



# MENUS & CARTE

Toute notre équipe vous souhaite  
un agréable moment ici...



- HOTEL -

NOVALAISE PLAGES



- RESTAURANT -

LES ROSELIÈRES

[novalaise-plage.com](http://novalaise-plage.com)

# MENUS DE NOËL

- servis uniquement le 25 décembre au déjeuner -

## NOËL TRADITION • 59 €

Amuse Bouche

Langoustine snackée,  
raviole de tourteau,  
émulsion de crustacés infusée à l'estragon

Suprême de dinde confit,  
millefeuille de légumes,  
jus aux arômes de truffe

Fromages

Boule de Noël poire - mangue - passion

Mignardises

## NOËL GASTRONOMIQUE • 69 €

Amuse Bouche

Foie gras en terrine,  
pommes et crème glacée au romarin

Langoustine snackée,  
raviole de tourteau,  
émulsion de crustacé infusée à l'estragon

Suprême de dinde confit,  
millefeuille de légumes,  
jus aux arômes de truffe

Fromages

Boule de Noël poire - mangue - passion

Mignardises

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

- servi uniquement le 31 décembre au dîner -

## MENU • 69 €

Amuse Bouche

Foie gras en terrine,  
pommes & crème glacée au romarin

Noix de Saint-Jacques snackées,  
fondue de poireaux, émulsion coco - curry vert

Filet de boeuf, matafans de pommes de terre,  
raisins, champignons & sauce akamizo et yuzu

Fromages

Mousse noix de coco, biscuit safran & sorbet clémentine

Mignardises

Tarifs nets en Euros - Taxes & service compris

**Retrouvez nos formules à emporter sur la boutique en ligne :**

<https://novalaise-plage.shop-and-go.fr/>

# MENUS

## PETIT FAROU • 30 €

- valable au déjeuner uniquement, hors jours de fêtes & jours fériés -  
Plat & Dessert

## FAROU • 36 €

Entrée  
Plat - Poisson ou Viande -  
Fromage ou Dessert

## GRAND FAROU • 40 €

Entrée  
Plat - Poisson ou Viande -  
Fromage & Dessert

## ROSELIÈRES • 46 €

- jusqu'à 13h30 au déjeuner & jusqu'à 20h30 au dîner -

Entrée  
Poisson  
Viande  
Fromage ou Dessert

## GRAND ROSELIÈRES • 50 €

- jusqu'à 13h30 au déjeuner & jusqu'à 20h30 au dîner -

Entrée  
Poisson  
Viande  
Fromage & Dessert

### COMPOSEZ VOTRE MENU EN CHOISSANT LES PLATS DANS NOTRE CARTE.

*Certaines références peuvent venir à manquer au cours du service en raison  
de nos approvisionnements en produits frais.*

*Les suppléments indiqués sur certains plats s'ajoutent soit au prix de la formule choisie  
soit au prix affiché de la carte.*

*Origines des viandes : voir notre ardoise.*

Tarifs nets en Euros - Taxes & service compris



- RESTAURANT -

LES ROSELIÈRES

# CARTE

## ENTRÉES • 14 €

Œuf de cane confit à 64°C, gnocchi de betterave & lard de Colonnata, sabayon au safran

Mousseline de saint-jacques & saumon fumé, gelée de crustacés,  
mayonnaise aux herbes fines

Effiloché de sanglier au curry vert, salade pommes de terre & œuf dur, chips de tacos

Foie gras en terrine, fraîcheur de citron vert & gingembre, chutney aux fruits d'automne,  
crème glacée au poivre timut + 6 €

## POISSONS • 22 €

Omble Chevalier, raviole de courge, sauce aux arachides

Poisson du marché (*selon arrivage*), fondue de céleri & poireau,  
bouillon aux algues kombu & wasabi

Cannelloni aux écrevisses, émulsion aux saveurs thaï,  
bâtonnets de pommes granny smith + 6 €

## VIANDES • 24 €

Jarret de porc confit, purée de marrons, mini carottes fanes & jus à la sarriette

Magret de canard mariné, cuisses confites, maïs & shitakés, jus à l'érable

Dos de cerf, matafans de topinambour, noisettes, sauce douce amère + 6 €

## FROMAGES • 7 €

Assiette de fromages secs

Faisselle

## DESSERTS • 10 €

Dés de mousse au chocolat Manjari 64% infusée au romarin, crémeux de sésame & glace

Parfait à la prune, croquant caramel, jus & sorbet pomme verte

Crémeux au safran de Savoie, biscuit moelleux chocolat noir, crème glacée wasabi

Chou praliné farci à la marmelade de yuzu, crémeux ananas

Tarifs nets en Euros - Taxes & service compris



- RESTAURANT -

LES ROSELIÈRES

---

## FORMULE ENFANT • 13 €

---

*- jusqu'à 12 ans -*

### PLAT

Pièce de viande blanche ou Filet de pêche ou Petite friture

### ACCOMPAGNEMENT

Purée de légumes du moment ou Frites

### DESSERT

Salade de fruits ou Mousse au chocolat ou Barre glacée

---

## FORMULES DU JOUR

---

*- valable au déjeuner uniquement, du mercredi au vendredi, hors jours de fêtes & jours fériés -*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert • 16,50 €

Entrée, Plat & Dessert • 18,50 €

Plat du jour • 12 €

---

## SUGGESTIONS

---

*- selon arrivage & hors formules -*

Hamburger classic maison • 24 €

Steak haché, tomate, Dent du Chat (fromage),  
cornichons, sauce blanche, frites & salade

Hamburger au foie gras maison • 28 €

Steak haché, tomate, Dent du Chat (fromage), foie gras poêlé,  
cornichons, sauce blanche, frites & salade

Petite friture fraîche • 22 €

*Ablettes ou Perchots - selon arrivage -*

Cuisses de grenouilles en persillade • 26 €

Accompagnements : frites & mesclun

Tarifs nets en Euros - Taxes & service compris



- RESTAURANT -

LES ROSELIÈRES

---

## FORMULE ENFANT • 13 €

---

- jusqu'à 12 ans -

### PLAT

Pièce de viande blanche ou Filet de pêche ou Petite friture

### ACCOMPAGNEMENT

Purée de légumes du moment ou Frites

### DESSERT

Salade de fruits ou Mousse au chocolat ou Barre glacée

---

## FORMULES DU JOUR

---

- valable au déjeuner uniquement, du mercredi au vendredi, hors jours de fêtes & jours fériés -

Entrée & Plat ou Plat & Dessert • 16,50 €

Entrée, Plat & Dessert • 18,50 €

Plat du jour • 12 €

---

## SUGGESTIONS

---

- selon arrivage & hors formules -

Hamburger classic maison • 24 €

Steak haché, tomate, Dent du Chat (fromage),  
cornichons, sauce blanche, frites & salade

Hamburger au foie gras maison • 28 €

Steak haché, tomate, Dent du Chat (fromage), foie gras poêlé,  
cornichons, sauce blanche, frites & salade

Petite friture fraîche • 22 €

Ablettes ou Perchots - selon arrivage -

Cuisses de grenouilles en persillade • 26 €

Accompagnements : frites & mesclun

---

## CÔTÉ CAVE

---

|   | 37,5 cl | 75 cl |
|---|---------|-------|
| VIN BLANC   |         |       |
| Apremont AOP - Château de La Violette                           | 14 €    | 20 €  |
| Roussette Marestel AOP «La Marété» - F. Carrel                  |         | 30 €  |
| Chignin Bergeron AOP «Sous les Cèdres» - Château de La Violette |         | 36 €  |
| Petit Chablis AOP «Pas si Petit» - La Chablisienne              |         | 36 €  |
| Crozes Hermitage AOP - Domaine E. Pochon                        |         | 36 €  |
| VIN ROUGE   |         |       |
| Mondeuse d'Arbin AOP «Vieilles Vignes» - F. Trosset             |         | 20 €  |
| Vacqueyras AOP - Domaine des Ondines                            |         | 30 €  |
| Volnay AOP 1 <sup>er</sup> Cru «Les Santenots» - V. Girardin    |         | 75 €  |
| Pic Saint Loup AOP «Les Costes» - J.P. Rambier                  |         | 32 €  |
| Saint Emilion AOP Grand Cru - Château Patris                    |         | 42 €  |
| VIN ROSÉ  |         |       |
| Château La Tour de l'Êvêque - R.Sumeire                         |         | 38 €  |
| Bandol rosé - Maison Laroque                                    | 17 €    | 28 €  |

Vins au verre à partir de 5 €

Tarifs nets en Euros - Taxes & service compris  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



- RESTAURANT -

LES ROSELIÈRES