



le menu



LES ENTRÉES / STARTERS

LA DAURADE SEA BREAM	en carpaccio, burrata, framboises carpaccio, burrata cheese, strawberries	19€
LA BURRATA	et trio de tomates anciennes au pistou and its trio of heirloom tomatoes with pesto	17€
LA PATA NEGRA PATA NEGRA HAM	pan con tomate crunchy bread with tomato purée	21€
LE SAUMON GRAVLAX MARINATED CURED SALMON	avocat, crème acidulée avocado, sour cream	16€
LA SALADE ROSE THE ROSE SALAD	avocat, tomates, œuf parfait, sucrose, croûtons, artichauts, copeaux de chèvre avocado, tomatoes, poached egg, roasted bread, sucrose, artichokes, goat cheese	18€
LE CRABE CRAB TARTARE	en tartare, mangue, avocat, gaspacho tomate mango, avocado, tomato cold soup	22€

LES DESSERTS

LE CITRON DE MENTON THE LEMON OF MENTON	dans tous ses états in all its mood	12€
LE MILLE FEUILLES THE THOUSAND LEAVES	praliné noisette praliné, hazelnut	11€
L'ANANAS PINEAPPLE	en carpaccio, sorbet citron vert, gingembre carpaccio, lime sorbet, ginger	9€
LE COOKIE MINUTE XXL XXL MINUTE BAKED COOKIE	à partager ou non to share or not	14€
LE BAISER DE ROSE ROSE'S KISS	chocolat cacahuète chocolate peanut taste	10€
LES FRUITS FRAIS THE FRESH FRUIT PLATE	pour 2 ou 4 personnes for 2 or 4 people	20/40€
LE CAFÉ GOURMAND		10€

LES PLATS / DISHES

LE BAR SEABASS	en pavé, sauce vierge, artichauts barigoule seared, fresh tomatoes, olives, artichokes	23€
LES ENCORNETS SQUID	façon Carbonara, ou simplement à la plancha carbonara style, or simply grilled	20€
LE BŒUF BEEF TARTARE	en tartare à l'italienne, pain de maïs toasté, frites fraîches maison italian style, toasted cornbread, homemade french fries	19€
LE POULET CHICKEN	rôti à la broche, jus au thym Serpolet, frites fraîches maison spit-roasted chicken, wild thym juice, homemade french fries	19€
LE GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON SISTERON LAMB	cuit lentement à la broche, jus à l'ail, haricots coco spit-roasted, garlic juice, flageolets haricots	29€
LES RIGATONI RIGATONI PASTA	tomates stracciatella fresh tomatoes, stracciatella	21€
L'ARRIVAGE DU PECHEUR FRESH FISH OF THE DAY		11€ / 100G
LE CLUB SANDWICH	au poulet grillé maison ou saumon fumé homemade grilled chicken or smoked salmon	17€
LE BURGER CASAROSE THE CASAROSE BURGER	compotée d'oignons rouges, tranche de comté, sauce aurore chopped steak, caramelized red onions, comté cheese, homemade sauce	17€

MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU

POULET COQUILLETES GRILLED CHICKEN AND PASTA	15€
STEAK HACHÉ FRITES CHOPPED STEAK AND FRENCH FRIES	15€
PÂTES NAPOLITAINES NAPOLITAN PASTA	15€

LES PLATEAUX APÉRITIFS À PARTAGER

BURRATA, JAMBON BLANC TRUFFÉ, PATA NEGRA, PARMESAN	25€
GUACAMOLE, TARTARE DE TOMATE, CALAMARS À LA PLANCHA, SAUMON GRAVLAX	25€
FOIE GRAS, BRIOCHES, BOÎTE SARDINES, ASSORTIMENTS DE TERRINES DE LA REGION	25€
ASSORTIMENTS DE DESSERTS	25€



les softs



SOFT	Coca-Zéro, Coca-Cola, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes indian tonic, Limonade, Fuze Tea pêche, Red Bull, Fever Tree tonic water, Fever Tree ginger beer, Fever Tree Ginger ale, Fever Tree Mediterranean, Fever Tree Aromatic tonic water, Fever Tree Edelflower, Schweppes Premium mixer Matcha, Schweppes Premium mixer Hibiscus	5€
JUS	ananas, tomate, abricot, cranberry, mangue, fraise	5,5€
JUS PRESSÉS	citron, orange, pamplemousse, pomme, tropical	8€
SMOOTHIES	ananas et noix de coco, fraise et pomme	7€
SIROPS À L'EAU	anis, grenadine, fraise, framboise, cerise, menthe, orgeat, violette, fruits de la passion, kiwi, rose	4€
EAUX	Acqua Panna, San Pellegrino, Vittel, Chateldon	6€

Rose



RESTAURANT & LOUNGE

les bières

PRESSION	
CARLSBERG BLONDE	5€
GRIMBERGEN BLANCHE	5€
BOUTEILLE	
BLANCHE	8€
IPA	8€
CORONA	8€
DESPERADOS	8€

les cocktails

GOURMANDISE	vodka raspberries Absolut, St-Germain liqueur fleurs de sureau, sirop de lavande, jus de citron jaune, blanc d'oeuf	12€
ROSE DÉSIRE	rhum Havana 3 ans blanc, cardamome fraîche, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, purée de fruits rouges, ginger ale	12€
CHARTREUSITO	Chartreuse jaune, St-Germain, jus de citron vert, eau gazeuse	13€
PASSIONNÉMENT	rhum brun, jus de citron vert, basilic frais, sirop de gingembre, purée de passion, jus d'ananas	12€
GIN DE ROSE	gin, liqueur de thym ou exhausteur de goûts Monin, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, tonic matcha	13€
OLD MOTHER	bourbon, amaretto, framboises, bitter cacao	14€
BLOODY ROSE	vodka, sel de celeri, sauce anglaise, poivre blanc, tabasco, purée de betterave, jus de citron jaune, jus de tomate	13€
SANGRIA	rouge ou blanche	8€/ve. 24€/L.

le café, le thé

EXPRESSO / DECAFFEINATO	3€
DOUBLE EXPRESSO / DECAFFEINATO	6€
INFUSION	6€
THÉ	6€
CHOCOLAT CHAUD MAISON	7€
CAFÉ FRAPPÉ (CAFÉ + ORGEAT)	8€



les vins

VINS ROSÉS

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ M, CHÂTEAU SAINT MAUR 2020	38€
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ L'EXCELLENCE, SAINT MAUR 2020	49€
IGP VIN DE PAYS DES MAURES MADMOISELLE ROSE, CLOS DES ROSES 2020	30€
...	

VINS BLANCS

AOP RULLY DOMAINE LOUIS JADOT 2018	55€
AOP POUILLY FUISSE DOMAINE DE LA GARENNE 2018	55€
AOP SANCERRE SIGNATURE PASCAL JOLIVET 2020	40€
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ M, CHÂTEAU SAINT MAUR 2020	38€
IGP CÔTE DE GASCOGNE DOMAINE DE JOÏ 2020	30€
...	

VINS ROUGES

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ M, CHÂTEAU SAINT MAUR 2020	38€
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ L'EXCELLENCE, SAINT MAUR 2020	49€
AOP MOULIN À VENT CHÂTEAU DES JACQUES	40€
AOP SANTENAY CLOS DE MALTE, LOUIS JADOT 2016	70€
AOP CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU LOUIS JADOT 2016	220€
AOP VOSNE-ROMANEE DOMAINE DES PERDRIX 2018	130€
AOP MOREY SAINT-DENIS, LOUIS JADOT 2014	90€
AOP ITALIE BAROLO CUVÉE VIGNOTA CONTERNO FANTINO	60€
...	

CHAMPAGNE

TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE	80€
TAITTINGER ROSÉ	95€
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE, BLANC DE BLANCS 2006	300€
BILLECART-SALMON BRUT	90€
...	

