



ROSIERE

*l'étang gourmand*

## Boissons chaudes

Café / Déca 2,00€

Thé 3,50€

Infusion 3,50€

Café allongé 2,00€

Café noisette 2,10€

Café crème 3,50€

## Cocktails



10,00€

MOJITO

MOJITO FRUITS ROUGES

PIÑA COLADA

PORN STAR

APEROL SPRITZ

SUREAU SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

GIN TONIC

CUBA LIBRE

MOSCOW MULE

LONDON MULE

## Safte

**JUS DE FRUITS 25CL** ..... 6,00€

Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Pêche de vigne, Abricot, Pomme, ACE, Pamplemousse.

**LES SODAS** ..... 4,50€

Coca-Cola 33cl, Coca Zero 33cl, Orangina 25cl, Oasis tropical 25cl, Perrier 33cl, Schweppes Tonic 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Ice Tea 25cl, Limonade 25cl.

### EAUX MINÉRALES

1/2 San Pellegrino - 50cl ..... 5,00€

San Pellegrino - 1L ..... 6,50€

Évian - 33cl ..... 4,50€

Évian - 75cl ..... 8,00€

## Digestifs

9,00€

Get 27 / Get 31 / Chartreuse / Génépi / Limoncello  
Poire / Menthe Pastille / Baileys / Armagnac / Cognac

# Brasserie du Mont-Blanc

## EN PRESSION 25cl 50cl

Cristal Blonde .....4,50€.....8,50€  
Cristal IPA .....4,50€.....8,50€  
Bière du moment.4,50€.....8,50€

## EN BOUTEILLE 33cl

La Verte au Génépi.....5,00€  
La Bleue aux myrtilles....5,00€  
Triple Sylvanus - bio.....5,00€  
La Violette .....5,00€

## Apéritifs

Ricard / Pastis 3cl ..... 4,00€  
Martini / Suze / Porto - 6cl..... 6,00€  
Whisky, Rhum - 4cl..... 9,00€  
Whisky ou Rhum supérieur - 4cl ..... 11,00€  
Coupe de champagne - 12cl ..... 12,00€  
Kir 12cl..... 4,50€  
Kir Royal 12cl..... 12,00€  
Kir pétillant 12cl..... 6,50€  
Coupe pétillant 12cl ..... 6,00€  
Rosé en folie 33cl ..... 9,00€

## Vins au verre 12 cl

### ROSÉ :

You are Maur Domaine St-Maur..... 6,50€  
Rosé supérieur ..... 8,00€

### BLANC :

Moelleux..... 6,50€  
Fruité ..... 6,50€  
Sec..... 8,00€

### ROUGE :

Côte du Rhône ..... 6,50€  
Bourgogne ..... 8,00€  
Syrah..... 6,50€

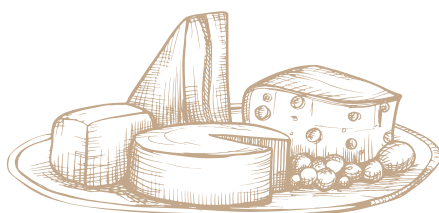


# APERITIVO

à partager



- **PLATEAU DE CHARCUTERIES / FROMAGES**  
Assortiment de charcuteries et de fromages locaux  
Pour 2 ..... 18,00€    Pour 4 ..... 35,00€
- **PLATEAU VÉGÉTARIEN**  
Courgette, aubergine, tomate, poivron, cœur d'artichaut, carotte, radis.  
Pour 2 ..... 16,00€    Pour 4 ..... 30,00€
- **PLATEAU MIX GRILL**  
Côte de bœuf, côte d'agneau, magret de canard, filet mignon  
Pour 2 ..... 58,00€    Pour 4 ..... 116,00€
- **PINSA AU SAUMON ET FROMAGE DE CHÈVRE**  
Pour 2 ..... 18,00€
- **PLATEAU DESSERT**  
Assortiment de mignardises et cafés  
Pour 2 ..... 18,00€    Pour 4 ..... 35,00€



## FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

Plat seul  
15,00€

entrée + Plat *ou* Plat + Dessert  
20,00€

Entrée + Plat + Dessert  
25,00€

## LES PETITS GASTRONOMES

Sirop *ou* Jus d'orange *ou* Coca-Cola

14,00€

Poulet pané et frites maison

*ou*  
Fish and chips de cabillaud et frites maison

Moelleux au chocolat et chantilly

*ou*  
Glaces au choix



## Entrées

**CEVICHE DE DORADE** ..... 9,00€ ..... 18,00€

Mangue, avocat et bouillon thaï.

**SALADE FRAÎCHEUR** ..... 9,00€ ..... 18,00€

Salade verte, tomates cerises, mousse de chèvre,  
toast grillé à l'huile d'olive, raisins, noix caramélisées  
et tomates confites.

**SALADE TOMATE BURRATA** ..... 10,00€ ..... 19,00€

Trilogie de tomates, burrata, pesto, roquette,  
pignons de pin, crème de balsamique.

**BRUSCHETTA** ..... 8,00€ ..... 16,00€

Pain à bruschetta, avocat, poivron grillé et Feta,  
crème de balsamique.

**SALADE DE MELON ET JAMBON CRU** ..... 9,00€ ..... 18,00€

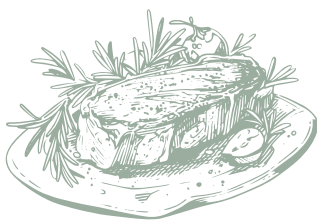
Mozzarella et réduction de Porto.



# Plats



- TARTARE DE BŒUF** 220g ..... 22,00€  
Coupé au couteau, échalotes, câpres, cornichons, moutarde, jaune d'oeuf, frites maison, salade,
- TARTARE DE THON** ..... 24,00€  
Guacamole, pesto de menthe, passion et sésame, frites maison et salade.
- BURGER ITALIEN** ..... 20,00€  
Pain boulanger brioché, steak boucher 180g, tomates confites, mozzarella, coppa, pesto, sauce gorgonzola.
- TAGLIATELLES AUX GAMBAS** ..... 25,00€  
Flambées au pastis, persillade et parmesan.
- WOK DE POULET FAÇON THAÏ** ..... 25,00€  
Poulet mariné au soja, carottes, poivrons, courgettes, petits pois, pousse de soja, sauce soja, citron vert, coriandre, sésame.
- WOK VÉGÉTARIEN** ..... 22,00€  
Carottes, poivrons, courgettes, petits pois, pousse de soja, sauce soja, citron vert, coriandre, sésame.
- TOURNEDOS DE BŒUF et jus de bœuf corsé** ..... 29,00€
- FILET MIGNON DE PORC et sauce curry** ..... 21,00€
- CÔTE D'AGNEAU et son jus** ..... 29,00€
- MAGRET DE CANARD et sauce poivre** ..... 28,00€
- TRUITE ENTIÈRE, beurre aux amandes façon meunière** .... 22,00€
- POULPE SNACKÉ, sauce poivron** ..... 23,00€
- DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE, jus de crustacés** ..... 38,00€



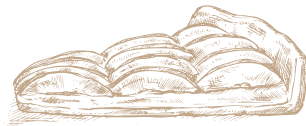
## ACCOMPAGNEMENTS

Deux accompagnements au choix,  
accompagnement supplémentaire 4€

- \* Risotto chorizo et curry
- \* Polenta croustillante
- \* Frites maison
- \* Légumes du moment
- \* Pommes de terre grenailles

## Desserts

9,00€



Tiramisu framboises, coulis de framboises et tuile aux amandes

Tarte aux groseilles, glace citron basilic et tuile aux amandes

Crumble abricot romarin, glace fruits du soleil

Dôme chocolat cœur framboise, gavotte

Clafoutis pêche et coulis de cerises

Assiette de fromages locaux

Café gourmand

## La carte du GLACIER

### Les coupes

10,00€



#### COLONEL

2 boules citron, vodka



#### DAME BLANCHE

2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly



#### CHARTREUSE

2 boules chartreuse, liqueur de chartreuse



#### CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, coulis de café, chantilly



#### CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly



### Boule de glace

2,50€

Boule supplémentaire 2,00€

CRÈMES GLACÉES

VANILLE

CHOCOLAT

CARAMEL BEURRE SALÉ

CAFÉ

CHARTREUSE VERTE

MENTHE CHOCOLAT

FRAISE

FRAMBOISE

FRUITS DU SOLEIL

SORBETS

CITRON

COCO

CASSIS

# ROSIERE

*l'étang gourmand*

12 Chem. de Rosière, 38300 Bourgoin-Jallieu

04 74 28 52 83

rosiere38@gmail.com



Prix TTC, service compris.

En cas d'allergie, merci de le signaler à notre équipe.