



ROSIERE

MENU



-COCKTAILS-

LES SPRITZ..... 10€
Aperol / Campari / Limoncello / Hugo

MOJITO (NATURE / PASSION / FRUITS ROUGES) 10€
Rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse.

TEQUILA SUNRISE 10€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.

DAÏQUIRI (FRAISE / PASSION)..... 10€
Rhum, citron vert, sucre de canne.

PALOMA 10€
Tequila, Schewppes pomelo, jus de citron vert.

COUCHER DE SOLEIL ARRANGÉ 10€
Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

PIÑA COLADA 10€
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas.

PORN STAR MARTINI..... 10€
Vodka, vanille, Chambord, ananas, passion.

HENDRICK'S TONIC 12€
Gin Hendrick's, Schewppes Tonic, citron vert.

-MOCKTAILS-

LE COUCHER DU SOLEIL 25CL...7€
Orange, ananas, grenadine.

LE VIRGIN PIÑA COLADA 25CL ... 7€
Purée de coco, jus d'ananas.

VIRGIN SPRITZ 25CL ... 7€
Spritz Monin, eau gazeuse.

LE FLORAL 25CL ... 7€
Sirop de rose, sirop de fleur de sureau, citron vert, eau gazeuse.

VIRGIN MOJITO (NATURE / PASSION / FRUITS ROUGES) 25CL ... 7€

-BIÈRES-

PRESSION

(supplément sirop + 0,50€)

CRISTAL BLONDE.....25CL/4,50€ 50CL/8,50€

CRISTAL IPA25CL/5€ 50CL/9,50€

MONACO25CL/5€ 50CL/9,50€

PANACHÉ.....25CL/5€ 50CL/9,50€

BIÈRE DU MOMENT25CL/6,50€ 50CL/ 11€

BOUTEILLES

LA VERTE AU GÉNÉPI..... 33CL/7€

LA BLEUE AUX MYRTILLES..... 33CL/7€

LA VIOLETTE..... 33CL/7€

CORONA..... 33CL/7€

DESPERADOS 33CL/7€

- 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€



- 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€

–SOFTS–

SIROP À L'EAU	3,50€	PERRIER	33CL/4,90€
COCA-COLA	33CL/4,90€	LIMONADE.....	25CL/4,90€ (supplément sirop + 0,50€)
COCA ZERO	33CL/4,90€	CITRONADE	25CL/4,90€ Citron poire / Citron pastèque
SCHWAPPES TONIC	25CL/4,90€	JUS DE FRUITS	25CL/6€ Orange / Ananas / Fraise / Tomate / Pêche de vigne / Abricot / Pomme / Ace / Pamplemousse
SCHWAPPES AGRUMES	25CL/4,90€		
ORANGINA	25CL/4,90€		
ICE TEA	25CL/4,90€		
OASIS TROPICAL.....	25CL/4,90€		

–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, boeuf 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€



- ENTRÉES -

GASPACHO DE TOMATES & BASILIC FRAIS...8€

Tomates cœur de bœuf, basilic, huile d'olive vierge, croûtons à l'ail.

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS & MENTHE...8€

Petits pois du jardin, menthe fraîche, mousse de chèvre, chips de jambon ibérique.

SALADE FRAÎCHEUR...8€

Salade verte, tomates cerises, mousse de chèvre, toasts grillés à l'huile d'olive, noix et ravioles.

LA BURRATA...11€

Burrata crémeuse, tartare de tomates multicolores, pêches grillées, pistache, pesto de roquette, fleur de sel.

TARTARE DE SAUMON & AVOCAT...12€

Saumon, guacamole, fruits exotiques et pesto à la passion.

—VIANDES—

FILET MIGNON DE PORC.....18€
Sauce moutarde à l'ancienne et estragon, risotto parmesan et tian de légumes de saison.

FILET DE POULET FARCI AUX HERBES19€
Jus citron - thym, risotto parmesan et ratatouille maison.

BURGER DU CHEF19€
Pain boulanger, steak haché 180g, chorizo, feta, poivrons rouges, oignons rouges, roquette, mayo paprika fumé, frites maison, salade.

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE.....19,50€
220g coupé au couteau, frites maison, salade, échalote, câpres, cornichon, moutarde, jaune d'oeuf.

MAGRET DE CANARD ENTIER LAQUÉ AU MIEL25€
Cerises rôties, Jus réduit au romarin, purée de patate douce, fagot de haricots verts.

NOIX D'ENTRECÔTE ABERDEEN ANGUS 300G38€
Noix d'entrecôte 300g Sauce échalote - vin rouge, pommes grenailles, tian de légumes de saison.



—POISSONS—

POULPE.....20€
Sauce chimichurri, pommes de terre grenaille et ratatouille maison.

TARTARE DE SAUMON.....21€
Saumon, guacamole, fruits exotiques et pesto à la passion, frites maison et salade verte.

FILET DE BAR & BEURRE D'AGRUMES22€
Beurre citron-orange, risotto parmesan et tian de légumes de saison.

FILET DE DAURADE ROYALE22€
Sauce verte aux herbes fraîches, fagot de haricots verts, purée de patates douces.

—OPTIONS VÉGÉS—

RISOTTO ESTIVAL AUX LÉGUMES DU SOLEIL...14,50€
Riz arborio, courgettes, tomates séchées, poivrons grillés, parmesan, basilic frais.

PÂTES FRAÎCHES

TAGLIATELLES D'ÉTÉ AU CITRON, COURGETTES GRILLÉES ET BURRATA...17€
Pâtes fraîches, tagliatelles de courgettes grillées, burrata, huile d'olive, jambon cru, pesto.

-DESSERTS-

MOUSSE AU CHOCOLAT	7€
SALADE DE FRUITS DE SAISON	7€
TARTE AU CITRON REVISITÉE ET MERINGUE BRÛLÉE.....	9€
BABA AU GIN	9€
Gin, basilic, jus de fraise et crème légère vanillée.	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES.....	9€
Meringue croustillante, chantilly légère à la vanille, fraises, framboises, myrtilles.	

GOURMANDS

CAFÉ.....	9€
THÉ.....	10€
DIGESTIF.....	17€

FROMAGES



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

NOS GLACES



3€



5€



7,50€



10€

(supplément crème fouettée : 1€)

LES CRÈMES GLACÉES

Café Pur Arabica de Colombie / Caramel, beurre et sel de Guérande /
Chartreuse des Pères Chartreux / Chocolat Noir Suisse Frey / Rhum-
raisins / Vanille bourbon de Madagascar

LES SORBETS

Citron de Sicile / Fraise Senga Sengana / Framboise / 4 agrumes (orange
sanguine, pamplemousse rose, kalamansi, tangelo) / Noix de coco avec
noix de coco râpée

-NOS COUPES GLACÉES-

DAME BLANCHE...9€

3 boules Vanille Bourbon de Madagascar, coulis de chocolat
et crème fouettée.

CHOCOLAT / CAFÉ LIÉGEOIS...9€

3 boules Chocolat Suisse OU 3 boules Café pur Arabica, coulis de
chocolat ou café, crème fouettée.

COUPE DU SOLEIL...9€

3 boules 4 agrumes, coulis fruits rouges, fruits frais et crème fouettée.

COLONEL...10€

3 boules Citron de Sicile et Vodka.

COUPE CHARTREUSE...10€

3 boules Chartreuse des Pères Chartreux et chartreuse.

-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€
ÉLIXIR.....	4CL/13€
9e 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.
Bouteille de 75cl sauf mention contraire.

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, RÉSERVE MONT REDON	29€
2024 - 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 - AOP	
VACQUEYRAS	47€
2023 - Domaine des Amouriers - AOC	
SAINT JOSEPH, ROUVIÈRE	47€
2024 - Domaine du Chêne - AOC	
SAINT JOSEPH	49€
2022 - Domaine Guigal bio - AOP	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	68€
2020 - Domaine Mont Redon - AOC	
CORNAS	76€
2021 - Domaine Courbis, Champelrose - AOC	
SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY	80€
2023 - 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, 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

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

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

TERRASSE DU LARZAC 104€
2020 - Château La Sauvageonne, Domaine Gérard Bertrand - AOP

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

BORDEAUX

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

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

CORSE

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

PATRIMONIO, CRÈME DE TÊTE 45€
2023 - Clos de Bernardi - 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

MARSANNAY, ES CHEZOTS 72€
2021 - Domaine Faiveley - AOC

VOLNAY VIEILLES VIGNES 112€
2018 - Domaine Henri Delagrangue - 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€
2021 - Domaine Faiveley - AOC

VOLNAY 1ER CRU FREMIETS 160€
2019 - Domaine Faiveley - AOC

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

NOS DEMI-BOUTEILLES (37,5 CL)

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 36€
2022 - Domaine Mont Redon - AOP

SAINT JOSEPH, CUVÉE DU PAPY 40€
2021 - Domaine Stéphane Montez - AOP

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

- VINS BLANCS -

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

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE	33€
2024 - Domaine Guigal - AOC	
SAINT JOSEPH, ROUVIÈRE	44€
2024 - Domaine du chêne - AOC	
CROZES-HERMITAGE, 1600	47€
2023 - Domaine Laurent Veyrat - AOC	
SAINT JOSEPH GUIGAL LIEU DIT	100€
2023 - Domaine Guigal - AOC	

BOURGOGNE

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

PROVENCE ET LANGEDOC-ROUSSILLON

VIOGNIER, DOMAINE DE LUC	33€
2024 - Domaine Fabre - IGP	
CHARDONNAY, GRANDE COURTADE	33€
2025 - Domaine Fabre - IGP	

CORSE

CUVÉE ARIA 37€
2024 - Domaine Zuria - IGP

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

SUD-OUEST

CÔTE DE GASCogne, PREMIÈRES GRIVES (37.5CL) 17€
2024 - Domaine Tariquet - IGP

CÔTE DE GASCogne, PREMIÈRES GRIVES 33€

- VINS ROSÉS -

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

ESPRIT MÉDITERRANÉE 30€
2024 - Domaine de Berne - IGP

CORSE, CUVÉE ARIA 37€
2024 - Île de Beauté, Domaine Zuria - IGP

EXCELLENCE 40€
2024 - Côtes de Provence, Château St Maur - AOP

CORSE INITIAL 55€
2024 - Île de Beauté, Domaine Zuria - IGP

- CHAMPAGNES -

DEUTZ BRUT CLASSIC - AOP 75CL/75€..... 150CL/155€

DEUTZ BRUT ROSÉ - AOP 75CL/95€

DEUTZ BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ - AOP 2019 75CL/125€..... 2018 150CL/260€

AMOUR DE DEUTZ BLANC MILLÉSIMÉ - AOP 75CL/210€
2014



ROSIÈRE

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.