Rosière L'Étang Gourmand

MENU

COCKTAILS

APPLE SPICE MULE.....10€
Vodka, sirop de cannelle, jus de pomme, ginger beer & jus de citron

POIRE ET MIEL.....10€
Rhum ambré, jus de poire, citron, sirop de miel, gingembre & eau gazeuse

ESPRESSO AMARETTO.....10€
Vodka, espresso, amaretto, sirop de vanille

CHESTNUT OLD FASHIONED.....10€
Whisky, sirop de châtaigne, zeste d'orange, angostura

CALVADOS ROYAL.....10€
Calvados, jus de pomme, jus de citron, sirop de miel, champagne

MOCKTAILS

PEAR SPICE.....7€
Jus de poire, jus de pomme, jus de citron, sirop de cannelle, ginger beer

APPLE GINGER FIZZ.....7€
Jus de pomme, jus de citron, sirop de gingembre, sirop de cannelle, eau gazeuse

POMME ROUGE.....7€
Jus de pomme, citron, cranberry, purée de framboise, sirop de cannelle & eau gazeuse

BIÈRES

PRESSIONS (SUPPLÉMENT SIROP + 0,50€)	***25CL***	***50CL***
CRISTAL BLONDE	4,50€	8,50€
CRISTAL IPA	5€	9,50€
MONACO	5€	9,50€
PANACHÉ	5€	9,50€
BIÈRE DU MOMENT	6,50€	11€

BOUTEILLES	***33CL***
LA VERTE AU GÉNÉPI	7€
LA BLEUE AUX MYRTILLES	7€
LA VIOLETTE	7€
CORONA	7€
DESPERADOS	7€

VINS AU VERRE

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE ..... 6,50€
LANGUEDOC ..... 7€
BOURGOGNE ..... 9€

BLANCS

MOELLEUX ..... 6,50€
FRUITÉ ..... 7€
SEC ..... 9€

ROSÉS

MÉDITERRANÉE ..... 6,50€
CÔTES DE PROVENCE ..... 8€

DÉSALCOOLISÉS

SAUVIGNON BLANC “DIVIN” ..... 6€

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS ..... 3CL/4€

MARTINI / SUZE / PORTO / CAMPARI ..... 6CL/6€

COUPE DE PÉTILLANT ..... 12CL/6€

KIR ..... 12CL/6€

KIR PÉTILLANT ..... 12CL/6,50€

RHUM ..... 4CL/9€

WHISKY ..... 4CL/9€

WHISKY PREMIUM ..... 4CL/10€
Aberlour, Monkey, Jack Daniel's, Nikka

COUPE DE CHAMPAGNE ..... 12CL/12€

KIR ROYAL ..... 12CL/12€

SANS ALCOOL

COUPE DE PÉTILLANT ..... 12CL/6€

KIR ..... 12CL/6€

COUPE DE PÉTILLANT ROSÉ ..... 12CL/6,50€

KIR PÉTILLANT ..... 12CL/6,50€

EAUX

	50CL	*1L*
VITTEL	4,50€	7,50€
SAN PELLEGRINO	5€	8€

SOFTS

SIROP À L'EAU ..... 3,50€

COCA-COLA ..... 33CL/4,90€

COCA-COLA ZERO ..... 33CL/4,90€

SCHWEPPES TONIC ..... 25CL/4,90€

SCHWEPPES AGRUMES ..... 25CL/4,90€

ORANGINA ..... 25CL/4,90€

ICE TEA ..... 25CL/4,90€

OASIS TROPICAL ..... 25CL/4,90€

PERRIER ..... 33CL/4,90€

LIMONADE ..... 25CL/4,90€
(supplément sirop + 0,50€)

CITRONNADE ..... 25CL/4,90€
Citron poire, citron pastèque

JUS DE FRUITS ..... 25CL/6€
Orange, ananas, fraise, tomate, pêche de vigne, abricot, pomme, ACE ou pamplemousse

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ OU RISTRETTO ..... 2,20€

ALLONGÉ ..... 2,20€

CAFÉ NOISETTE ..... 2,30€

CAFÉ CRÈME ..... 3,50€

THÉ ET INFUSION ..... 4€

CAPPUCCINO ..... 4,50€

CHOCOLAT CHAUD ..... 4,50€

MENU ENFANT

BOISSON + PLAT + DESSERT 14€

BOISSON
Sirop, jus d'orange ou Coca-Cola

PLAT
Fish & chips ou Burger, sauce cheddar et frites
(Pain brasserie, steak de bœuf de 100g)

DESSERT
Boule de glace ou moelleux au chocolat

FORMULE DU MIDI

MENU À CONSULTER SUR L'ARDOISE
Disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés.

PLAT 15€

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

À PARTAGER

PLANCHE DE WRAPS AU SAUMON FUMÉ 13€

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE 19€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET DE CHÂTAIGNES.....7€
Velouté onctueux, éclats de châtaignes torréfiées, graines de courge grillées et huile de ciboulette.

ŒUF PARFAIT, CÉLERI-RAVE & TRUFFE.....7€
Crème de céleri-rave, œuf parfait, champignons sauvages poêlés, jus de volaille à la truffe et tuile croustillante de parmesan.

TATAKI DE BŒUF, CONDIMENT MOUTARDE & POMME.....9€
Bœuf juste saisi, crème de moutarde à l'ancienne, pomme verte, pickles d'échalotes, jeunes pousses et jus de bœuf réduit.

RAVIOLES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE....12€
Crème de parmesan, ail doux, persil frais & jus persillé.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, POIRE & BETTERAVE.....13€
Poire pochée au vin rouge, condiment poire-balsamique, betterave rôtie et brioche toastée.

SPÉCIALITÉS

DIOTS DE SAVOIE..... .....19€
Diots braisés au vin blanc, polenta crémeuse, oignons confits & jus de cuisson.

MONT D'OR AU FOUR.....28€
Mont d'Or rôti au four, pommes de terre grenailles, charcuteries & cornichons.

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE.....29€
Comté, Beaufort & Emmental de Savoie, vin blanc, ail & moutarde à l'ancienne.

POÊLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES.....29€
Cuisses de grenouilles poêlées au beurre, ail & persil, pommes grenailles rôties, citron frais & jus de persillade.

VÉGÉTARIEN

TAGLIATELLES, CRÈME DE BUTTERNUT & CHAMPIGNONS .....19€
Tagliatelles fraîches, crème de butternut rôtie, champignons persillés, parmesan affiné et noisettes torréfiées.

VIANDES

PALERON DE BŒUF CONFIT AU VIN ROUGE .....18€
Paleron braisé longuement au vin rouge, mousseline de pomme de terre au beurre noisette, panais rôti et jus de cuisson réduit.

BURGER PULLED PORK ....18€
Porc effiloché confit au jus de cuisson, cheddar affiné, pickles d'oignons rouges, sauce barbecue maison, coleslaw & pommes de terre croustillantes.

QUASI DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE.....20€
Quasi de veau rosé, polenta crémeuse au parmesan, champignons poêlés et jus court au thym.

MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS AU MIEL & CIDRE.....24€
Magret de canard rosé, mousseline de pomme de terre, butternut rôtie aux épices douces et jus réduit au miel et au cidre.

FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE ÉCHALOTE.....29€
Filet de bœuf cuit à la demande, tagliatelles fraîches, fricassée de champignons et sauce échalote au vin rouge.

POISSONS

PAVÉ DE TRUITE, BEURRE BLANC AU CIDRE .....22€
Truite cuite sur la peau, mousseline de pomme de terre, butternut rôtie aux épices douces et beurre blanc au cidre.

DOS DE CABILLAUD RÔTI.....22€
Tagliatelles fraîches, fricassée de champignons et beurre noisette.

LIEU JAUNE NACRÉ, AGRUMES & POLENTA CRÉMEUSE.....23€
Filet de lieu jaune rôti, polenta crémeuse au parmesan, panais fondant et émulsion aux agrumes.

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE VANILLE & CARAMEL.....6€
Meringue pochée légère, crème anglaise à la vanille, caramel au beurre salé & amandes caramélisées.

TARTE TATIN REVISITÉE.....7€
Pommes caramélisées au beurre salé, sablé breton, gel de cidre, crème vanillée et boule de glace à la vanille.

CHOCOLAT NOIR & CAFÉ.....8€
Crémeux au chocolat noir, biscuit au cacao, mousse au café, croustillant au chocolat & glace au café.

MONT-BLANC SAVOYARD.....8€
Meringue, mousse de marron, chantilly vanillée, insert cassis, marrons confits & glace au cassis.

BRIOCHE PERDUE, ANANAS & COCO.....8€
Brioche caramélisée, ananas rôti au rhum, crémeux à la nois de coco, citron vert & sorbet ananas.

FROMAGES

FAISSELLE.....5€
Crème ou coulis de fruits rouges

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS.....12€
de la Maison Dancer

GOURMANDS

CAFÉ.....9€

THÉ.....10€

DIGESTIF.....17€

DIGESTIFS

GÉNÉPI.....4CL/9€

LIMONCELLO.....6CL/9€

POIRE.....4CL/9€

MENTHE PASTILLE OU MENTHE POIVRÉE .....6CL/9€

ARMAGNAC .....4CL/9€

BAILEYS.....6CL/9€

COGNAC VSOP.....4CL/10€

AMARETTO VILLA MASSA .....6CL/10€

LIMONCELLO VILLA MASSA.....6CL/10€

CHARTREUSE

VERTE OU JAUNE.....4CL/10€

ÉLIXIR.....4CL/13€

9e CENTENAIRE .....4CL/16€

VEP.....4CL/20€

RHUM

PLANTATION XAYMACA OU BARBADOS .....4CL/10€

DIPLOMATICO.....4CL/10€

DON PAPA.....4CL/10€

ZACAPA .....4CL/14€

CRÈMES

COTSWOLDS (CRÈME DE WHISKY) .....6CL/10€

DISARONNO VELVET AMARETTO .....6CL/10€

BUMBU CREAM RHUM.....6CL/10€

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, RÉSERVE MONT REDON.....29€
2022 - Château Mont Redon - AOC

CÔTES DU RHÔNE.....33€
2023 - Domaine Guigal - AOP

VAUCLUSE, LES VIOLETTES.....34€
2023 - Domaine Montirius - IGP

CROZES-HERMITAGE.....38€
2021 - Domaine Guigal - AOC

CROZES-HERMITAGE, BOUTON ROUGE.....40€
2022 - Domaine Banc - AOC

VACQUEYRAS.....47€
2023 - Domaine des Amouriers - AOC

SAINT-JOSEPH, ROUVIÈRE.....47€
2024 - Domaine du chêne - AOC

SAINT-JOSEPH.....49€
2022 - Domaine Guigal bio - AOP

SAINT-JOSEPH, MALLEVAL.....50€
2024 - Domaine Christophe Semaska - AOP

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....68€
2020 - Domaine Mont Redon - AOC

CORNAS.....76€
2021 - Domaine Courbis, Champelrose - AOC

SAINT-JOSEPH, CUVÉE DU PAPY.....80€
2022 - Domaine Stéphane Montez - AOP

CÔTE-RÔTIE, CHÂTEAU DE MONTLYS.....92€
2022 - Domaine Christophe Semaska - AOP

SAINT-JOSEPH.....100€
2022 - Lieu Dit, Domaine Guigal - AOC

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....105€
2022 - L'Oratoire des Papes - AOC

HERMITAGE, MAISON BLEUE.....115€
2018 - Domaine Jaboulet - AOC

CÔTE-RÔTIE PICHON, PROMESSE ..... 125€
2022 - Domaine Christophe Pichon - AOC

CÔTE-RÔTIE LA GIROFLERIE ..... 138€
2021 - Patrick Jasmin - AOP

CÔTE-RÔTIE, CHÂTEAU D'AMPUIS.....150€
2019 - Domaine Guigal - AOP

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....170€
2021 - Clos du pape - AOC

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MINERVOIS, LA TOUR DE RIEUX LA BERGERIE.....33€
2021 - Domaine Fabre - AOC

PIC SAINT-LOUP, CUVÉE APANAGE.....38€
2022 - Domaine UMA - AOP

CORBIÈRES BOUTENAC.....39€
2021 - Château Fabre Gasparets - AOC

PAYS D'OC, CHEMIN DE MOSCOU.....43€
2021 - Domaine Gayda - IGP

LANGUEDOC, TÊTE DE BÉLIER.....65€
2021 - Château Puech Haut - AOP

LA CLAPE.....95€
2021 - Château l'Hospitalet, Domaine Gérard Bertrand - AOP

TERRASSES DU LARZAC.....104€
2020 - Château La Sauvageine, Domaine Gérard Bertrand - AOP

CORBIÈRES BOUTENAC, LA FORGE.....140€
2021 - Domaine Gérard Bertrand - AOP

CORSE

ÎLE DE LA BEAUTÉ, ROSUMARINU.....36€
2023 - Domaine St Armettu - AOC

PATRIMONIO, CRÈME DE TÊTE.....45€
2022 - Clos de Bernardi - AOC

BORDEAUX

CÔTES DE BORDEAUX.....35€
2012 - Château Mont-Pérat - AOC

SAINT-ÉMILION, 1ER GRAND CRU CLASSÉ.....206€
2019 - Château Troplong Mondot - AOC

BOURGOGNE

RULLY, LES CAILLOUX.....45€
2023 - Domaine des Rois Mages - AOC

MERCUREY.....63€
2022 - Domaine de la Bressande - AOC

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE, SOUS LA CABOTTE.....68€
2022 - Domaine Jean Fery - AOC

VOLNAY VIEILLES VIGNES.....112€
2018 - Domaine Henri Delagrange - AOC

CHASSAGNE-MONTRACHET .....112€
2021 - Domaine Roux - AOC

VOSNE-ROMANÉE.....121€
2022 - Domaine Faiveley - AOC

POMMARD PREMIER CRU, LES ARVELETS.....139€
2016 - Domaine Deveney Mars - AOC

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU, LES PORETS.....145€
2019 - Domaine Faiveley - AOC

VOLNAY 1ER CRU FRÉMIETS.....160€
2019 - Domaine Faiveley - AOC

CORTON, CLOS DES MEIX.....195€
2018 - Corton Grand Cru, Comte Senard - AOP

NOS DEMI-BOUTEILLES (37.5CL)

CÔTE-RÔTIE, CHÂTEAU DE MONTLYS.....47€
2022 - Domaine Christophe Semaska - AOP

VINS BLANCS

PROVENCE ET LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIOGNIER, DOMAINE DE LUC.....33€
2024 - Domaine Fabre - IGP

CORSE

CUVÉE ARIA.....37€
2024 - Domaine Zuria - IGP

PATRIMONIO, BLANC DE BLANCS.....45€
2024 - Clos de Bernardi - AOC

BOURGOGNE

MÂCON-VERGISSON, LA ROCHE.....36€
2023 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP

SAINT-VÉRAN, PRESTIGE.....36€
2023 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP

PETIT CHABLIS.....39€
2023 - Domaine Wengier - AOP

POUILLY-FUISSÉ, TERROIR.....44€
2024 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP

LADOIX, LES MARNES BLANCHES.....71€
2022- Domaine Faiveley - AOC

CHABLIS PREMIER CRU, FOURCHAUME.....84€
2022- Domaine William Fèvre - AOC

MEURSAULT.....110€
2022 - Domaine Faiveley - AOC

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE.....33€
2024 - Domaine Guigal - AOP

SAINT-JOSEPH, ROUVIÈRE.....44€
2024 - Domaine du chêne - AOC

CROZES-HERMITAGE, 1600.....47€
2023 - Domaine Laurent Veyrat - AOC

CONDRIEU, LES CASSINES.....92€
2018 – Paul Jaboulet Aîné – AOP

SAINT-JOSEPH GUIGAL.....100€
2023 - Lieu Dit, Domaine Guigal – AOC

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES (37.5CL).....17€
2024 - Domaine Tariquet - IGP

CÔTES DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES.....33€
2024 - Domaine Tariquet - IGP

VINS ROSÉS

ESPRIT MÉDITERRANÉE.....30€
2024 - Domaine de Berne - IGP

CORSE, CUVÉE ARIA.....37€
2024 - Domaine Zuria - IGP

EXCELLENCE.....40€
2024 - Château St Maur - AOP

CHAMPAGNES

	75CL	*150CL*
DEUTZ BRUT CLASSIC AOP	75€	
DEUTZ BRUT ROSÉ AOP	95€	
DEUTZ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ AOP	125€	260€
AMOUR DE DEUTZ BLANC MILLÉSIMÉ AOP	210€	

CONTACT@RESTAURANT-ROSIÈRE.FR
04 74 28 52 83

12 CHEM. DE ROSIÈRE,
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Prix TTC, service compris.
En cas d'allergie, merci de le signaler à notre équipe.