MENUS & CARTE

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

- HÔTEL -
NOVALAISE PLAGE

- RESTAURANT -
LES ROSELIÈRES

MENUS

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

ENTRÉE & PLAT · 44 €

PLAT & DESSERT · 41 €

— ces deux formules sont valables au déjeuner uniquement

— hors week end, jours de fêtes & jours fériés —

FAROU · 49 €

Entrée / Plat (Poisson ou Viande) / Fromage ou Dessert

ROSELIÈRES · 59 €

— jusqu'à 13h00 au déjeuner & jusqu'à 20h30 au dîner —

Entrée / Poisson / Viande / Fromage ou Dessert

Supplément fromage : +5,00€

COMPOSEZ VOTRE MENU
EN CHOISISSANT LES PLATS DANS NOTRE CARTE

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

Pour le déjeuner, accueil assuré de 12h à 13h30
& pour le dîner de 19h30 à 20h30.
(Après 13h15 et 20h45, le choix à la Carte peut être restreint aux plats chauds)

Fin du service : 15h00 et 22h30

- RESTAURANT -
LES ROSELIÈRES

Tarifs nets en € uros - Taxes & service compris

CARTE

ENTRÉES · *18€*

Ceviche de dorade, *vinaigrette aux fruits rouges et condiments*

Tartare de tomates et son sorbet, *caviar d'aubergines au miso, amandes et radis croquants*

Terrine de foie gras du Domaine de Limagne à la vanille, *chutney ananas et cœur de palmier au curry + 6€*

POISSONS · *29€*

Poisson du Marché en croûte d'amande (selon arrivage*), rizotto de pâte d'orzo au pamplemousse, choudou croquant, beurre pamplemousse*

Truite confite, *purée de courgette à l'ail, taboulé de quinoa, Sauce vierge et condiments*

Cannelloni aux écrevisses, *émulsion des têtes, pâte à curry, bâtonnets de pommes granny Smith + 6€*

VIANDES · *31€*

Suprême de pintade confit, *tomat'O, tomates rôties au balsamique blanc, avocat et radis grillés, jus aux herbes d'été*

Pièce de bœuf, *condiment oignon shiso, pomme de terre grenade et légumes de saison, jus de bœuf au shiso*

Ris de veau braisé, *polenta à la tomate confite, marmelade de poivrons au chorizo, sauce sarriette + 6€*

FROMAGES · *8€*

Assiette de fromages secs

Faisselle

DESSERTS · *14€*

Baba au mojito fruits rouges, *crème montée fruits rouges et fruits frais*

La pêche, *en marmelade, crémeux de verveine, meringue et glace au lait entier*

Parfait glacé pistache, *tuile chocolat au lait, croustillant de kadaif, glace grand Marnier*

SUGGESTIONS

- selon arrivage & hors formules -

Hamburger classic maison · *27 €*

Steak haché, tomate, Dent du Chat (fromage)
cornichons, sauce hamburger, frites & mesclun

Hamburger au foie gras maison · *31 €*

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

Petite Friture · *32 €*

Ablettes - selon arrivage

Uniquement sur réservation

Cuisses de grenouilles en persillade · *35 €*

Accompagnements : frites & mesclun

Uniquement sur réservation

Il est nécessaire de consommer un plat chaud pour acquérir un dessert.
Nous apprécierons également le choix d'un plat chaud par personne a minima.

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

Origines des viandes : voir notre ardoise

- RESTAURANT -
LES ROSELIÈRES

MENU DU MARCHÉ

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

Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert · 24 €

Entrée, Plat & Dessert · 28 €

Plat · 20 €

FORMULE ENFANT · *13 €*

- jusqu'à 12 ans -

PLAT

Poisson pané/Steack haché/Blanc de volaille

ACCOMPAGNEMENT

Purée de légumes du moment ou Frites

DESSERT

Salade de Fruits ou Mousse au chocolat ou Glace