cru mariné, mousseline froide de petits pois au wasabi, mesclun sauvage, huile d'olive à la livèche	18.00€
Escargots de Bourgogne à la truffe et foie gras poêlé	21.00€

PLATS

Filet de daurade, crème et oseille sanguine	26.00€
Dos de loup snacké, crumble aux olives et parmesan, pesto aux fanes de radis	26.00€
Volaille de Bresse, crème et queues d'écrevisses	26.00€
Filet de bœuf et sauce au bleu d'Auvergne	30.00€

FROMAGE

Assiette de 4 fromages (assortiment vache et chèvre)	8.00€
--	-------

DESSERTS

Cheesecake aux poires	9.00€
Soupe de chocolat au lait, glace vanille et madeleine	9.00€
Baba au Rhum et fruits de saison, Chantilly maison	10.00€
Entremets trois chocolats, crème anglaise à la vanille bourbon	10.00€

MENU ENFANT

| 12€ |

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans
(sur réservation préalable)

Plat Dessert au choix du Chef + un verre de sirop à l'eau

★.....★.....★

Origine des viandes

Le bœuf, la volaille de Bresse et le foie gras sont certifiés Origine France

★.....★.....★

Certains plats peuvent connaître une rupture en fonction
des demandes et des approvisionnements,
nous vous remercions de votre compréhension

★.....★.....★

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire
Vous pouvez consulter librement la liste des allergènes dans un classeur
dédié se trouvant à la caisse du restaurant

★.....★.....★

Horaires du Restaurant

Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	12h-13h30	19h-20h30
Jeudi	12h-13h30	19h-20h30
Vendredi	12h-13h30	19h-20h30
Samedi	12h-13h30	19h-20h30
Dimanche	12h-13h30	19h-20h00

★.....★.....★

Hôtel-Restaurant LA ROSE***_{NN}

45 Ancienne Place du Marché

69840 Juliéanas (Beaujolais)

Téléphone : 04 74 04 41 20

info@chez-la-rose.fr www.chez-la-rose.fr