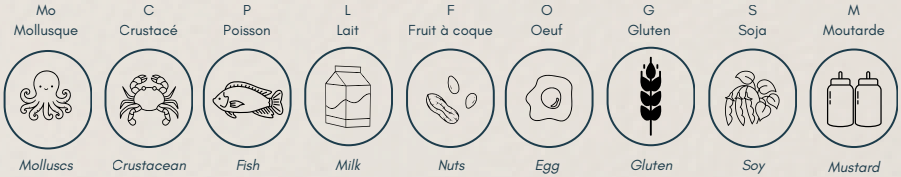
le rose

HÔTEL**** RESTAURANT - SÉMINAIRE
LA GRANDE MOTTE
277, Allée du Vaccarès

LISTE DES ALLERGÈNES



TAPAS

Planche de charcuterie	25€
Planche de fromage	L 25€
Planche mixte	L 30€
Crevette tempura	C, G 7€
Calamar infarinata	Mo, G 8€
Chorizo ibérique 50g/100g	7/13€
Jambon ibérique 50g/100g	9/16€
Croquetas jambon ibérique	L, G 8€
Pan con tomate	G 4.5€
Huîtres par 3, 6 ou 12	Mo 7/13/25€

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe	Mo 14€
Foie gras mi-cuit, chutney de framboise	21€
Moules gratinées par 12	Mo, L 12€
Huîtres par 6 ou 12	Mo 13/25€
Velouté de butternut, lard Colonnata, noisettes et châtaignes grillées	F 12€
Tataki de bœuf, sauce teriyaki et sésame	S 14.5€
Burrata crémeuse, déclinaison de butternut, graines de courge et purée d'herbes	L 14.5€

SALADES REPAS

Salade César — L 18.9€
Filet de poulet croustillant, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Salade Poulpe & Kimchi — L, Mo, S 18.9€
Sucrine croquante, poulpe grillé, tomates façon kimchi, avocat, edamame, pickles d'oignons, yaourt grec et vinaigrette au cumin

PLATS

Le filet de bœuf Rossini, millefeuille fondant de pommes de terre	L 35€
Le magret de canard laqué au miel et au soja, accompagné de frites de patates douces	S 29€
La souris d'agneau confite, frites de polenta, pois chiches et jus aux saveurs d'orient	L 33€
Le Burger du Prose, effiloché de confit de canard, compoté d'oignons, comté et mayonnaise savora	G 24€
La côte de bœuf Holstein (1kg), frites maison	79€
La sole meunière	P 42€
Le filet de Saint-Pierre rôti, carottes confites, gnocchis et crème safranée	L, P 33€
Le risotto aux noix de Saint-Jacques, émulsion champagne	L, Mo 28€
Rigatoni alla Tartufata	L, G 25€

MENU ENFANT

1 sirop au choix — 17€

Pièce du boucher ou Poisson ou Mini Pizza

Glace ou Compote de fruits

PIZZAS BASE TOMATE

Margherita G, L 13€
mozzarella fior di latte, basilic

La Romana G, L 14€
mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives

La Regina G, L 15€
mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et roquette

La 4 Fromages G, L 17€
mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre, et parmesan

La Parmigiana G, L 15€
mozzarella fior di latte, aubergines grillées, tomates cerises, parmesan gratiné

La Diavoletta G, L 16€
mozzarella fior di latte, chorizo, oignons rouges, artichaut et basilic

La Dolce Vita G, L 19€
mozzarella fior di latte, jambon cru, burrata, parmesan, basilic et olives

BASE CRÈME

La Chèvre Miel G, L, F 15€
mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel et olives

Salmone G, L, P 19€
mozzarella fior di latte, saumon frais, oignons rouges et citron vert

LES SPÉCIALES

Mare e monti G, L, Mo 20€
base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignons rouges, poivrons, calamars marinés en persillade et basilic

La Tartufa G, L 21€
base crème à la truffe, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et parmesan

Emiliano G, L 19€
mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, jambon cru, roquette, parmesan, et crème balsamique

DESSERTS

Tiramisù	O 9€
Soufflé au chocolat, cœur praliné	L, O, G 9€
Tartelette à la pistache et à la framboise	G, L, F 9€
Brioche perdue, glace à la fougasse d'Aigues-Mortes	G, L 9€
Profiterole	O, G 9€
Assiette de fromages	L 10€
Café/thé gourmand (allergènes sur demande)	12€

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
Fougasse d'Aigues Mortes

Sorbets

Fraise
Citron
Noix de coco
Mangue
Fruit de la passion

COUPES DE GLACE

Chocolat Liégeois — L 11€
Chocolat, vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

Café Liégeois — L 11€
Café, vanille, espresso et chantilly

Caramel Liégeois — L 11€
Caramel beurre salé, vanille, sauce caramel et chantilly

Dame Blanche — L 11€
Vanille, chocolat chaud et chantilly

After Eight — L 11€
Menthe, chocolat, chocolat chaud et chantilly

Cévenole — L, F 12€
Marron, vanille, crème de marron, chantilly et amandes

Colonel — 13€
2 boules sorbet citron, 4cl Vodka

Meli Melo — L, F 13€
Fougasse d'Aigues Mortes, rhum raisin, pistache, chantilly et amandes

Supplément +2.5€ : chantilly - chocolat chaud - caramel maison

DIGESTIFS GLACÉS

1 boule de glace + 4cl d'alcool - 11€

Citron - Vodka ou Pulpeuse

Menthe chocolat - Get 27 ou Mentheuse

Noix de coco - Rhum Ambré

Fougasse d'Aigues Mortes - Cointreau

MENU DE LA SEMAINE

Du **LUNDI** au **VENDREDI**, tous les midis

Entrée + Plat ***OU*** Plat + Dessert = **19.90€**

Entrée + Plat + Dessert = **25€**

1 verre de vin ou 1 café offert