



le prose

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

04 67 02 02 05 - contact@le-prose.fr

Cocktails

LE PROSE

Cocktails sans alcool

Bora-Bora

Jus ananas, purée passion, citron pressé et sirop de grenadine

10.00€

Virgin Mojito

Citron vert, menthe, sucre roux et eau gazeuse

9.00€

Virgin Mojito Purée

Citron vert, menthe, sucre roux

Fraise, passion, mangue ou framboise

10.00€

Virgin Pina Colada

Ananas et crème de coco

9.00€

Cocktails avec alcool

Mojito

Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, Angostura et eau gazeuse

12.00€

Mojito Purée

Rhum, citron vert, menthe, sucre roux

Fraise, passion, mangue ou framboise

13.00€

Balladur

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas et sirop de fraise

12.00€

Ti Punch

Rhum agricole, citron vert et sucre roux

12.00€

Daiquiri

Rhum, jus de citron vert et sucre de canne

12.00€

Daiquiri Purée

Rhum, jus de citron vert et sucre de canne

Fraise, passion ou mangue

13.00€

Pina Colada

Rhum, ananas et coco

12.00€

Moscow Mule

Vodka, ginger beer et citron vert

12.00€

Margarita

Téquila, cointreau et jus de citron vert

12.00€

London Mule

Gin, ginger beer et citron vert

12.00€

Gin Tonic

12.00€

Spritz / St Germain Spritz

12€ / 14€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Apéritifs et Bières

LE PROSE

Apéritifs

Suze, Martini, Campari
Pastis, Ricard
Porto Rouge / Blanc
Kir vin blanc
Kir Royal
Coupe de champagne
Piscine de champagne
Piscine de rosé
Americano maison
Negroni
Muscat

Bières bouteilles (33cl)

Vendale blanche, ambrée ou fruits rouges
Desperados
Corona
Carlsberg
Heineken O° (sans alcool)

Bières pression (brasserie KNDL)

Blonde "La Com"
IPA "La Pref"
Bavaria
Blonde sirop
Monaco
Picon bière
Panaché

5€

4€

5€

5€

12€

10€

15€

12€

9€

10€

5€

7€

7€

7€

7€

7€

25cl/50cl

4/7.5€

5.5/10.5€

4.5/8.5€

5/8€

5/8€

5/8€

5/8€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Alcool

LE PROSE

Alcools (4cl)

Gin	9€	Cointreau	10€
Whisky	9€	Cognac	10€
Rhum	9€	Armagnac, Calvados	10€
Téquila	9€	Grand Marnier	10€
Malibu	9€	Eau de vie (poire, mirabelle)	10€
Get 27 ou 31	9€	Verveine	10€
Baileys	9€	Chartreuse	12€

Whisky (4cl)

Jack Daniel's	10€
Jack Daniel's Honey	10€
Jack Daniel's Fire	10€
Jack Daniel's Apple	10€
Aberlour	12€
Yamazaki Japon	23€
Chivas Regal XV	12€
Whisky français, Bellevoye	12€

Rhums (4cl)

Bumbu	8€
Bumbu XO	10€
Havana Especial	10€
Havana 7 ans	12€
Don Papa	10€
Rhum arrangé maison	8€

Divers

Irish coffee (Whisky)	12€
French coffee (Cognac)	12€
Italian coffee (Amaretto)	12€
Tennessee coffee (Jack Daniel's)	12€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Boissons chaudes et softs

LE PROSE

Boissons chaudes

Espresso	2.5€	Grand crème	5€
Déca	2.6€	Café frappé	7.5€
Café allongé	2.5€	Frappé viennois	8€
Déca allongé	2.6€	Chocolat chaud	5€
Double espresso	5€	Chocolat viennois	6€
Latte Macchiato	5.5€	Cappuccino	5.5€
Noisette	3€	Thé by Kusmi Tea	4€
Ristretto	2.5€	Infusion by Kusmi Tea	4€

Soft

Sirop à l'eau	3€
Limonade	5€
Diabolo	6€
Perrier	5€
Coca, Coca zero	5€
Orangina, Fanta	5€
Fuze Tea	5€
Schweppes Tonic, Agrum	5€
Sprite	5€
Jus d'orange pressé	6€

Jus de fruits

Orange	5€
Ananas	5€
Abricot	5€
Tomate	5€
Pamplemousse	5€
Fraise	5€
ACE	5€
Pomme	5€
Citron vert	5€
Fruit du dragon	5€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

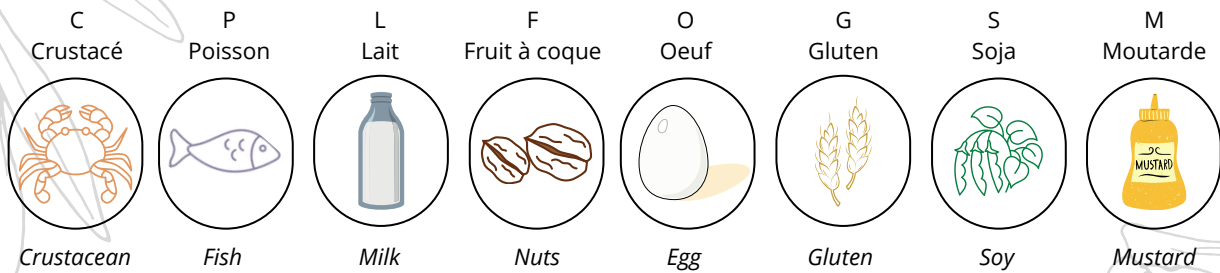
Prix en TTC service compris



le *prose*
Carte

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

04 67 02 02 05 - contact@le-prose.fr



A la carte

MIDI & SOIR

Tapas

Planche de charcuterie

Planche de fromage

Planche mixte

Patatas bravas

Calamars fris et son aïoli

Chorizo ibérique 50/100g

Jambon ibérique 50/100g

Croquetas jambon ibérique

Pan con tomate

25€

L 25€

L 30€

O 7€

P, O 10.90€

7/13€

9/16€

8€

4.5€

Les coquillages

6 huîtres

12 huîtres

Bulots (12) et aïoli

Duo de bulots (8) et huîtres (4)

C 12€

C 22€

C, O 9€

C 13€

Les Entrées

Foie gras mi cuit, pain d'épices et chutney mangue curcuma

Terrine de rouget aux 3 poivrons et piment d'Espelette

Parmentier de poulpe safrané

Velouté d'asperges

Carpaccio de thon à l'asiatique

G 19€

P 13.90€

P 14.90€

L 12€

P, S 14€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

A la carte

MIDI & SOIR

les Salades Repas

César

Filet de poulet croustillant, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Cévenole

Toasts de Pélardon au miel, oignons, lardons, croûtons, tomates cerises

Italienne

Jambon serrano, tomates confites, burrata et pesto

O, G, L 18.5€

G, L 18.5€

L 18.5€

les Plats

Tartare de bœuf

Poisson entier selon arrivage

Risotto asperges et champignons

Côte de bœuf 1kg

Côte de porc charcutière

Tentacules de poulpe grillées au Josper

Calamars en persillade

Souris d'agneau à l'orientale

Supplément sauce poivre, bleu ou truffe

21€

P Prix au cours

L 19€

79€

21€

P 23€

P 21€

G 25€

3€

Menu enfant

1 sirop au choix

Pièce du boucher ou Poisson ou Mini Pizza

Moelleux au chocolat ou Glace ou Yaourt

17€

L, P

L, O

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Nos pizzas

MIDI & SOIR

Base sauce tomate maison

- La Prosegherita L 13€
Fior di latte, basilic, mozzarella di bufala et olives
- La Regina L 15€
Fior di latte, champignons, jambon blanc, roquette et olives
- La Dolce Vita L 19€
Fior di latte, jambon de Parme, parmesan, origan, basilic, burrata et olives
- La Puissance 4 L 18€
Fior di latte, gorgonzola, taleggio, camembert et olives
- La Romana L 14€
Fior di latte, jambon blanc et olives

Base crème

- La Chèvre Miel L, G 15€
Fior di latte, chèvre, noix et miel et olives
- La Shiva L 18€
Fior di latte, poulet curry, oignons rouges et poivrons
- La Provençale L 17€
Fior di latte, courgettes et aubergines grillées, oignons rouges, poivrons et balsamique

Les gourmandes

- L'Anatra L 21€
Base crème, fior di latte, magret de canard, champignons, oignons et brisures de foie gras
- La Catalane L, C 20€
Base tomate, fior di latte, chorizo ibérique, calamar, oignons et poivrons
- La Tartufa L 21€
Crème de truffe, fior di latte, parmesan, jambon truffé, truffe d'été et roquette

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

A la carte

MIDI & SOIR

Les Desserts

Crème brûlée à la pistache

Coulant au chocolat et caramel beurre salé

Tiramisu du moment

Tarte au citron déstructurée

Café gourmand

F, L, O 9.9€

G, L, O 9.9€

G, L, O 9.9€

G, L, O 9.9€

Allergènes sur demande 12€

Digestifs glacés

1 boule de glace + 4cl d'alcool

Citron - Vodka ou Pulpeuse

Menthe chocolat - Get 27 ou Mentheuse

Noix de coco - Rhum Ambré

11€

11€

11€

Nos parfums de glace

1 boule 3.5€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8.5€

Glaces

Chocolat

Café

Vanille

Caramel au sel de Camargue

Nougat

Pistache

Rhum Raisin

Menthe chocolat

Marron

Sorbets

Fraise

Framboise

Citron

Noix de coco

Mangue

Fruit de la passion

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

A la carte

MIDI & SOIR

Les coupes de glace

Chocolat Liégeois

Chocolat, vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

Café Liégeois

Café, vanille, espresso et chantilly

Caramel Liégeois

Caramel beurre salé, vanille, sauce caramel et chantilly

Dame Blanche

Vanille, chocolat chaud et chantilly

After Eight

Menthe, chocolat, chocolat chaud et chantilly (supplément Get27 4€)

La Sorbet

Fraise, framboise, citron, chantilly et coulis de fruits rouges

Cévenole

Marron, vanille, crème de marron, chantilly et amandes

Exotique

Noix de coco, passion, mangue, purée de mangues et chantilly

Supplément chantilly

Supplément chocolat chaud

Supplément caramel maison

L 11€

L 11€

L 11€

L 11€

L 11€

L 11€

L, F 12€

L 12€

L 2.5€

2.5€

2.5€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vin au verre

Verre de rosé

7€

Verre de blanc

Ibis blanc, Ravanes

7€

Le Blanc, Château La Coste

8€

La Falaise, La Clape

10€

Verre de rouge

Ibis rouge, Ravanes

7€

Le Rouge, Château La Coste

8€

Prestige, Puech-Haut

10€

Vins Blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE LA *Clape*

75cl

Château de la Négly

AOP La Clape – Brise Marine

36€

IGP d'Oc – La Falaise

58€

TERROIR DU *Gard et Cévennes*

75cl

Domaine du Mas d'Españet

AOP Languedoc – Eolienne

38€

IGP des Cévennes – Chacun son chemin

42€

Domaine Roc d'Anglade

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2019

105€

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2022

90€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DU *Pic St loup*

75cl

Héritage du Pic St Loup - Ravailles

AOC Pic Saint Loup - Saint Agnès

50€

Domaine de l'Hortus

Vin de pays - Loup y es-tu ?

28€

IGP Val de Montferrand - La Bergerie de l'Hortus

38€

IGP St Guilhem le Désert - Grande Cuvée

60€

Domaine de Mortières

AOC Languedoc - Pic Saint Loup

45€

TERROIR DES *Terrasses du Larzac*

75cl

Domaine Mas Jullien

IGP Pays de l'Hérault - Mas Jullien - 2021

90€

IGP Pays de l'Hérault - Les derniers états d'âme "Chut" - 2022

80€

TERROIR D'*Aniane*

75cl

Domaine Moulin de Gassac

IGP de l'Hérault - Faune

26€

IGP de l'Hérault - Combe Calcaire

29€

CÔTEAUX DU *Murviel*

75cl

Domaine Ravanès - BIO

IGP Pays de l'Hérault - Ibis Blanc

28€

IGP Pays de l'Hérault - Le Renard Blanc

50€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE *Provence*

Domaine Château Grand Boise - BIO

AOP Côtes de Provence - Auro

AOP Côtes de Provence - Château Grand Boise

AOP Côtes de Provence - 1610

AOP Côtes de Provence - Auro - 150cl

Château La Coste

AOP Côteaux d'Aix - Le Blanc

AOP Côteaux d'Aix - Les Pentes Douces

Château de Pibarnon

AOC Bandol - Château de Pibarnon

75cl

35€

42€

55€

75€

36€

52€

55€

TERROIR DE *Saint Drézéry*

Domaine Château Puech-Haut

AOC Languedoc - Prestige

AOC Languedoc - Tête de Bélier

AOC Languedoc - Pic Saint Loup

75cl

37€

50€

45€

TERROIR DU *Roussillon*

Domaine Gauby - BIO

IGP Côtes Catalanes - Calcinaires

IGP Côtes Catalanes - Vieilles Vignes - 2014

IGP Côtes Catalanes - Coume Gineste - 2019

Domaine Clos des Fées - Hervé Bizeul

AOP Côtes du Roussillon - Les Sorcières

75cl

40€

125€

195€

35€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE LA *Bourgogne* 75cl

Simonnet Febvre	48€
AOP Chablis - D1840	
Louis Latour	70€
AOC Pouilly Vinzelles - En paradis	
AOC Beaunes 1er cru - Aux cras - 2019	120€
AOC Chassagne Montrachet - Villages - 2020	140€

TERROIR D'*Ardèche* 75cl

Maison Louis Latour	
IGP Ardèche - Ardèche	29€
IGP Ardèche - Grand Ardèche	38€

TERROIR DE LA *Vallée du Rhône* 75cl

Domaine Etienne Pochon - BIO	
AOP Crozes Hermitage - Domaine Pochon	47€
Michel Chapoutier	
AOC Saint Joseph - Les Granilites BIO	72€
AOC Hermitage - Chante Alouette BIO - 2018	142€
Maison Guigal	
AOP Côtes du Rhône - Guigal blanc	27€
AOP Condrieu - Condrieu Guigal	100€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Rouges

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE *Saint Drézéry* 75cl

Domaine Château Puech-Haut

AOC Languedoc – Prestige 38€

AOC Languedoc – Tête de Bélier 50€

AOC Languedoc – Prestige – 150cl 80€

TERROIR DU *Gard* 75cl

Domaine Roc d'Anglade

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2014 132€

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade – 2022 90€

Vin de Pays du Gard – Roc d'Anglade Reserva Especial n°11 – 2019 138€

TERROIR DE LA *Clape* 75cl

Château de la Négly

AOP Languedoc – La petite villamanda 37€

AOP La Clape – La Falaise 56€

AOP La Clape – Lancelly – 2019 175€

AOP Languedoc – Villamanda – 2020 175€

Vin de France – Porte du Ciel – 2021 280€

Vin de France – Clos des truffiers – 2021 300€

TERROIR DE LA *Bourgogne* 75cl

Louis Latour

AOC Mercurey – Mercurey 84€

AOC Meursault – Meursault – 2020 110€

AOC Aloxe Corton – 1er cru Domaine – 2020 175€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Rouges

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DES *Terrasses du Larzac* 75cl

Domaine Vaisse

AOP Terrasses du Larzac – Pur

84€

AOP Terrasses du Larzac – Aphyllante

84€

AOP Terrasses du Larzac – Les Garrigues – 2018

132€

Domaine Saint Sylvestre

AOP Terrasses du Larzac – St Sylvestre

80€

Domaine Gil Morrot

AOP Montpeyroux – Divem – 2020

110€

Vin de France – Carpe Diven Quatre – 2018

150€

Domaine Le Chemin

AOP Terrasses du Larzac – Terrasses du Larzac

48€

TERROIR DE *Provence* 75cl

Domaine Château Grand Boise – BIO

AOP Côtes de Provence – Auro

35€

AOP Côtes de Provence – Château Grand Boise

38€

AOP Côtes de Provence – Liberté Chérie

90€

AOP Côtes de Provence – Auro – 150cl

75€

Château La Coste

AOP Côteaux d'Aix – Le Blanc

36€

AOP Côteaux d'Aix – Les Pentes Douces

50€

AOP Côteaux d'Aix – Les Pentes Douces – 150cl

110€

TERROIR DU *Roussillon* 75cl

Domaine Gauby

Vin de France – Eau de Souche

120€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Rouges

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE LA Vallée du Rhône

75cl

Domaine Etienne Pochon - BIO

AOP Crozes Hermitage - Domaine Pochon

AOP Crozes Hermitage - Château Curson

47€

62€

Michel Chapoutier - BIO

AOP Côtes du Rhône - Adunatio

AOP Cornas - Temenos

AOP Hermitage - Monier de la Sizeranne - 2017

30€

95€

155€

Maison Guigal

AOP Côtes du Rhône - Côtes du Rhône

AOP Saint Joseph - Lieu Dit - 2022

AOP Côte Rotie - Château d'Ampuis - 2018

30€

115€

250€

Domaine Stéphane Ogier

AOP Côte Rotie - Mon village - 2021

130€

Domaine de la Barroche

AOP Châteauneuf du Pape - Julien Barrot - 2020

105€

Domaine Henri Bonneau

AOP Châteauneuf du Pape - Cuvée Marie Beurrier - 2017

430€

Domaine des Bosquets

AOP Gigondas - Réserve

70€

Domaine Christophe Blanc

AOP Saint Joseph - Enfetchores

75€

TERROIR D'Aniane

75cl

Domaine Daumas Gassac

IGP St Guilhem le Désert - Cité d'Aniane- Daumas Gassac - 2019

90€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Rouges

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

TERROIR DE *Bordeaux*

75cl

Château Lagrange

AOP St Julien – Château Lagrange – 2014

100€

Château Beychevelle

AOP St Julien – Château Beychevelle – 2018

220€

Château de Pez

Haut Medoc – Château de Pez – 2019

100€

TERROIR DU *Pic St loup*

75cl

Peyra

IGP Pays d'Oc – 100% Grenache

30€

AOP Pic Saint Loup – La Bastide Saint Loup

35€

Héritage du Pic St Loup – Ravailles

AOC Pic St Loup – Saint Agnès

60€

AOC Pic St Loup – Guilhem Gaucelm

108€

Château Lavabre et Domaine Bru

AOP Pic St Loup – Le Loup du Pic

38€

AOP Pic St Loup – Le Clos du Pic – 2019

145€

Domaine de l'Hortus

Vin de pays de l'Hérault – Le Loup dans la bergerie

29€

Pic St Loup – La Bergerie de l'Hortus

38€

AOC Pic St Loup – Grande Cuvée

60€

Domaine de Mortiers

AOP Pic St Loup – Pic Saint Loup

45€

AOP Pic St Loup – Jamais content

65€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris

Vins Rosés

75cl

Château Puech-Haut

IGP Pays d'Oc – Argali –

36€

IGP Pays d'Oc – Argali – 150cl

75€

IGP Pays d'Oc – Argali – 300cl

150€

IGP Camargue – Cuvée 50 ans La Grande Motte

36€

Château La Coste

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit

36€

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit – 150cl

75€

AOP Côteaux d'Aix – Rosé d'une nuit – 300cl

150€

Domaine Ravanès – Bio

IGP Coteaux de Murviel – Le Guêpier

28€

Les champagnes

75cl

Piper Heidsieck

Essentiel Extra Brut

82€

Essentiel Extra Brut – 150cl

170€

Blanc de Blanc

130€

Blanc de Noir

130€

Rare Champagne

Rare

360€

Charles Heidsieck

Brut réserve

85€

Brut réserve – 150cl

180€

Blanc de Blanc

150€

Blanc des Millénaires

390€

Rosé réserve

150€

Maison Ruinard

Blanc de Blanc

160€

Blanc de Blanc – 150cl

310€

Maison Roederer

Cristal – 2014

390€

HÔTEL**** - RESTAURANT - SEMINAIRE

Prix en TTC service compris