



ROSIÈRE

# MENU

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

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



# COCKTAILS

<b>LES MULES</b> .....	10€
Moscow / French / Jamaican / London / Mexican / Monkey	
<b>LES SPRITZ</b> .....	10€
Aperol / Campari / Limoncello / Hugo	
<b>PIÑA COLADA</b> .....	10€
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas	
<b>PORN STAR MARTINI</b> .....	10€
Vodka, vanille, Chambord, ananas, passion	
<b>SWEET WILLIAM</b> .....	10€
Vodka, jus de poire, sirop de caramel	
<b>CAIPRIRINHA</b> .....	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert, nature / passion ou fruits rouges	
<b>CAIPIROSKA</b> .....	10€
Vodka, sucre de canne, citron vert, nature / passion ou fruits rouges	
<b>COUCHER DE SOLEIL ARRANGÉ</b> .....	10€
Orange, ananas, grenadine, rhum brun	
<b>HENDRICK'S TONIC</b> .....	12€
Gin Hendrick's, Schwepps Tonic, Citron Vert	

# MOCKTAILS

<b>LE COUCHER DU SOLEIL</b> 25CL .....	7,00€
Orange, ananas, grenadine	
<b>LE VIRGIN PIÑA COLADA</b> 25CL.....	7,00€
Purée de coco, jus d'ananas	
<b>VIRGIN SPRITZ</b> 25CL .....	7,00€
Spritz Monin, eau gazeuse	
<b>LE FLORAL</b> 25CL .....	7,00€
Sirop de rose, sirop de fleur de sureau, citron vert, eau gazeuse	

# BIÈRES

## **PRESSIONS** (supplement sirop + 0,50€)

<b>CRISTAL BLONDE</b> .....	25CL/4,50€	50CL/8,50€
<b>CRISTAL IPA</b> .....	25CL/5€	50CL/9,50€
<b>MONACO</b> .....	25CL/5€	50CL/9,50€
<b>PANACHÉ</b> .....	25CL/5€	50CL/9,50€
<b>BIÈRE DU MOMENT</b> 25CL/6,50€ .....	50CL/11€	

## **BOUTEILLES**

<b>LA VERTE AU GÉNEPI</b> .....	33CL/7€
<b>LA BLEUE AUX MYRTILLES</b> ..	33CL/7€
<b>LA VIOLETTE</b> .....	33CL/7€
<b>CORONA</b> .....	33CL/7€
<b>DESPERADOS</b> .....	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 DÉALCOOLISÉS

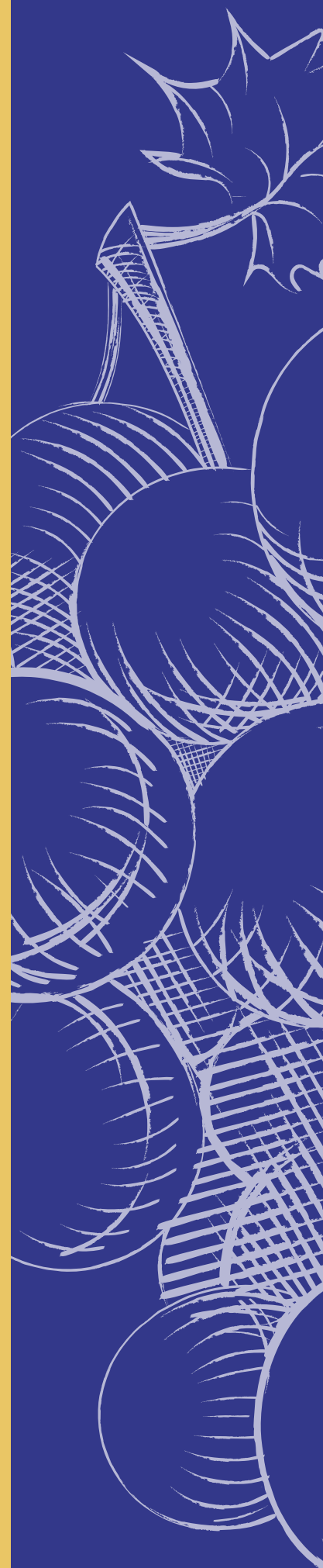
SAUVIGNON BLANC "DIVIN".....	6€
------------------------------	----

## 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

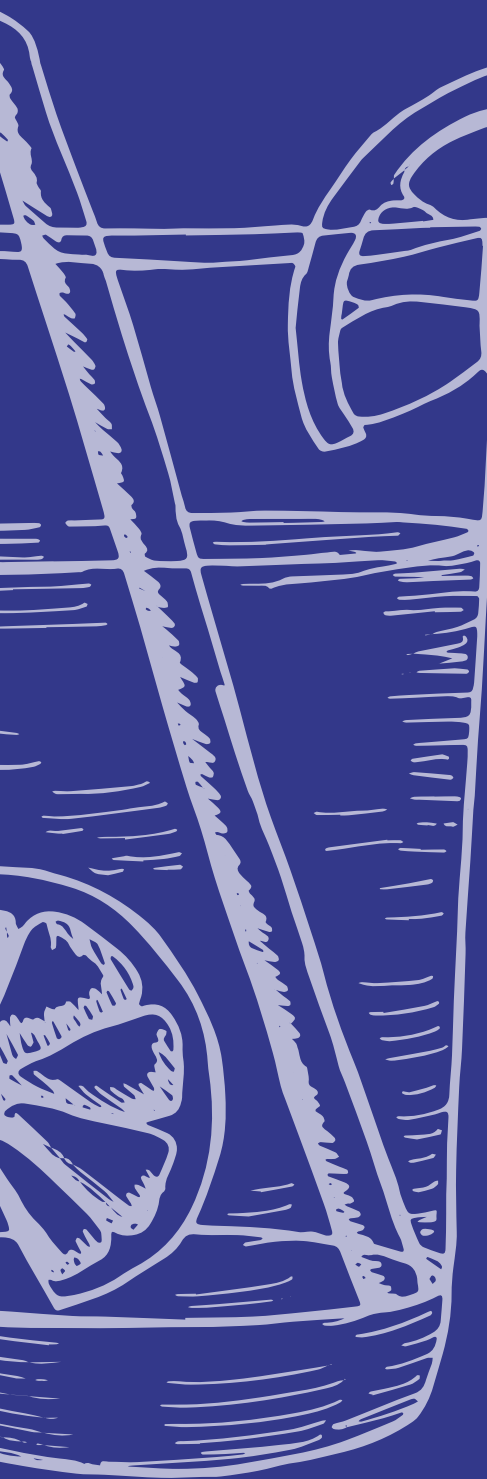
SIROP À L'EAU .....	3,50€
COCA-COLA .....	33CL/4,90€
COCA ZERO .....	33CL/4,90€
SCHWEPPE TONIC .....	25CL/4,90€
SCHWEPPE AGRUMES .....	25CL/4,90€
ORANGINA .....	25CL/4,90€
ICE TEA .....	25CL/4,90€
OASIS TROPICAL .....	25CL/4,90€
PERRIER .....	33CL/4,90€
LIMONADE .....	25CL/4,90€
(supplement sirop + 0,50€)	
CITRONNADE .....	25CL/4,90€
Citron poire, citron pastèque	
JUS DE FRUITS .....	25CL/6,00€
Orange, ananas, fraise, tomate, pêche de vigne, abricot, pomme, ace ou pamplemousse	

# EAUX

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

# BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, 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€



## **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 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**

PLANCHE DE WRAPS AU SAUMON FUMÉ .....13€

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE..... 19€

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS..... 24€

## **ENTRÉES**

SALADE DE PATATES DOUCES RÔTIÉS ..... 8€  
Suprême d'orange, noisettes torréfiées,  
roquette, feta & vinaigrette aux mille-épices

VITELLO DE BŒUF ..... 9€  
Mayonnaise maison à l'estragon

CEVICHE DE LIEU NOIR ..... 12€  
Vierge de tomates aux agrumes

OPÉRA DE FOIE GRAS ..... 14€  
Pomme & cannelle

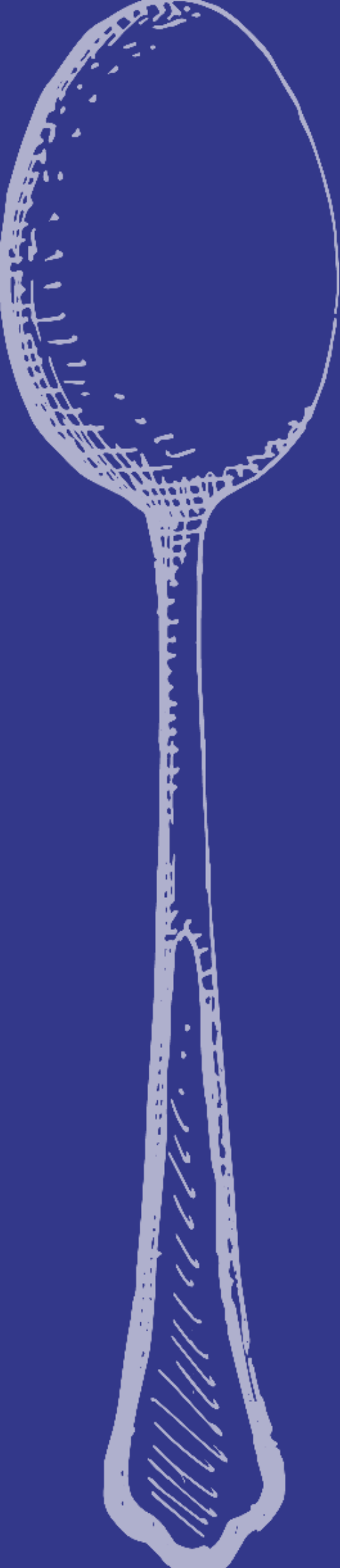


## **VIANDES**

- BURGER DU CHEF** .....19€  
Pain brasserie, pressé de paleron de bœuf, caviar d'aubergine, mayonnaise moutarde à l'ancienne, oignons frits et tomme de Savoie
- DEMI MAGRET DE CANARD À L'ORANGE**.....21€  
Mousseline de carottes, carottes rôties et huile de fanes
- PRESSÉ DE VEAU FAÇON BLANQUETTE** .....25€  
Sauce blanquette, ratatouille maison et risotto forestier
- CÔTE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL ET MOUTARDE**.....25€  
Courgettes roties et gratin dauphinois
- GRENOUILLES**..... 29€  
Frites ou gratin dauphinois
- NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS** .....36€  
Environ 300g, sauce poivre, (supplément sauce foie gras + 3€), frites ou gratin dauphinois

## **POISSONS**

- LINGUINES AUX GAMBAS** .....22€  
Crème safranées
- FILET DE ROUGET** .....23€  
Poivrons confits, risotto safrané et huile de fanes
- DOS DE LIEU JAUNE**.....25€  
Caviar d'aubergine, mousseline de carotte et sauce chorizo
- NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES**.....28€  
Risotto aux champignons et beurre blanc



## **DESSERTS**

TARTELETTE POIRE - PISTACHE FAÇON AMANDINE	9,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON.....	9,00€
sirop léger vanillé	
BROOKIE AU CHOCOLAT.....	9,00€
TIRAMISU FAÇON FORÊT-NOIRE.....	10,00€
ROYAL CHOCOLAT CHARTREUSE.....	11,00€

## **FROMAGES**

FAISSELLE .....	5€
Crème ou coulis de fruits rouges	
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS .....	12€

## **GOURMANDS**

CAFÉ .....	9€
THÉ .....	10€
DIGESTIF .....	17€
CHAMPAGNE-CHARTREUSE .....	20€

# DIGESTIFS

GÉNÉPI .....	4CL/9€
LIMONCELLO .....	6CL/9€
POIRE .....	4CL/9€
MENTHE PASTILLE .....	6CL/9€
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€
ELIXIR .....	4CL/13€
9ÈME CENTENAIRE .....	4CL/16€
VEP .....	4CL/20€

## RHUM

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

Tous les prix sont exprimés en euros TTC, service compris.  
Bouteilles de 75cl sauf mention contraire.

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>CÔTE DU RHÔNE, RESERVE MONT REDON</b> .....	<b>29€</b>
2024 - Château Mont Redon - AOC	
<b>CÔTE DU RHÔNE</b> .....	<b>33€</b>
2023 - Domaine Guigal - AOP	
<b>VAUCLUSE, LES VIOLETTES</b> .....	<b>34€</b>
2023 - Domaine Montirius - IGP	
<b>CROZES HERMITAGE</b> .....	<b>38€</b>
2021 - Domaine Guigal - AOC	
<b>CROZES HERMITAGE, BOUTON ROUGE</b> .....	<b>40€</b>
2022 - Domaine Banc - AOP	
<b>VACQUEYRAS</b> .....	<b>47€</b>
2023 - Domaine des Amouriers - AOC	
<b>SAINT JOSEPH, ROUVIERE</b> .....	<b>47€</b>
2024 - Domaine du chêne - AOC	
<b>SAINT JOSEPH</b> .....	<b>49€</b>
2022 - Domaine Guigal bio - AOP	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b> .....	<b>68€</b>
2020 - Domaine Mont Redon - AOC	
<b>CORNAS</b> .....	<b>76€</b>
2021 - Domaine Courbis, Champelrose - AOC	
<b>SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY</b> .....	<b>80€</b>
2023 - Domaine Stéphane Montez - AOP	
<b>COTE ROTIE, CHATEAU DE MONTLYS</b> .....	<b>92€</b>
2022 - Domaine Christophe Semaska - AOP	
<b>SAINT JOSEPH</b> .....	<b>100€</b>
2022 - Lieu Dit, Domaine Guigal - AOC	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b> .....	<b>105€</b>
2022 - L'Oratoire des Papes - AOC	
<b>HERMITAGE, MAISON BLEUE</b> .....	<b>115€</b>
2018 - Domaine Jaboulet - AOC	
<b>CÔTE-RÔTIE, PROMESSE</b> .....	<b>125€</b>
2022 - Domaine Christophe Pichon - AOC	
<b>CÔTE-RÔTIE LA GIROFLERIE</b> .....	<b>138€</b>
2021 - Patrick Jasmin - AOP	
<b>CÔTE-RÔTIE, CHATEAU D'AMPUIS</b> .....	<b>150€</b>
2019 - Domaine Guigal - AOP	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b> .....	<b>170€</b>
2021 - Clos du pape - AOC	

## **LANGUEDOC ROUSSILLON**

<b>MINERVOIS, LA TOUR DE RIEUX LA BERGERIE</b> .....	<b>33€</b>
2021 - Domaine Fabre - AOC	
<b>PIC SAINT LOUP, CUVÉE APANAGE</b> .....	<b>38€</b>
2022 - Domaine UMA - AOP	
<b>CORBIÈRES BOUTENAC</b> .....	<b>39€</b>
2021- Château Fabre Gasparets - AOC	
<b>LANGUEDOC, TÊTE DE BÉLIER</b> .....	<b>65€</b>
2021 - Château Puech Haut - AOP	
<b>LA CLAPE</b> .....	<b>95€</b>
2021 - Château l'Hospitalet, Domaine Gérard Bertrand- AOP	
<b>TERRASSE DU LARZAC</b> .....	<b>104€</b>
2020 - Château La Sauvageonne, Domaine Gérard Bertrand - AOP	
<b>CORBIÈRE BOUTENAC, LA FORGE</b> .....	<b>140€</b>
2021 - Domaine Gérard Bertrand - AOP	

## **BEAUJOLAIS ET LOIRE**

<b>MOULIN À VENT, 4 TERRES</b> .....	<b>33€</b>
2023 - Domaine Roger Lassarat - AOP	
<b>SANCERRE, PINOT NOIR</b> .....	<b>44€</b>
2023 - Domaine Pascal Jolivet - AOC	

## **CORSE**

<b>ÎLE DE BEAUTÉ, ROSUMARINU</b> .....	<b>36€</b>
2023 - Domaine St Armettu - AOC	
<b>PATRIMONIO, CREME DE TETE</b> .....	<b>45€</b>
2023 - Clos de Bernardi - AOC	

## **BORDEAUX**

<b>CÔTES DE BORDEAUX</b> .....	<b>35€</b>
2012 - Château Mont-Pérat - AOC	
<b>SAINT EMILION, 1ER GRAND CRU CLASSÉ</b> .....	<b>206€</b>
2019 - Château Troplong Mondot - AOC	



## **BOURGOGNE**

<b>RULLY, LES CAILLOUX</b> .....	<b>45€</b>
2023 - Domaine des Rois Mages - AOC	
<b>MERCUREY, LA FRAMBOISIÈRE</b> .....	<b>62€</b>
2023 - Domaine Faiveley - AOC	
<b>MERCUREY</b> .....	<b>63€</b>
2022 - Domaine de la Bressande - AOC	
<b>SAVIGNY LES BEAUNE, SOUS LA CABOTTE</b> .....	<b>68€</b>
2022 - Domaine Jean Fery - AOC	
<b>MARSANNAY, ES CHEZOTS</b> .....	<b>72€</b>
2021 - Domaine Faiveley - AOC	
<b>VOLNAY VIEILLES VIGNES</b> .....	<b>112€</b>
2018 - Domaine Henri Delagrangue - AOC	
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b> .....	<b>112€</b>
2021 - Domaine Roux - AOC	
<b>VOSNE ROMANÉE</b> .....	<b>121€</b>
2022 - Domaine Faiveley - AOC	
<b>POMMARD PREMIER CRU, LES ARVELETS</b> .....	<b>139€</b>
2016 - Domaine Deveney Mars - AOC	
<b>NUITS ST GEORGES PREMIER CRU, LES PORETS</b> .....	<b>145€</b>
2021 - Domaine Faiveley - AOC	
<b>VOLNAY 1ER CRU FREMIETS</b> .....	<b>160€</b>
2019 - Domaine Faiveley - AOC	
<b>CORTON, CLOS DES MEIX</b> .....	<b>195€</b>
2018 - Corton Grand Cru, Comte Senard - AOP	

## **NOS DEMI-BOUTEILLES (37.5CL)**

<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</b> .....	<b>36€</b>
2022 - Domaine Mont Redon - AOP	
<b>SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY</b> .....	<b>40€</b>
2021 - Domaine Stéphane Montez - AOP	
<b>COTE ROTIE, CHATEAU DE MONTLYS</b> .....	<b>47€</b>
2022 - Domaine Christophe Semaska - AOP	

# VINS BLANCS

Tous les prix sont exprimés en euros TTC, service compris.  
Bouteilles de 75cl sauf mention contraire.

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>COTE DU RHONE</b> .....	<b>33€</b>
2024 - Domaine Guiga - AOC	
<b>SAINT JOSEPH, ROUVIÈRE</b> .....	<b>44€</b>
2024 - Domaine du chêne - AOC	
<b>CROZES-HERMITAGE, 1600</b> .....	<b>47€</b>
2023 - Domaine Laurent Veyrat - AOC	
<b>SAINT JOSEPH GUIGAL LIEU DIT</b> .....	<b>100€</b>
2023 - Domaine Guigal - AOC	

## BOURGOGNE

<b>MACON VERGISSON, LA ROCHE</b> .....	<b>36€</b>
2023 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP	
<b>SAINT VERAN, PRESTIGE</b> .....	<b>36€</b>
2024 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP	
<b>PETIT CHABLIS</b> .....	<b>39€</b>
2023 - Domaine Wengier - AOP	
<b>POUILLY FUISSE, TERROIR</b> .....	<b>44€</b>
2024 - Domaine Roger Lassarat bio - AOP	
<b>RULLY, LES CAILLOUX</b> .....	<b>46€</b>
2022 - Domaine des Rois Mages - AOC	
<b>LADOIX, LES MARNES BLANCHES</b> .....	<b>71€</b>
2022- Domaine Faiveley - AOC	
<b>CHABLIS PREMIER CRU, MONTÉE DU TONNERRE</b> .....	<b>89€</b>
2020 - Domaine William Fèvre - AOC	
<b>MEURSAULT</b> .....	<b>110€</b>
2022 - Domaine Faiveley - AOC	

## PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>VIIGNIER, DOMAINE DE LUC</b> .....	<b>33€</b>
2024 - Domaine Fabre - IGP	
<b>CHARDONNAY, GRANDE COURTADE</b> .....	<b>33€</b>
2025 - Domaine Fabre - IGP	

## CORSE

<b>CUVÉE ARIA</b> .....	<b>37€</b>
2024 - Domaine Zuria - IGP	
<b>PATRIMONIO, BLANC DE BLANCS</b> .....	<b>45€</b>
2024 - Clos de Bernardi - AOC	



## **SUD-OUEST**

<b>CÔTE DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES (37.5CL)</b> .....	<b>17€</b>
2024 - Domaine Tariquet - IGP	
<b>CÔTE DE GASCOGNE, PREMIÈRES GRIVES</b> .....	<b>33€</b>
2024 - Domaine Tariquet - IGP	

## **VINS ROSÉS**

Tous les prix sont exprimés en euros TTC, service compris.  
Bouteilles de 75cl sauf mention contraire.

<b>AZUR, IGP MÉDITERRANÉE</b> .....	<b>30€</b>
2024 - Château St Maur - IGP	
<b>CORSE, CUVÉE ARIA</b> .....	<b>37€</b>
2024 - Île de Beauté, Domaine Zuria - IGP	
<b>EXCELLENCE</b> .....	<b>40€</b>
2024 - Côtes de Provence, Château St Maur - AOP	
<b>CORSE INITIAL</b> .....	<b>55€</b>
2024 - Île de Beauté, Domaine Zuria - IGP	

## **CHAMPAGNES**

Tous les prix sont exprimés en euros TTC, service compris.  
Bouteilles de 75cl sauf mention contraire.

<b>DEUTZ BRUT CLASSIC - AOP</b> .....	<b>75CL/75€</b> .....	<b>150CL/155€</b>
<b>DEUTZ BRUT ROSÉ - AOP</b> .....	<b>75CL/95€</b>	
<b>DEUTZ BLANC DE BLANC MILLESIMÉ - AOP</b> 2019 .....	<b>75CL/125€</b> .....	2018 <b>150CL/260€</b>
<b>AMOUR DE DEUTZ BLANC MILLESIMÉ - AOP</b> 2014 .....	<b>75CL/210€</b>	

