

La Roseraie

Hôtel Restaurant*** à Chenonceaux





La Roseraie

Hôtel Restaurant*** à Chenonceaux

MENU DIANE

48€

36€ (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT)

ENTRÉES

Gaspacho de tomate et son tartare de tomate, billes de mozzarella au basilic



Rillettes terre et mer (thon, volaille et saumon)



Carpaccio de Boeuf, crème de moutarde à l'ancienne et copeaux de parmesan

PLATS

Médailon de filet mignon de porc, polenta chorizo et sauce diable



Filet de daurade royale rôti sur lit de fenouil

Sauce graines de fenouil



Pavé de Rumsteack, Bacon et Ste Maure, pommes grenailles et purée de patate douce

DESSERTS

Cœur coulant Chocolat-Framboise



Clafoutis aux fruits de Saison



Coupe Passion Roseraie Muesli et Chantilly

Ananas, noix de coco et passion





MENU MEDICIS

58€

ENTRÉES

Duo de foie gras Maison , froid et poêlé, confit de figue



Burrata à la truffe d'été et tomates ananas



Tartare de daurade et gambas aux agrumes

PLATS

La Belle Entrecôte, sauce Marchand de Vin et Moelle,
pommes grenailles



Trilogie de St Pierre, Daurade et Gambas à l'orange,
suprême d'oranges et purée de patate douce



Magret de canard rôti aux deux pommes, sauce aigre douce

DESSERTS

Crêpe Flambée au Grand Marnier, Sauce Suzette
Boule glace vanille



Cheesecake aux fruits rouges



Déclinaison noix de coco, flan coco antillais, ananas rôti flambé au
rhum et boule coco



Trilogie Tourangelle (Fromages locaux, faisselle aux
herbes, Ste Maure et Tomme de Touraine)





ENTRÉES



Gaspacho de tomate et son tartare de tomate, billes de mozzarella au basilic

14€



Rillettes terre et mer (thon, volaille et saumon)

14€



Carpaccio de Boeuf, crème de moutarde à l'ancienne et copeaux de parmesan

15€



Duo de foie gras Maison , froid et poêlé et confit de figue

25€



Burrata à la truffe d'été et tomates ananas

21€



Tartare de daurade et gambas aux agrumes

23€





PLATS PRINCIPAUX



Médailon de filet mignon de porc, polenta chorizo
et sauce diable

23€



Filet de daurade royale rôti sur lit de fenouil
Sauce graines de fenouil

26€



Pavé de Rumsteck, Bacon et Ste Maure, pommes
grenailles et purée de patate douce

25€



La Belle Entrecôte, sauce Marchand de Vin et Moelle,
pommes grenailles

28€



Trilogie de St Pierre, Daurade et Gambas à l'orange,
suprême d'oranges et purée de patate douce

25€



Magret de canard rôti aux deux pommes, sauce
aigre douce

24€





DESSERTS



Cœur coulant Chocolat-Framboise

Coulis framboise, sorbet framboise

12€



Clafoutis aux fruits de Saison

14€



Coupe Passion Roseraie Muesli et Chantilly

Ananas, noix de coco et passion

13€



Crêpe Flambée au Grand Marnier, Sauce Suzette

Boule glace vanille

14€



Cheesecake aux fruits rouges

15€



Déclinaison noix de coco, flan coco antillais, ananas
rôti flambé au rhum et boule coco

16€



Trilogie Tourangelle
(Fromages locaux, faisselle aux herbes, Ste Maure,
Tomme de Touraine)

16€





À LA CARTE



Planche de Ste Maure

12€



Planche AOP (Reblochon, Sainte Maure, Bleu d'Auvergne, Comté)

16€



Planche Mixte (Rillons, Rillettes, Jambon Cru et Rosette, Reblochon, Sainte Maure, Bleu d'Auvergne, Comté)

22€



Trilogie Tourangelle (Fromages locaux : Faisselle de chèvre aux herbes, Tomme de Touraine, Ste Maure)

16€

MENU ENFANT

16€

Emincé de volaille à la crème, pâtes ou pommes de terre
ou

Pavé de Saumon velouté de poisson, pâtes ou pommes de terre
ou

Steack haché, pommes de terre ou pâtes (ketchup ou mayonnaise)



Moelleux chocolat, glace vanille
ou

Glace deux boules





APÉRITIFS

Porto Rouge, Blanc (4cl)

7€

Suze (4cl)

7€

Ricard (4cl)

7€

Americano (8cl)

10€

Kir vin blanc (12cl) : mûre, framboise, cassis ou pêche

10€

Kir pétillant (12cl) : mûre, framboise, cassis ou pêche

11.50€

Liqueur de Chambord (6cl)

9€

Kir Chambord (*pétillant, liqueur de Chambord*)

12€

Elixir des 3 Provinces (5cl) : *vin rouge, framboise, gingembre*

9.50€

Mix Alcool Soft

13€

Cocktail sans alcool (25cl)

8€

Spritz (apérol, campari ou lemoncello)

13€

Tequila Sunrise

13€

Gin Tonic

13€

Coupe de Champagne

19€





SPIRITUEUX

Jagermeister / Fernet Branca (5cl)	10€
Martini rouge, blanc, extra dry (5cl)	7€
Whisky JB (5cl)	11€
Whisky Monkey Shoulder (5cl)	13€
Whisky Jack Daniels (5cl)	15€
Cachaça (5cl)	9€
Campari (5cl)	7€
Gin Bombay Sapphire (5cl)	18€
Rhum blanc St James (5cl)	9€
Rhum brun 3 rivières "Double Wood" (5cl)	18€
Rhum blanc supérieur Bacardi (5cl)	13€
Tequila Jose Cuervo Especial (5cl)	13€





BIÈRES

	25cl	50cl
Affligem blonde / blanche	6.50€	11€
Monaco / Panaché	6€	11€
Picon bière	7.50€	12.50€

SOFTS

Limonade, Orangina, Fuzetea (25cl)		6€		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)		6€		
Schweppes Agrumes ou Schweppes Tonic (25cl)		6€		
Jus de fruits (25cl) : Abricot, Orange, Pomme, Tomate, Ananas		6€		
Perrier (33cl)		6€		
Sirop à l'eau		3€		
Diabolo		6€		
Eau minérale Evian	50cl	6.50€	1L	6.50€
Eau pétillante Badoit	50cl	6.50€	1L	6.50€





DIGESTIFS

Grand Marnier / Cointreau (6cl)	10€
Irish Coffee	12€
Calvados "Busnel" (4cl)	12€
Cognac "Le Palin" (4cl)	12€
Armagnac (4cl)	12€
Baileys / Lemoncello / Get 27 / Get 31 (6cl)	12€
Elixir (vin cuit aux fruits rouges)	9.50€
Eau de vie à la poire	10€
Liqueur de framboise	10€
Kirsch	10€

BOISSONS CHAUDES

Café, Noisette, Décaféiné	2.90€
Double Café, Café Crème	5€
Thé, Infusion, Chocolat Chaud	5€
Irish Coffee	12€





MENU DES VINS

Vins rouges / Red Wines

14.5cl

75cl

Maison BREDIF - Rochecorbon - 37

Bourgueil - La Grande Réserve – Baron de Briare 2019, Cabernet franc

60€

St Nicolas De Bourgueil - Maison Marc Brédif 2023, Cabernet franc

36€

St Nicolas De Bourgueil - Maison Marc Brédif 2023, Cabernet franc

62€

Touraine - Les Deux Tours- Malbec Cabernet 2019, Malbec, Cabernet franc - Baron de Ladoucette

49€

Bourgueil - Vieilles Vignes – Baron de Briare 2020, Cabernet franc

65€

Saumur Champigny - Beauregard – Baron de Briare 2022, Cabernet franc

46€

Chinon - Marc Brédif 2023, Cabernet franc

48€

Chinon - Marc Brédif 2023, Cabernet franc 37.5 cl

34€

Maison ROUSSELY – Angé – 41

Touraine - Rêve de gosse - V. Roussely 2021
Pineau d'Aunis, Cot, Cabernet franc

10€

51€

Touraine - Chenonceaux – V.Roussely
Cot, Cabernet franc

9.50

45€

Touraine - Irréductible- V.Roussely 2022
Pineau d'Aunis

47€





La Roseraie

Hôtel Restaurant*** à Chenonceaux

Champagnes

14.5cl

75cl

Champagne - Mumm

110€

Champagne - Mercier

19€

80€

Effervescents / Sparkling wines

Touraine Pétillant Rosé – V.Roussely 2021

9€

39€

Pineau d'Aunis, Cabernet

Vouvray Pétillant Méthode Traditionnel - Brédif

9€

39€

Chenin Blanc

Vins Blancs / White Wines

Maison BREDIF – Rochecorbon-37

Vouvray Sec / Dry Marc Bredif - 2023, Chenin Blanc

44€

Vouvray Sec / Dry Marc Bredif – 2023, Chenin Blanc - 37.5 cl

34€

Pouilly s/Loire Baron Ladoucette – Pouilly Fumé – 2023

78€

Maison ROUSSELY – Angé – 41

Touraine - Chenonceaux – V.Roussely 2021 , Sauvignon

9.50€

45€

Touraine - Irréductible- V.Roussely 2021, Sauvignon / Fut de chene

9.50€

43€

Maison PLOU &Fils – Amboise– 37

Touraine /Amboise - Le Moelleux- Plou et fils 2022, Chenin Blanc

9.50€

42€

Val de Loire - Authenticus – Plou et Fils, Chardonnay

9€

33€

Val de Loire - Croix du Pin 2023, Sauvignon

9€

32€

Val de Loire - Hauts d'Artigny, Chenin Blanc

9€

34€

Vins rosés / Pink Wines

Touraine AOP Insitu (Sec) – Plou & Fils 2022

8€

34€

Gamay – Côt - Cabernet

Touraine AOP Milady (Demi-Sec) – Plou & Fils -Gamay – Cabernet

8€

34€

