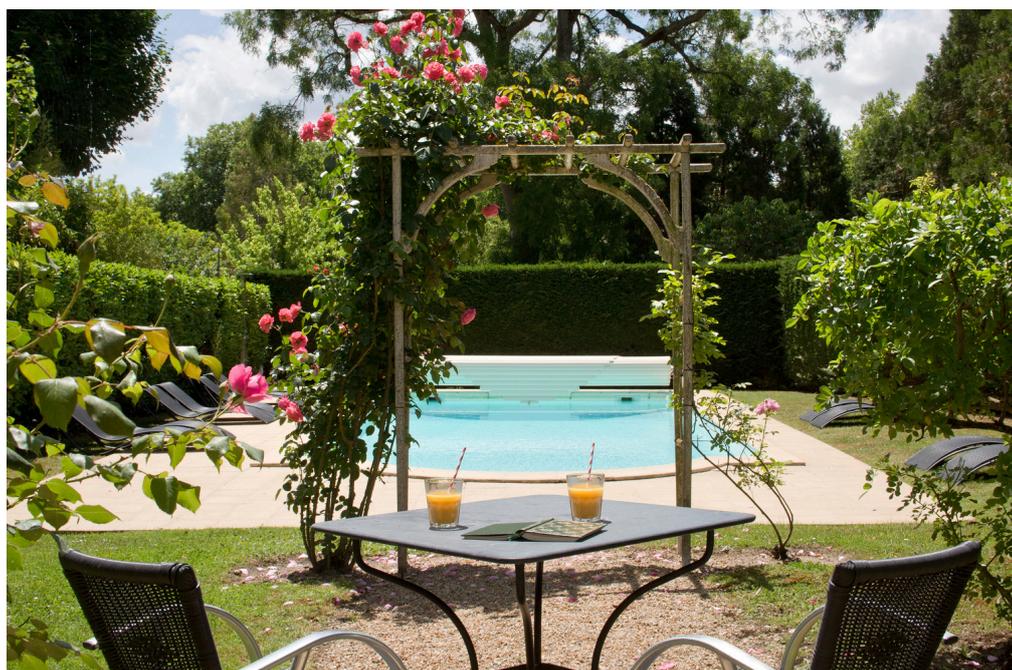


# *La Roseraie*

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

## APÉRITIFS

Porto Rouge, Blanc (8cl)	7€
Suze (4cl)	7€
Ricard (2cl)	6€
Kir vin blanc (12cl) : mûre, framboise, cassis ou pêche	10€
Kir pétillant (12cl) : mûre, framboise, cassis ou pêche	11.50€
Kir Chambord ( <i>pétillant, liqueur de Chambord</i> )	12€
Liqueur de Chambord (6cl)	12€
Martini rouge, blanc, extra dry (5cl)	7€
Elixir des 3 Provinces (8cl) : <i>vin rouge, framboise, gingembre</i>	9€
Mix Alcool Soft	13€
Cocktail sans alcool (25cl)	8€
Americano (10cl)	10€
Spritz (apérol, campari, lemoncello, liqueur de fleur de sureau, liqueur de curaçao )	13€
Tequila Sunrise	13€
Gin Tonic	13€
Coupe de Champagne	19€

## BIÈRES

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





## SPÏRITUEUX

Jagermeister / Fernet Branca (5cl)	10€
Whisky JB (4cl)	9€
Whisky Monkey Shoulder (4cl)	11€
Whisky Jack Daniels (4cl)	9€
Cachaça (4cl)	9€
Campari (5cl)	7€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	9€
Rhum blanc / ambré St James (4cl)	9€
Rhum brun 3 rivières "Double Wood" (4cl)	11€
Rhum blanc supérieur Bacardi (4cl)	13€
Tequila Jose Cuervo Especial (4cl)	12€
Vodka Eristoff (4cl)	9€

## 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 5€	1L 6.50€
Eau pétillante Badoit	50cl 5€	1L 6.50€
Eau minérale San Pellegrino		1L 7€





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

---

## DIGESTIFS

Liqueur de Chambord	12€
Grand Marnier / Cointreau (6cl)	10€
Irish Coffee	12€
Calvados "Busnel" (4cl)	10€
Cognac "Hennessy" (4cl)	13€
Armagnac "Clefs des Ducs" (4cl)	12€
Baileys / Lemoncello / Liqueur de café Get 27 / Get 31 (6cl)	10€
Elixir (vin cuit aux fruits rouges)	9€
Eau de vie à la poire	10€
Liqueur de framboise	9€
Kirsch	10€

## BOISSONS CHAUDES

Café noisette	3€
Café, Décaféiné	2.90€
Double Café, Café Crème	5€
Thé, Infusion, Chocolat Chaud	5€
Irish Coffee	12€





## MENU DES VINS

### Vins rouges / Red Wines

37.5cl

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 2023, Cabernet franc

46€

**Chinon** - Marc Brédif 2023, Cabernet franc

34€

48€

#### Maison ROUSSELY – Angé – 41

12.5cl

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

10€

51€

**Touraine** - Chenonceaux – V.Roussely 2023  
Côt, Cabernet franc

9.50 €

45€

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

9.50€

47€





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

## Champagnes

12.5cl 75cl

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** - Chenin Blanc, 2024

44€

**Vouvray Sec / Dry Marc Bredif** – Chenin Blanc, 2024

37.5 cl

34€

**Pouilly s/Loire Baron Ladoucette** – Pouilly Fumé, 2023

74€

### Maison ROUSSELY – Angé – 41

**Touraine** - Chenonceaux – V.Roussely - Sauvignon, 2023

9.50€ 45€

**Touraine** - Irréductible- V.Roussely, Sauvignon, 2022,  
(Fut de Chêne)

10€ 48€

### Maison PLOU & Fils – Amboise– 37

**Touraine /Amboise** - Le Moelleux- Plou et fils - Chenin Blanc, 2023

9.50€ 42€

**Val de Loire** - Authenticus – Plou et Fils, Chardonnay 2024

9€ 33€

**Val de Loire** - Croix du Pin - Sauvignon, 2024

9€ 32€

**Val de Loire** - Hauts d'Artigny, Chenin Blanc 2023

9€ 34€

## Vins rosés / Rosé Wines

**Touraine AOP (Fruitée)** - Temps Danse - Pineau d'aunis -  
Cabernet Franc - V.Roussely 2024

8.50€ 35€

**Touraine AOP** Insitu (Sec) – Plou & Fils

8€ 34€

Gamay – Côt - Cabernet, 2024

**Touraine AOP Milady (Demi-Sec)** – Plou & Fils -Gamay  
Cabernet 2024

8€ 34€





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

---

## À LA CARTE

- ◆ Planche de Ste Maure 12€
  
- ◆ Planche AOP 16€  
*Reblochon, Sainte Maure, Bleu d'Auvergne, Comté*
  
- ◆ Planche Mixte 22€  
*Rillons, Rillettes, Jambon Cru et Rosette, Reblochon, Sainte Maure, Bleu d'Auvergne, Comté*
  
- ◆ Trilogie Tourangelle 16€  
*Fromages locaux : Faisselle de chèvre aux herbes, Tomme de Touraine, Ste Maure*

## MENU ENFANT 16€

### Plats

*Servis avec des pâtes ou des pommes de terre*

- ◆ Emincé de volaille à la crème
  
- ◆ Pavé de Saumon velouté de poisson
  
- ◆ Steak haché (*Ketchup ou mayonnaise*)

### Desserts

- ◆ Moelleux chocolat, glace vanille
  
- ◆ Glace deux boules





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

---

## MENU DIANE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 48€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 36€

### ENTRÉES

- ◆ Gaspacho de tomates  
*Et son tartare de tomates, 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

- ◆ Médaillon de filet mignon de porc  
*Polenta chorizo et sauce diable*
- ◆ Filet de daurade royale rôti sur lit de fenouil  
*Sauce graines de fenouil*
- ◆ Bavette d'Aloyau  
*Bacon et Ste Maure, pommes grenailles, purée de patate douce et crème de Ste Maure*

### DESSERTS

- ◆ Cœur coulant Chocolat-Framboise  
*Coulis de framboise et sorbet framboise*
- ◆ Clafoutis aux fruits de Saison
- ◆ Coupe Passion Roseraie Muesli et Chantilly  
*Sorbets ananas, noix de coco et passion*





## MENU MEDICIS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 58€

### ENTRÉES

- ◆ Duo de foie gras Maison  
*Foie gras froid et foie gras poêlé, confit de figue*
- ◆ Burrata à la truffe d'été  
*Et tomates ananas*
- ◆ Tartare de daurade  
*Et crevettes aux agrumes*

### PLATS

- ◆ La Belle Entrecôte  
*Sauce Marchand de Vin et Moelle, pommes grenailles*
- ◆ Trilogie de St Pierre, Daurade et crevettes marinées  
*Purée de patate douce et sauce à l'orange*
- ◆ Magret de canard rôti à la pomme et aux fruits rouges  
*Pommes grenailles et sauce aigre douce*

### DESSERTS

- ◆ Crêpe Flambée au Grand Marnier, Sauce Suzette  
*Boule glace vanille*
- ◆ Cheesecake aux fruits rouges  
*Boule sorbet framboise*
- ◆ 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 tomates 14€  
*Et son tartare de tomates, billes de mozzarella au basilic* 
  - ◆ Rillettes terre et mer 14€  
*Thon, volaille et saumon*
  - ◆ Carpaccio de Boeuf 15€  
*Crème de moutarde à l'ancienne et copeaux de parmesan*
  - ◆ Duo de foie gras Maison 25€  
*Foie gras froid et foie gras poêlé, confit de figue*
  - ◆ Burrata à la truffe d'été 21€  
*Et tomates ananas* 
  - ◆ Tartare de daurade 23€  
*Et crevettes aux agrumes*
- 





# La Roseraie

Hôtel Restaurant\*\*\* à Chenonceaux

---

## PLATS

- ◆ Médaillon de filet mignon de porc 23€  
*Polenta chorizo et sauce diable*
  
  - ◆ Filet de daurade royale rôti sur lit de fenouil 26€  
Sauce graines de fenouil
  
  - ◆ Bavette d'ailoyau 25€  
Bacon et Ste Maure, pommes grenailles, purée de patate douce et crème de Ste Maure
  
  - ◆ La Belle Entrecôte 28€  
Sauce Marchand de Vin et Moelle, pommes grenailles et salade verte
  
  - ◆ Trilogie de St Pierre, Daurade et crevettes marinées 25€  
Purée de patate douce et sauce à l'orange
  
  - ◆ Magret de canard rôti à la pomme et aux fruits rouges 24€  
Pommes grenailles et sauce aigre douce
  
  - ◆ Bruschetta, aux légumes du soleil 19€  
Mozzarella et salade verte 
  
  - ◆ Bruschetta saumon et crevettes 22€  
Salade verte
  
  - ◆ **Supplément garniture** 7€  
*Salade, pommes grenailles, fenouil ou purée de patate douce*
- 





## DESSERTS

- ◆ Cœur coulant Chocolat-Framboise 12€  
*Coulis framboise, sorbet framboise*
  
- ◆ Clafoutis aux fruits de Saison 14€
  
- ◆ Coupe Passion Roseraie Muesli et Chantilly 13€  
*Sorbets ananas, noix de coco et passion*
  
- ◆ Crêpe Flambée au Grand Marnier, Sauce Suzette 14€  
*Boule glace vanille*
  
- ◆ Cheesecake aux fruits rouges 15€  
*Sorbet framboise*
  
- ◆ Déclinaison noix de coco 16€  
*Flan coco antillais, ananas rôti flambé au rhum et boule coco*
  
- ◆ Trilogie Tourangelle 16€  
*Fromages locaux, faisselle aux herbes, Ste Maure, Tomme de Touraine*

