



ROSE DES PYRÉNÉES

HÔTEL & RESTAURANT

GROUPES & ÉVÉNEMENTS

Le restaurant est ouvert tous les jours
de 12:00 à 14:00 et de 19:00 à 22:00

Veuillez demander liste des allergènes alimentaires au personnel

BOISSONS



APÉRITIFS

♥ Sangria Maison	
verre	4,50 €
½ litre	9,50 €
1 litre	16,00 €
Muscat 4 cl	4,00 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Martini 4 cl <i>blanc / rouge</i>	4,00 €
Kir Royal / Verre Blanquette	5,00 €
Violette Royale <i>sirop de violette</i>	6,00 €
Aperol Spritz Blanquette	8,50 €

VIN DE LA MAISON

Rouge / Rosé / Blanc	
1 verre	3,00 €
¼ litre	5,00 €
½ litre	8,50 €
1 litre	14,00 €

BIÈRES

Bière pression 25 cl <i>Pelforth</i>	3,50 €
Bière pression 50 cl <i>Pelforth</i>	6,00 €
Bière artisanale 33 cl	6,00 €
Panaché 25 cl / 50 cl	3,50 € / 6,00 €
Bière 0 % 25 cl	3,50 €

DIGESTIFS 4 cl

Limoncello	4,00 €
Get 27	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Whisky	6,00 €
Baileys	6,00 €
Rhum	6,00 €
Vodka	6,00 €
Gin	6,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop	2,50 €
Sodas 33 cl	3,20 €
<i>Coca, Orangina, Schweppes, Ice Tea</i>	
Jus de fruits	3,20 €
<i>Orange / pomme</i>	
♥ Citronnade Maison	4,50 €
Eau gazeuse 50 cl / 1L	3,00 € / 5,00 €

SMOOTHIES

Voir carte pour les options disponibles	
À l'eau	6,00 €
Au lait	6,90 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00 €
Allongé, Décafé, Noisette	2,50 €
Thé, Infusion	2,50 €
Café au lait	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud espagnol	4,00 €





CARTE DES VINS

VIN ROUGE Bouteille 75cl

Les Remparts de Carcassonne, IGP, Vignobles Foncalieu, 13.50 % vol.	€ 20,00
Fitou, AOP, La Réserve, Domaine du Lauzié, Cascastel, 14 % vol., 2021	€ 25,00
Le Rouge de l'Azerolle, AOP Minervois, Vin BIO, 13.50 % vol., 2023	€ 28,00
Bordeaux, Lussac Saint-Emilion, Château Blanchon, Médaille d'or, 14.50 % vol., 2022	€ 35,00
La Pompadour, AOP Corbières, SCV Castelmaure, 14.50 % vol., 2022	€ 38,00

VIN BLANC Bouteille 75cl

Sauvignon blanc, IGP, Pays d'Oc, L'Orangerie, Famille de Lorgeril, 12.50 % vol., 2024	€ 20,00
Chardonnay, IGP, Pays d'Oc, Pennautier, Famille de Lorgeril, 13 % vol., 2024	€ 25,00
La Butinière, Chardonnay, AOP Limoux, Anne de Joyeuse, 13.5 % vol., 2023	€ 35,00

VIN ROSÉ Bouteille 75cl

Les Remparts de Carcassonne, IGP, Vignobles Foncalieu, 12 % vol.	€ 20,00
Billette, AOP Côtes-de-Provence, 12,5% vol.	€ 25,00
Alta, IGP, Pays d'Oc, Anne de Joyeuse, 12.50% vol., 2024	€ 28,00

BLANQUETTE DE LIMOUX Bouteille 75cl

Domaine Saint Jacques, doux / demi sec / brut	25,00 €
---	---------

Taxes et service compris

ENTRÉES & SALADES

ENTRÉES FROIDES

✓ Bruschetta 6,00 €

Pain grillé avec tomates, ail, origan, basilic et huile d'olive extra vierge

✓ Carpaccio de betterave 8,50 € et pomme

Duo de fines tranches de betteraves et de pommes, câpres et copeaux de parmesan

Terrine de magret de canard fumé 9,50 €

Terrine « Rougié » ~ 80 g, accompagnée d'oignons caramélisés, d'olives et de cornichons

ENTRÉES CHAUDES

✓ Quesadillas aux champignons 6,00 €

Tortillas garnies de mozzarella fondante avec champignons, accompagnées d'une sauce tomate maison

Supplément : bacon + 1,00 €

♥ Croquettes jalapeño maison 8,50 €

Farcies de fromage et piment jalapeño. Croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur

« Chipirones » 9,50 €

Petits calamars frits croustillants, servis avec citron et mayonnaise à l'ail maison

SALADES

✓ Salade maison 12,90 €

Création du chef – salade mixte avec fruits, tomates cerises, olives, mix de graines et vinaigrette maison

Supplément : œuf dur + 1,00 €

✓ Salade chèvre chaud 12,90 €

Salade, olives noires, avec des toasts croustillants au fromage de chèvre fondu, noix et miel

Salade de gésiers 15,50 €

Gésiers de canard confits servis sur un lit de laitue, tomates cerises et vinaigrette maison

Salade de steak de thon 16,90 €

Steak de thon grillé sur un lit de laitue, œuf dur, olives noires, tomates cerises et vinaigrette maison



PLATS PRINCIPAUX



✓ Pâtes puttanesca	12,90 €
Spaghettis sautés avec tomates cerises, câpres, olives noires et vertes, ail, huile d'olive extra vierge, parmesan râpé	
Supplément : sans gluten	+ 1,50 €
✓ Camembert au four	12,90 €
Petit Camembert fondant au four avec miel, parfumé au romarin, servi avec pain grillé et petite salade aux noix	
Suppléments : oignons caramélisés / terrine de magret fumé	+ 1,00 /+ 3,50 €
♥ Travers de porc chimichurri *	18,00 €
Tendres côtes de porc ~ 300 g avec une sauce chimichurri	
Pavé de saumon *	18,00 €
Saumon atlantique au beurre	
Truite entière aux amandes *	18,00 €
Truite accompagnée d'amandes grillées au beurre	
Supplément : bacon	+ 2,00 €
♥ Gambas sauvages entières	20,00 €
5 gambas sautées à l'ail, persil, et citron	
♥ Confit de canard aux fruits rouges	20,00 €
Cuisse de canard confite accompagnée d'une délicieuse sauce aux fruits rouges	
Magret de canard *	24,90 €
Magret de canard entier grillé (France, ~ 350 g)	
Entrecôte *	24,90 €
Entrecôte grillée (France, ~ 300 g)	

* ACCOMPAGNEMENT

Frites, salade ou option du jour

SUPPLÉMENTS

Sauce Roquefort / Chimichurri	1,50 €
Portion frites	4,00 €



MERCREDI

BURGER & GLACE

Cheeseburger 16,00 €

130 g de steak maison (bœuf et porc), fromage cheddar, laitue, tomate, mayonnaise maison

Bacon Cheeseburger 16,90 €

130 g de steak maison (bœuf et porc), lardons, fromage cheddar, laitue, tomate, mayonnaise maison

« Chris Burger » 16,90 €

130 g de steak maison (bœuf et porc), fromage chèvre, miel, noix, oignons caramélisés, laitue, mayonnaise maison

« Steve & Dave's Special » et frites au chipotle 16,90 €

Création du chef accompagnée de frites au piment chipotle

« Ned Burger » 18,00 €

130 g de steak maison (bœuf et porc), lardons, œuf, fromage chèvre, miel, noix, oignons caramélisés, mayonnaise maison

SUPPLÉMENTS

Extras : bacon, œuf, oignons caramélisés, jalapeño, chimichurri

+ 1,00 €

Extra viande

+ 3,50 €

SUR COMMANDE TOUS LES JOURS

✓ **Risotto de saison** (à partir de 2 personnes) 14,00 €

Risotto crémeux et délicat, avec des légumes de saison

Chicken Burger 16,00 €

Escalope de poulet grillé, fromage cheddar, laitue, tomate, mayonnaise maison

✓ **Veggie Burger** 16,00 €

Fromage Halloumi grillé, œuf, laitue, tomate, mayonnaise maison

Paella mixte (à partir de 2 personnes) 18,00 €

Paella avec fruits de mer, poulet et chorizo

Cassoulet 19,00 €

Spécialité régionale à base d'haricots blancs, canard confit et saucisse de Toulouse, gratiné à la chapelure

DESSERTS



Crêpe Sucre, citron-sucre, confiture 4,50 €
Crêpe Nutella + 1,00 €

Duo de glaces 5,50 €
Vanille, chocolat, fraise, café, caramel, citron

Dame blanche / Dame noire 6,90 €
Glace vanille / chocolat et nappage chocolat en couches et chantilly

Café liégeois 6,90 €
Coupe de glace vanille et café, avec espresso et chantilly

♥ « **Continent flottant** » 7,50 €
Blancs en neige sucrés sur crème anglaise et caramel

♥ **Glace tempura** 7,50 €
Glace vanille enrobée d'une pâte tempura croustillante, servie avec sauce aux fruits rouges

Pavlova 7,50 €
Meringue croustillante, crème pâtissière, chantilly et coulis de fruits rouges

Colonel 7,50 €
Coupe de sorbet citron avec vodka

« **Mandarinel** » 8,50 €
Coupe de sorbet mandarine avec « Cabanel » de mandarine (liqueur de Carcassonne)

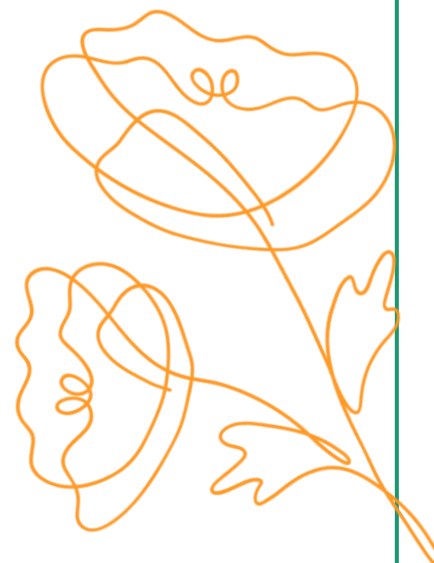
Assiette de fromages 9,50 €
Sélection de fromages, accompagnée de noix et de miel

SUPPLÉMENTS

Chantilly 1,00 €
1 Boule de glace 3,50 €



MERCI! THANK YOU!



Avez-vous bien aimé votre repas ?
Nous serions très heureux que vous nous
laissiez un commentaire sur Google.

Did you enjoy your meal?
We would be delighted if you would leave us
a comment on Google.



Suivez-nous pour nos événements !

Follow us for our events!

