

Rosière L'Étang Gourmand

MENU



COCKTAILS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MOJITO 10€
*(Nature / Passion / Fruits rouges)
Rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse*

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

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

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

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

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

VIRGIN MOJITO 7€
Nature / Passion / Fruits rouges

BIÈRES

<i>PRESSIONS (SUPPLÉMENT SIROP + 0,50€)</i>	<i>25CL</i>	<i>50CL</i>
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€
<i>BOUTEILLES</i>		<i>33CL</i>
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€
<i>Aberlour, Monkey, Jack Daniel's, Nikka</i>	
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€
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€
<i>(supplément sirop + 0,50€)</i>	
CITRONNADE.....	25CL/4,90€
<i>Citron poire, citron pastèque</i>	
JUS DE FRUITS	25CL/6€
<i>Orange, ananas, fraise, tomate, pêche de vigne, abricot, pomme, ACE ou pamplemousse</i>	

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 & CARMEL.....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€
*Crèmeux 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, crèmeux à la noix 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€
<i>2022 - Château Mont Redon - AOC</i>	
CÔTES DU RHÔNE.....	33€
<i>2023 - Domaine Guigal - AOP</i>	
VAUCLUSE, LES VIOLETTES.....	34€
<i>2023 - Domaine Montirius - IGP</i>	
CROZES-HERMITAGE.....	38€
<i>2021 - Domaine Guigal - AOC</i>	
CROZES-HERMITAGE, BOUTON ROUGE.....	40€
<i>2022 - Domaine Banc - AOC</i>	
VACQUEYRAS.....	47€
<i>2023 - Domaine des Amouriers - AOC</i>	
SAINT-JOSEPH, ROUVIÈRE.....	47€
<i>2024 - Domaine du chêne - AOC</i>	
SAINT-JOSEPH.....	49€
<i>2022 - Domaine Guigal bio - AOP</i>	
SAINT-JOSEPH, MALLEVAL.....	50€
<i>2024 - Domaine Christophe Semaska - AOP</i>	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	68€
<i>2020 - Domaine Mont Redon - AOC</i>	
CORNAS.....	76€
<i>2021 - Domaine Courbis, Champelrose - AOC</i>	
SAINT-JOSEPH, CUVÉE DU PAPY.....	80€
<i>2022 - Domaine Stéphane Montez - AOP</i>	
CÔTE-RÔTIE, CHÂTEAU DE MONTLYS.....	92€
<i>2022 - Domaine Christophe Semaska - AOP</i>	
SAINT-JOSEPH.....	100€
<i>2022 - Lieu Dit, Domaine Guigal - AOC</i>	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....	105€
<i>2022 - L'Oratoire des Papes - AOC</i>	
HERMITAGE, MAISON BLEUE.....	115€
<i>2018 - Domaine Jaboulet - AOC</i>	

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 Sauvagine, 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 Delagrangé - 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-VÉРАН, 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€	

Rosière L'Étang Gourmand

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.

