

ROSÉ

le Restaurant

Adiou ! Rosé, c'est un esprit de découverte et de partage méditerranéen. Ce sont des produits frais, une cuisine gourmande qui fait du bien. La mer, la terre, le végétal. Accompagnés d'un petit verre de rosé, tout simplement. Comme un retour de plage. **Benvenuto chez Rosé !**

A PICORER

Focaccia aux olives de Nyons, 4
Bol d'Olives AOP (Lucques, Nyons, Picholines), 6
Le croque de papé truffé, 10

Trio à tartiner (tapenade, aubergine, artichaut), 8
Mini arancini de Mozzarella di Bufala Campana AOP, 8
Caillé niçois dans sa fougasse, 7

NOS PLANCHES

La planche de charcuterie du Sud, 22
(Jambon de Parme, Coppa Rhone Alpes, Porchetta et jambon truffé)

NOS PLATS SIGNATURES

(Braisé) Turbot braisé, crème citron amande, panais, butternut confit, 29
(Fumé) Carré d'agneau fumé au romarin et bois d'olivier, pois cassé, porchetta, carottes et jus court, 26
(Flambé) Tagliatelles aux coques, crème de chorizo flambé Oli Still, 23

NOS ASSIETTES

seul ou à partager, 1, 2 ou 3 pour les plus fadas !

Straciatella & huiles d'olives AOP, 9
Butternut confit et crème de panais, 8
Blettes Mascarpone et parmesan, 7
Riz rouge de Camargue parfumé IGP, 6
Tartare de boeuf à la Provençale, 11

Encornet farçi, 12
Mi-cuit de Thon, 12
Gravlax de saumon, 8
Gambas flambées au Pastis de Marseille, 15

DESSERTS

Paris-St Tropez, crème praliné, 8
Tiramisu fleur de sureau Limoncello, 7

Lemon Rosé (biscuit amande, gelée de rosé et mousse citron), 8
Mi-cuit chocolat, clémentine confite, 8

NOS GOURMANDS

Café/Thé gourmands, 8

