

ROSIERE

MENU

COCKTAILS

LES MULES	10€
Moscow mule, London mule, Jager mule	
LES SPRITZ	10€
Aperol, Campari, Limoncello, Sureau	
GIRL ON ME	10€
Gin pink, jus de fraise, jus de pomme, citron	
OLD TREACLE	10€
Rhum brun, sirop de vanille, jus de pomme, cannelle	
CAÏPIRINHA	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
COUCHER DE SOLEIL ARRANGÉ	10€
Jus d'orange, mangue, ananas, rhum brun	
SWEET WILLIAM	10€
Vodka, jus de poire, sirop de caramel	
PORN STAR MARTINI	12€
Vodka, vanille, Chambord, ananas, passion	
SPRITZ TARIQUET	12€
Idée folle, Entracte, eau pétillante	
TARIQUET MULE	12€
Fine d'Armagnac Tariquet, piment d'espelette, citron vert, ginger beer	
HENDRICK'S TONIC	12€

MOCKTAILS

COUCHER DU SOLEIL	7€
Orange, mangue, ananas, grenadine	
VIRGIN SPRITZ	7€
Spritz Monin, eau pétillante	
LE FLORAL	7€
Sirop de rose, sirop de fleur de sureau, citron vert, limonade, eau gazeuse	

BIÈRES



PRESSIONS (supplement sirop + 0,50€)

CRISTAL BLONDE	25CL/4,50€	50CL/8,50€
CRISTAL IPA	25CL/5€	50CL/9,50€
BIÈRE DU MOMENT	25CL/5€	50CL/9,50€
MONACO	25CL/5€	50CL/9,50€
PANACHÉ	25CL/5€	50CL/9,50€

BOUTEILLES

LA VERTE AU GÉNÉPI	33CL/6€
LA BLEUE AUX MYRTILLES	33CL/6€
CORONA	33CL/7€
DESPERADOS	33CL/7€



VINS AU VERRE

ROUGES

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

BLANCS

MOELLEUX	6,50€
FRUITÉ	7€
SEC	9€

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE	6,50€
CÔTES DE PROVENCE	8€

VINS DÉSALCOOLISÉS

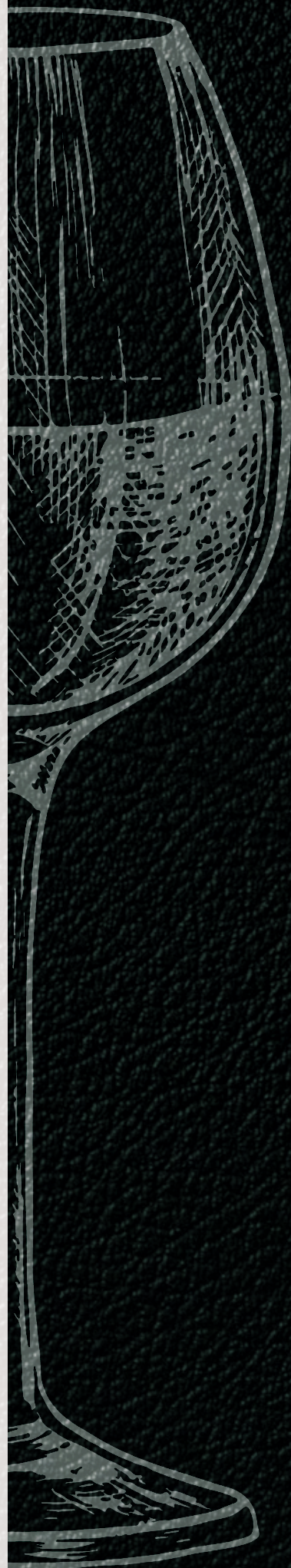
SAUVIGNON BLANC "DIVIN"	6€
-------------------------------	----

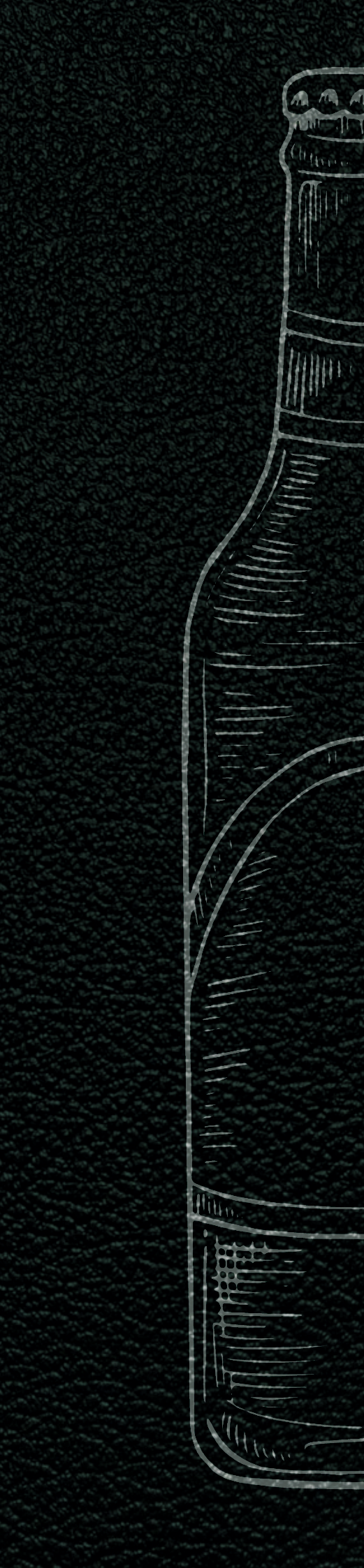
APÉRITIFS

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





SOFTS

COCA-COLA	33CL/4,50€
COCA ZERO	33CL/4,50€
SCHWEPPE TONIC	25CL/4,50€
SCHWEPPE AGRUMES	25CL/4,50€
ORANGINA	25CL/4,50€
ICE TEA	25CL/4,50€
OASIS TROPICAL	25CL/4,50€
PERRIER	33CL/4,50€
LIMONADE	25CL/4,50€
(supplement sirop + 0,50€)	
CITRONNADE	25CL/4,50€
Citron poire, citron pastèque	
JUS DE FRUITS	25CL/6€
Orange, ananas, fraise, tomate, pêche de vigne, abricot, pomme, ace ou pamplemousse	

EAUX

VITTEL	50CL/3€	1L/5,50€
SAN PELLEGRINO	50CL/5€	1L/6,50€
CHATELDON	75CL/7,50€	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ OU RISTRETTO	2€
ALLONGÉ	2€
CAFÉ NOISETTE	2,10€
CAFÉ CRÈME	3,50€
THÉ ET INFUSION	4€
CAPPUCCINO	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€

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€

MENU ROSIERE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	44€
-------------------------------	-----

ENTRÉE

SALADE LYONNAISE ou VELOUTÉ FORESTIER
ou FOIE GRAS (supplément 6€)

PLAT

DEMI COQUELET ou MI CUIT DE THON

DESSERT

ÎLE FLOTTANTE ou CARPACCIO D'ANANAS

MENU CARNARD

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	55€
-------------------------------	-----

ENTRÉE

FOIE GRAS

PLAT

TOURNEDOS DE CANARD

DESSERT

ROYAL POIRE ou ENTREMET CHOCOLAT
ou CAFÉ GOURMAND

MENU ENFANT

BOISSON + PLAT + DESSERT
14€

BOISSON

SIROP ou JUS D'ORANGE ou COCA-COLA

PLAT

FISH & CHIPS

Poisson pané, frites

ou

BURGER

Pain brasserie, bœuf 100g,
sauce cheddar, frites

DESSERT

BÂTONNET DE GLACE ou MOELLEUX AU CHOCOLAT

À PARTAGER

SOUPIONS 9,50€
Sauce tartare, mini seiches frites

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE 19€

TATAKI DE THON 21€
Qualité sashimi, marinade sauce Ponzu,
sésame et miel

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS 26€

ENTRÉES

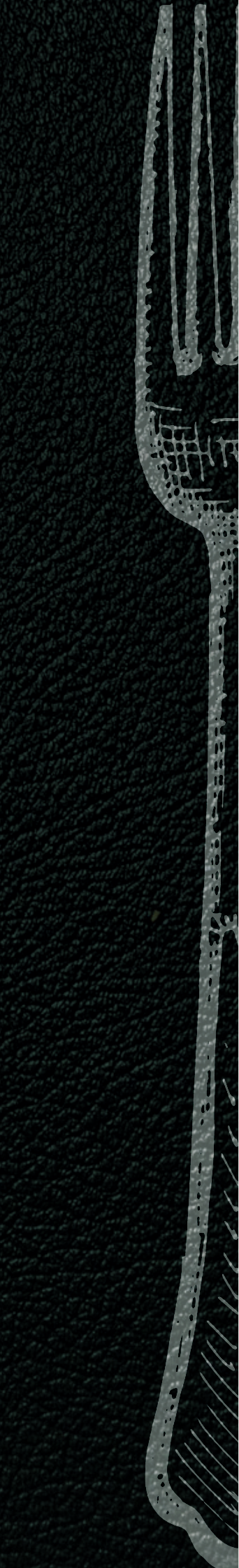
SALADE LYONNAISE 11€
Lardons, croûtons, salade, oeuf poché

VELOUTÉ FORESTIER 12€
À la noisette, mouillettes à l'huile de truffe

TATAKI DE THON 14€
Qualité sashimi, marinade sauce Ponzu,
sésame et miel

VELOUTÉ PETITS POIS 15€
Au foie gras, oeuf poché, lard grillé

FOIE GRAS 21€
Brioche feuilletée, confit du moment



VIANDES

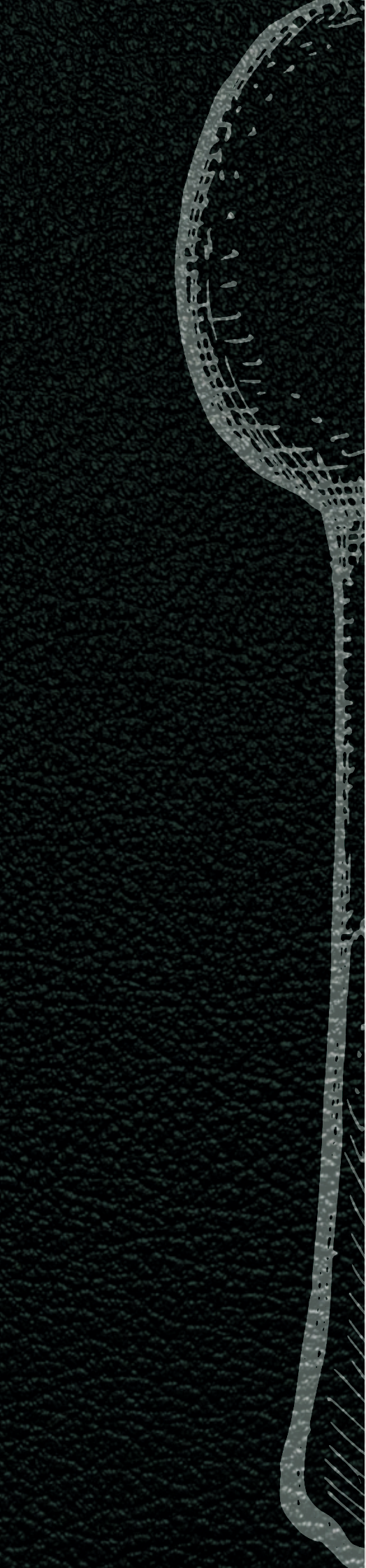
BURGER	23,50€
Pain brasserie, boeuf 180g, oignons confits au Jack Daniel's, salade, bacon, sauce cheddar, frites	
TARTARE DE BOEUF	25€
Boeuf, mayonnaise épicée, câpres, oignons, échalotes, frites, salade	
JARRETON DE PORC CONFIT	25€
Sauce miel moutarde, purée de pommes de terre, mini légumes rôtis	
DEMI COQUELET	27€
Farce forestière, jus forestier, condiment de marrons, purée de pommes de terre, mini légumes rôtis	
TOURNEDOS DE CANARD	28€
Jus de canard au foie gras, poêlée de champignons, gratin dauphinois	
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS	36€
Environ 300g, sauce poivre, (supplément sauce foie gras + 3€) frites ou gratin dauphinois	

POISSONS

PENNÉS DE LA MER	22€
Soupions, moules, etc., sauce marinière au parmesan	
MI-CUIT DE THON	25€
Qualité sashimi, risotto aux petits pois, mini légumes rôtis, crème de petits pois	
BAR ENTIER	27€
Purée de pommes de terre, mini légumes rôtis	
LOTTE RÔTIE	32€
Bardée au lard, risotto au chorizo, crème de lard	

SPÉCIALITÉS

MONT D'OR	28€
Jambon persillé, pommes de terre	
GRENOUILLES	29€
Frites ou gratin dauphinois	
FONDUE SAVOYARDE	29€/PERS
Charcuterie de la Maison Dancer Minimum 2 personnes	



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ 9€

CARPACCIO D'ANANAS 9€
Flambé au rhum vanillé

ÎLE FLOTTANTE 9€
Crème anglaise parfumée à la fève de tonka,
noisettes torréfiées, caramel au beurre salé

ROYAL POIRE 10€
Noix de pécan, caramel

ENTREMET CHOCOLAT 10€
Croustillant, Namelaka chocolat noir

FROMAGES

FAISSELLE 5€
Crème ou coulis de fruits rouges

ASSIETTE DE FROMAGES SECS 12€

GOURMANDS

CAFÉ 9€

THÉ 10€

DIGESTIF 17€

CHAMPAGNE-CHARTREUSE 20€

DIGESTIFS

CLASSIQUES

GÉNÉPI	4CL/9€
LIMONCELLO	6CL/9€
POIRE	4CL/9€
MENTHE PASTILLE	6CL/9€
ARMAGNAC	4CL/9€
COGNAC	4CL/9€
BAILEYS	6CL/9€
LA VERTUEUSE	6CL/9€
Liqueur de Verveine, Framboise, La Mentholée, La Givrée	

CHARTREUSE

VERTE OU JAUNE	4CL/10€
ELIXIR	4CL/13€
9ÈME CENTENAIRE	4CL/16€
VEP	4CL/20€

CHAUDS

IRISH COFFEE (WHISKY)	12€
-----------------------------	-----

PREMIUMS

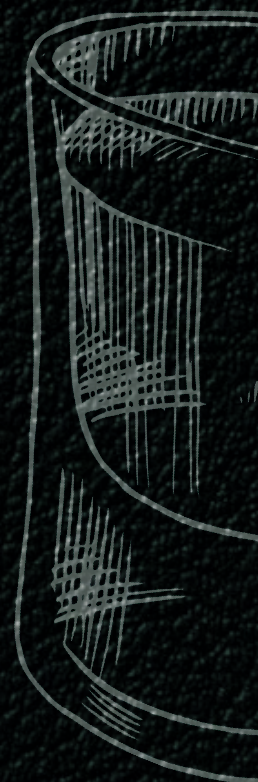
ARMAGNAC NAPOLEON	4CL/10€
COGNAC VSOP	4CL/10€
CALVADOS DROUIN	4CL/10€
AMARETTO VILLA MASSA	6CL/10€
LIMONCELLO VILLA MASSA	6CL/10€

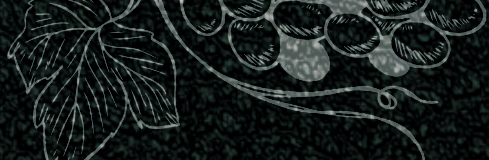
RHUM

PLANTATION XAYMACA	4CL/10€
PLANTATION BARBADOS	4CL/10€
DIPLOMATICO	4CL/10€
LA FAVORITE	4CL/14€
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

COTE DU RHONE, RESERVE MONT REDON	29€
2022 - Château Mont Redon 🍷 🍷 🍷	
COTE DU RHONE	33€
2022 - Domaine Guigal 🍷 🍷 🍷	
IGP VAUCLUSE, LES VIOLETTES	34€
2023 - Domaine Montirius 🍷 🍷	
CROZES HERMITAGE	38€
2021 - Domaine Guigal 🍷 🍷	
CROZES HERMITAGE, BOUTON ROUGE	40€
2022 - Domaine Banc 🍷 🍷	
VACQUEYRAS	47€
2023 - Domaine des Amouriers 🍷 🍷 🍷	
SAINT JOSEPH, ROUVIERE	47€
2024 - Domaine du chêne 🍷 🍷 🍷	
SAINT JOSEPH	49€
2021 - Domaine Guigal bio 🍷 🍷 🍷	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	68€
2020 - Domaine Mont Redon 🍷 🍷 🍷	
SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY	80€
2022 - Domaine Stéphane Montez 🍷 🍷	
COTE ROTIE, ROZIER	88€
2021 - Domaine pichon 🍷 🍷 🍷	
COTE ROTIE, CHATEAU DE MONTLYS	92€
2022 - Domaine Christophe Semaska 🍷 🍷 🍷	
HERMITAGE, MAISON BLEUE	115€
2018 - Domaine Jaboulet 🍷 🍷	
COTE ROTIE, CHATEAU D'AMPUIS	150€
2019 - Domaine Guigal	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	170€
2021 - Clos du pape	

LANGUEDOC ROUSSILLON

MINERVOIS, LA TOUR DE RIEUX LA BERGERIE	33€
2021 - Domaine Fabre 🍷 🍷	
AOC PIC SAINT LOUP, CUVÉE APANAGE	38€
2022 - Domaine UMA 🍷 🍷 🍷	
AOC CORBIÈRE BOUTENAC	39€
2021- Château Fabre Gasparets 🍷 🍷 🍷	
CHATEAU L'HOSPITALET, LA CLAPE	95€
2021 - Domaine Gérard Bertrand 🍷 🍷 🍷	
CORBIÈRE BOUTENAC, LA FORGE	140€
2021 - Domaine Gérard Bertrand 🍷 🍷 🍷	

BOURGOGNE

RULLY, LES CAILLOUX	45€
2023 - Domaine des Rois Mages 🍷	
GIVRY, CHAMPS LALOT	48€
2022 - Domaine Faiveley 🍷	
MERCUREY, LA FRAMBOISIÈRE	62€
2022 - Domaine Faiveley 🍷	
MERCUREY	63€
2022 - Domaine de la Bressande 🍷	
SAVIGNY LES BEAUNE, SOUS LA CABOTTE	68€
2022 - Domaine Jean Fery 🍷	
MARSANNAY, ES CHEZOTS	72€
2022 - Domaine Faiveley 🍷 🍷	
SANTENAY PREMIER CRU, LES GRAVIÈRES	100€
2019 - Domaine Girardin 🍷 🍷	
VOLNAY VIEILLES VIGNES	112€
2018 - Domaine Henri Delagrangue 🍷 🍷	
VOSNE ROMANEE	121€
2022 - Domaine Faiveley 🍷 🍷	
POMMARD PREMIER CRU, LES ARVELETS	139€
2016 - Domaine Deveney Mars 🍷	
NUITS ST GEORGES PREMIER CRU, LES PORETS	145€
2019 - Domaine Faiveley 🍷 🍷 🍷	
CORTON, CLOS DES MEIX	195€
2018 - Comte Senard 🍷 🍷 🍷	

CORSE

ROSUMARINU	36€
2023 - Domaine St Armettu	
PATRIMONIO AOP, CREME DE TETE	45€
2022 - Clos de Bernardi 🍷 🍷	

BORDEAUX

CÔTES DE BORDEAUX	35€
2012 - Château Mont-Pérat 🍷 🍷 🍷	

NOS DEMI-BOUTEILLES (37.5CL)

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	36€
2022 - Domaine Mont Redon 🍷 🍷 🍷	
SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY	40€
2022 - Domaine Stéphane Montez 🍷 🍷	
COTE ROTIE, CHATEAU DE MONTLYS	47€
2022 - Domaine Christophe Semaska 🍷 🍷 🍷	

VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

COTE DU RHONE.....	33€
2024 - Domaine Guigal 🍷 🍷	
SAINT JOSEPH, ROUVIÈRE.....	44€
2024 - Domaine du chêne 🍷 🍷	
CROZES-HERMITAGE, 1600.....	47€
2023 - Domaine Laurent Veyrat 🍷 🍷	

BOURGOGNE

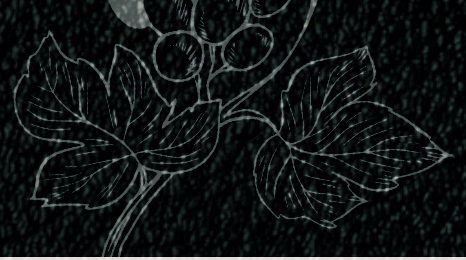
MACON VERGISSON, LA ROCHE.....	36€
2023 - Domaine Roger Lassarat bio 🍷	
SAINT VERAN, PRESTIGE.....	36€
2023 - Domaine Roger Lassarat bio 🍷 🍷	
PETIT CHABLIS.....	39€
2023 - Domaine Wengier 🍷	
POUILLY FUISSE, TERROIR.....	44€
2023 - Domaine Roger Lassarat bio 🍷	
RULLY, LES CAILLOUX.....	46€
2023 - Domaine des Rois Mages 🍷 🍷	
LADOIX, LES MARNES BLANCHES.....	71€
2022- Domaine Faiveley 🍷 🍷	
CHABLIS PREMIER CRU, MONTÉE DU TONNERRE.....	89€
2020 - Domaine William Fèvre 🍷 🍷	
MEURSAULT.....	110€
2022 - Domaine Faiveley 🍷 🍷	

PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

VIOGNIER, DOMAINE DE LUC.....	33€
2024 - Domaine Fabre 🍷 🍷	
CHARDONNAY, GRANDE COURTADE.....	33€
2024 - Domaine Fabre 🍷 🍷	

CORSE

CUVÉE ARIA.....	37€
2024 - Domaine Zuria 🍷 🍷	
PATRIMONIO AOP, BLANC DE BLANCS.....	45€
2024 - Clos de Bernardi 🍷 🍷	



SUD-OUEST

CÔTE DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES (37.5CL)	17€
2024 - Domaine Tariquet 🍷 🍷 🍷	
CÔTE DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES	33€
2024 - Domaine Tariquet 🍷 🍷 🍷	

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE, ESPRIT MEDITERRANÉE	30€
2024 - Domaine De Berne	
COTE DE PROVENCE, ULTIMATE PROVENCE	37€
2023 - Domaine De Berne	
CORSE, CUVÉE ARIA	37€
2024 - Domaine Zuria	
CORSE INITIAL	55€
2023 - Domaine Zuria	
COTE DE PROVENCE MAGNUM, ULTIMATE PROVENCE	74€
2023 - Domaine De Berne	

CHAMPAGNES

DE BARFONTARC HÉRITAGE BLANC DE BLANC	75CL/60€
DEUTZ BRUT CLASSIC	75CL/75€ 150CL/155€
DEUTZ BRUT ROSÉ	75CL/95€
DEUTZ BLANC DE BLANC MILLESIMÉ 2019	75CL/125€ 2018 150CL/260€
AMOUR DE DEUTZ BLANC MILLESIMÉ 2014	75CL/210€

ROSIERE

12 CHEM. DE ROSIÈRE, 38300 BOURGOIN-JALLIEU
04 74 28 52 83
CONTACT@RESTAURANT-ROSIÈRE.FR



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